

**ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP OLAHAN
PANGAN LOKAL JEWAWUT DI PASAR TRADISIONAL
PAMBUSUANG KECAMATAN BALANIPA
KABUPATEN POLEWALI MANDAR**

**MADINA
A0120014**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN DAN KEHUTANAN
UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
MAJENE
2025**



UNIVERSITAS SULAWESI BARAT
FAKULTAS PERTANIAN DAN KEHUTANAN
PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
PROGRAM SARJANA

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Madina
Nim : A0120014
Program Studi : Agribisnis

Dengan ini saya Menyatakan bahwa proposal penelitian yang berjudul **“Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Olahan Pangan Lokal Jewawut Di Pasar Tradisional Pambusuang Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar”** adalah benar merupakan hasil karya saya di bawah arahan dosen pembimbing dan belum pernah diajukan ke perguruan tinggi mana pun serta keseluruhan sumber yang dikutip maupun di rujuk telah saya cantumkan dengan jelas. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya tanpa paksaan serta tekanan dari siapapun.

Majene, 7 November 2025



Madina
A0120014

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Proposal : Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Olahan Pangan Lokal Jewawut Di Pasar Tradisional Pambusuang Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar

Nama : Madina

Nim : A0120014

Disetujui Oleh



Nurlaela SP., M.Si
Pembimbing I



Hasniar, SP., M.Si
Pembimbing II

Diketahui Oleh

Dekan,
Fakultas Pertanian dan Kehutanan



Prof. Dr. Ir.Kaimuddin, M.Si
NIP. 19600512 198903 1 003

Ketua Program Studi
Agribisnis



Astina SP., M.Si
NIP. 19900722202421 2 036

Tanggal Lulus : 31 Oktober

ABSTRAK

MADINA Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Olahan Pangan Lokal Jewawut Di Pasar Tradisional Pambusuang Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali. Dibimbing oleh **NURLAELA** dan **HASNIAR**

Jewawut merupakan pangan lokal yang penting dan telah lama menjadi tanaman alternatif yang kait dengan tradisi atau budaya suku mandar. Kecamatan Balanipa merupakan sentra produksi jewawut. Olahan pangan lokal jewawut saat ini hanya terdapat di pasar Pambusuang yang ada di Kabupaten Polewali Mandar. Persaingan dalam industri makanan saat ini semakin menghadapi tantangan berat karena makanan olahan tradisional harus bersaing dengan makanan modern. Preferensi masyarakat akan konsumsi olahan makanan tradisional mulai tergeser. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jewawut di pasar tradisional Pambusuang. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebanyak 40 konsumen. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan analisis konjoin. Hasil penelitian ini menunjukkan Olahan pangan lokal jewawut yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional pambusuang yaitu jenis olahan buras dengan rasa yang gurih, harga Rp 2.000 dan memiliki tekstur yang lembut.

Kata Kunci: Olahan pangan, Konsumen, Preferensi,

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Sulawesi Barat jiwawut telah lama di domestik oleh masyarakat setempat sebagai tanaman alternatif dan dimanfaatkan sebagai tanaman pangan lokal yang terkait dengan budaya lokal Suku Mandar di Sulawesi Barat. Tanaman jiwawut sangat potensial untuk dikembangkan sebagai tanaman pangan alternatif bagi masyarakat selain beras. Kandungan gizi jiwawut cukup tinggi dibandingkan beras. Dilansir dari Kementerian Pertanian Indonesia, jiwawut mengandung nutrisi yang sangat tinggi (Eva Cahyani *et al.* 2021). Berbagai studi mengungkapkan kandungan nutrisi dan karbohidrat jiwawut lebih baik dibandingkan beras dan jagung. Jiwawut memiliki kandungan gizi meliputi karbohidrat 84%, protein 10,7%, lemak 3,3%, serat 1,4%, Ca 37 mg, Fe 6,2 mg, vitamin C 2,5, vitamin B1 0,48 dan B2 0,14 (Khusna, 2022).

Di Kabupaten Polewali Mandar, makanan pokok masyarakat adalah beras. Tingginya tingkat konsumsi beras dapat berdampak negatif pada pemantapan ketahanan pangan. Kabupaten Polewali mandar menempati peringkat ke 246 dari 416 Kabupaten di Indonesia dengan IKP sebesar 74,59 (Indeks Ketahanan Pangan tahun 2023). Oleh karena itu diperlukan pengembangan pangan lokal sebagai alternatif pangan pokok dan makanan selingan. Kabupaten Polewali Mandar merupakan wilayah yang memiliki potensi sumberdaya alam yang cukup potensial dalam menunjang pembangunan perekonomian daerah. Salah satu potensi utama Kabupaten Polewali Mandar adalah sektor pertanian yang meliputi tanaman pangan perkebunan, kehutanan, perikanan dan peternakan (BPS Kabupaten Polewali Mandar, 2024).

Kecamatan Balanipa merupakan sentra produksi jiwawut. Jiwawut merupakan pangan lokal yang penting dan telah lama menjadi tanaman alternatif yang kait dengan tradisi atau budaya suku mandar. Di Kecamatan Balanipa jiwawut hanya di kembangkan di lima desa, produksi jiwawut di Kecamatan Balanipa mengalami penurunan Penurunan Produksi disebabkan cuaca yang kurang mendukung. Pada tahun 2022 produksi jiwawut sebesar 15,6 ton, namun pada tahun 2023 mengalami penurunan yang hanya berkisar 9,6 ton. Rendahnya

produksi jiwawut di Kecamatan Balanipa memerlukan perhatian khusus dari pemerintah mengingat jiwawut merupakan pangan alternatif yang terkait dengan budaya dan harus terus dikembangkan agar menjadi salah satu pangan lokal yang bisa dijadikan makanan selingan pengganti beras.

Pemanfaatan jiwawut sudah lama dilakukan secara turun-temurun, khususnya di lima desa di Kecamatan Balanipa yaitu desa Lambanan, Bala, Pambusuang, Pallis dan Lego. Jiwawut umumnya diolah oleh masyarakat di desa Lambanan, Pambusuang, Bala, Pallis dan Lego sebagai bahan baku utama dalam pembuatan makanan tradisional seperti buras jiwawut dan jepa. Makanan tradisional merupakan suatu keanekaragaman budaya yang juga dapat menjadikan media untuk menyampaikan rasa terima kasih, ritual kekerabatan dan lain-lain (Wahdah et al. 2022). Makanan tradisional tidak terlepas dari campuran tangan nenek moyang dulu yang menciptakan makanan tradisional yang sampai sekarang ini masih dipertahankan.

Olahan pangan jiwawut sudah banyak dikenal oleh masyarakat di Kecamatan Balanipa, namun olahan pangan lokal jiwawut saat ini hanya terdapat di pasar Pambusuang yang ada di Kabupaten Polewali Mandar. Pasar Pambusuang merupakan salah satu pasar tradisional yang berada di Kecamatan Balanipa. Pasar Pambusuang menjadi tempat membeli kebutuhan rumah tangga dan terdapat jajanan tradisional yang sangat populer dikalangan masyarakat, namun hanya dua jenis olahan jiwawut yang ada di pasar Pambusuang.

Persaingan dalam industri makanan saat ini semakin menghadapi tantangan berat karena makanan olahan tradisional harus bersaing dengan makanan modern. Preferensi masyarakat akan konsumsi olahan makanan tradisional mulai tergeser. Hal ini dapat dilihat perubahan gaya hidup yang ada didalam masyarakat salah satunya makanan yang diinginkan oleh masyarakat yang lebih memilih makan modern yang diikuti dengan ketersediaan ragam bentuk olahan dari para produsen. Terutama dalam kalangan generasi muda, mengalami perubahan signifikan. Generasi Z, yang lahir antara 1997 hingga 2012, dikenal sebagai kelompok yang lahir di era digital. Mereka cenderung memilih makanan yang inovatif dan memiliki nilai unik (Warren et al., 2024). Menurut Wahdah et al., (2022) Saat ini sebagian besar konsumen menganggap makanan modern

merupakan makan yang bergensi padahal jenis makanan tersebut tidak lebih sehat dibandingkan dengan makanan tradisional. Idealnya, pengembangan makanan baru di dalam suatu masyarakat tidak melupakan makanan tradisional setiap daerah. Makanan tradisional suatu daerah sebaiknya tetap dipertahankan agar masyarakat tidak kehilangan akar budaya.

Preferensi konsumen merupakan selera konsumen saat melakukan pembelian produk maupun jasa dengan cara melakukan pemilihan suka atau tidak suka terhadap produk tersebut (Maolidan et al., 2022). Preferensi konsumen merupakan pilihan suka yang dibuat konsumen tentang suatu produk yang mereka konsumsi. Preferensi konsumen sangat penting bagi produsen dalam pengembangan suatu produk. Mengkaji preferensi konsumen maka dapat diketahui segala informasi yang dibutuhkan maupun yang diinginkan oleh konsumen sehingga dapat memudahkan produsen dalam meningkatkan mutu, yang diharapkan dapat meningkatkan penjualan (Yusriana et al., 2017).

Keinginan konsumen dalam memilih jenis olahan pangan jiwawut akan memperhatikan atribut yang ditawarkan, beberapa atribut yang menjadi pertimbangan konsumen antara lain mulai dari jenis olahan, rasa, harga dan tekstur. Adanya atribut yang ditawarkan oleh olahan jiwawut tersebut akan menjadikan pembeli memiliki preferensi yang berbeda-beda dalam setiap pengambilan keputusan sebelum membeli. Menurut Saygi, (2021) Perilaku seseorang dalam pemilihan makanan sangat subjektif. Proses pemilihan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti jenis makanan, kebiasaan makan atau pola makan, suasana hati dan budaya pada lingkungan setempat. Alasan seseorang memilih suatu makanan dapat dipelajari dengan menguji suatu preferensi

Oleh karena itu preferensi konsumen sangat dibutuhkan oleh semua produsen terutama olahan jiwawut untuk merancang strategi pemasaran yang tepat agar dapat menarik minat konsumen, serta dapat bersaing dengan makanan atau produk pesaing yang beredar di pasaran. Preferensi konsumen nantinya dapat digunakan produsen untuk melihat apakah atribut yang ditawarkan pada makanan pangan lokal jiwawut sudah memenuhi keinginan konsumen atau belum.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dalam hal ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Olahan Pangan Lokal Jewawut Di Pasar Tradisional Pambusuang Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas permasalahan yang dapat dirumuskan yaitu “Bagaimana preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jewawut di pasar tradisional Pambusuang Kecamatan Balanipa, Kabupaten Polewali Mandar”?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka dapat diketahui tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jewawut di pasar tradisional Pambusuang Kecamatan Balanipa Kabupaten Polewali Mandar.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak berikut:

1. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi, wawasan dan pengetahuan serta referensi terkait dengan preferensi konsumen terhadap suatu produk.

2. Bagi produsen

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi atau wawasan mengenai preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jewawut di Kecamatan Balanipa, yang nantinya dapat dipakai sebagai acuan untuk mempermudah pemasaran olahan pangan jewawut yang sesuai dengan keinginan dan preferensi konsumen.

3. Bagi pemerintah

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam menetapkan kebijakan pangan serta diversifikasi pangan

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Jewawut (*Setaria Italica*)

Jewawut (*Setaria Italica*) merupakan tanaman yang berasal dari famili *poaceae* seperti tanaman pangan seperti padi, sorgom dan jagung. Tanaman ini yang cukup terkenal di dunia karena memiliki kemampuan tumbuh yang cukup baik di lahan kering. Tanaman setaria ini berbiji kecil mengandung nutrisi dan karbohidrat cukup tinggi yang dibutuhkan oleh manusia serta perkembangannya sangat efisien. Tanaman jewawut (*millet*) sudah lama dikenal di Indonesia, namun budidaya tanaman ini masih terbatas dibandingkan dengan tanaman pangan yang lainnya (Azrai et al, 2020). Hingga saat ini, pemanfaatan jewawut di Kabupaten Polewali Mandar dalam bentuk olahan pangan masih sebatas makanan tradisional, bahkan beberapa daerah jewawut hanya digunakan sebagai makanan burung.

Salah satu jenis jewawut yang paling banyak tumbuh di Benua Asia termasuk Indonesia adalah jewawut ekor tupai atau *foxtail millet*. Jewawut ini merupakan jenis rumput tahunan yang umumnya digunakan sebagai pangan. Di Indonesia, jenis jewawut *foxtail millet* banyak ditemukan di Provinsi Sulawesi Barat, Pulau Buru, Maluku, NTB, NTT, Sulawesi Selatan (Enrekang) dan sebagian Pulau Sumatera Blitsereala dalam (Azrai et al, 2020).

Di beberapa daerah indonesia, jewawut dikenal dengan berbagai nama lokal yang berbeda-beda. Di Sulawesi barat jewawut (*Millet*) dikenal masyarakat dengan nama *Tarreang* atau *Bailo*, khususnya di Majene dan Polewali Mandar. Sedangkan di beberapa daerah lainnya, jewawut di kenal nama ba'tan (Toraja); jawa (Palembang); jaba ikur (Batak); jaba ure (Toba); jêlui (Riau); sêkui (Melayu); sêkuai, sakui, sakuih (Minangkabau); randau (Lampung); dan jawae (Dayak) (BPTP Sulbar, 2020).

Di Kabupaten Polewali mandar ada 4 varietas yang banyak di tanaman oleh petani yaitu jenis jewawut emas, minna', rambutan dan delima. Jewawut memiliki daya tahan simpan cukup lama setelah masa panen yaitu tahan disimpan kurang lebih 5 tahun jika tidak terpisah dengan kulit arinya. Hal ini cukup

menguntungkan bagi para petani yang ada desa, Lambanan, Lego, Bala, Pallis dan Pambusuang. Prospek pasar tanaman ini cukup tinggi di bulan tertentu yang bulan muharram karena harganya bisa mencapai Rp 35.000- Rp 40.000 ribu/liter, sedangkan di bulan lainnya hanya berkisar Rp 12.000 – Rp 20.000/ liter.

2.1.1 Morfologi Tanaman Jewawut

Hierarki taksonomi tanaman jewawut jenis ekor tupai/*foxtail millet* secara umum yaitu berikut ini

- Kingdom : Plantain
- Class : Monocotyledoneae
- Ordo : Poales
- Family : Poaceae
- Genus : *Setaria*
- Species : *S. italia*
- Sub family : Panicoideae



Gambar 1. Tanaman Jewawut

Tanaman jewawut dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Tanaman ini memiliki adaptasi yang baik pada daerah yang curah hujan rendah sampai daerah kering. Dibandingkan dengan tanaman yang lain, tanaman jewawut memiliki batang yang lurus dan berbuku-buku yang ditutupi oleh kumpulan seludang daun saling bertaut satu sama lain. Tanaman ini memiliki panjang berkisar antara 50-75 cm. Daun tanaman ini berbentuk seperti pipa yang langsing dan memanjang dengan ujung meruncing serta permukaan daun mempunyai

tekstur yang kasar. Jewawut memiliki biji dengan berbagai ukuran dan warna di antaranya kuning, coklat, kuning keputihan dan krem (Azrai et al., 2020)

2.1.2 Kandungan Jewawut

Jewawut merupakan sumber karbohidrat cukup tinggi, kaya dengan kandungan vitamin, kalsium dan protein yang lebih baik dari pada beras serta memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga mempunyai efek yang baik untuk kesehatan. Berdasarkan Azrai et al. (2020) beberapa parameter gizi, jewawut memiliki kandungan mineral yang unggul dibandingkan beras dan gandum, selain itu jewawut juga kaya akan kandungan kalsium.

Pada tabel dibawah ini kandungan jewawut pada 100 gram bagian biji dapat dikonsumsi yaitu sebagai berikut ini.

Tabel 1. Kandungan Gizi Jewawut Dalam Per 100 gram

Komponen	Jumlah
Energi	364 kalori
Lemak	3,5 gram
Karbohidrat	73,4 gram
Protein	9,7 gram
Abu	1.5 gram
Serat	8,2 gram
Vitamin B1	0,33 milligram
Air	11, 9 gram
Kalsium	28 milligram

Sumber : Kemenkes RI (TKPI),2019

2.2 Olahan Pangan Lokal Jewawut

Pangan lokal merupakan pangan yang telah lama di produksi, di kembangkan sesuai dengan potensi wilayah dan budaya setempat, serta dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu (Diningsih et al., 2023). Umumnya produk olahan pangan berasal dari bahan baku lokal, teknologi lokal dan pengetahuan lokal. Di samping itu, produk pangan lokal biasanya di kembangkan sesuai dengan preferensi konsumen, sehingga produk pangan lokal berkaitan erat dengan budaya lokal setempat. Aneka ragam pangan lokal berpotensi sebagai bahan alternatif pengganti beras (Salurapa, 2022)

Olahan pangan tradisional merupakan kuliner khas dari suku atau disebut juga *etnofood*, yang tentu lebih sehat dikonsumsi dibandingkan dengan makanan modern seperti *junk food* yang kini banyak beredar di masyarakat (Syamsuri et al.,2023). Produk pangan lokal jewawut telah dikonsumsi diberbagai di Indonesia di antaranya Jember, Sulawesi Barat (Polewali Mandar dan Majene), Sulawesi Selatan (Enrekang, Sidrap, Maros) dan Pulau Buru masyarakat tersebut telah mengkonsumsi olahan tradisional pangan sehat lokal jewawut (Azrai et al. 2020).

Di Kecamatan Balanipa masyarakat lokal mengolah jewawut menjadi makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan khas daerah dengan bahan yang digunakan bersumber dari bahan pertanian tempatan dan dibuat dengan teknik dan memakai peralatan tradisional yang telah berkembang secara khusus di daerah serta dimasak sesuai dengan resep secara turun temurun yang telah dikuasai oleh masyarakat lokal. Makanan tradisional merupakan salah satu ciri keanekaragaman budaya yang ada di Indonesia. Makanan tradisional juga berfungsi sebagai identitas setiap daerah karena memiliki cita rasa yang berbeda sesuai dengan lingkungan, kebiasaan, simbol, peraturan, serta pola konsumsi yang sudah diwarisi turun temurun pada setiap daerah (Hidayah, 2019)



Gambar 2 Buras Jewawut

Buras jewawut merupakan salah satu makanan tradisional khas Mandar yang terbuat dari jewawut dengan campuran beras dengan perbandingan 2:1, kemudian dicampur dengan santan yang sudah dipanaskan dengan tambahan sedikit garam, yang selanjutnya di bungkus dengan daun pisang lalu diikat. Buras di masak selama 5-7 jam dan tahan sampai 2 x 24 jam. Bentuknya mirip dengan buras pada umumnya namun sedikit ramping serta memiliki warna kekuningan karena tambahan dari jewawut. Pembuatannya sedikit sulit tidak semua

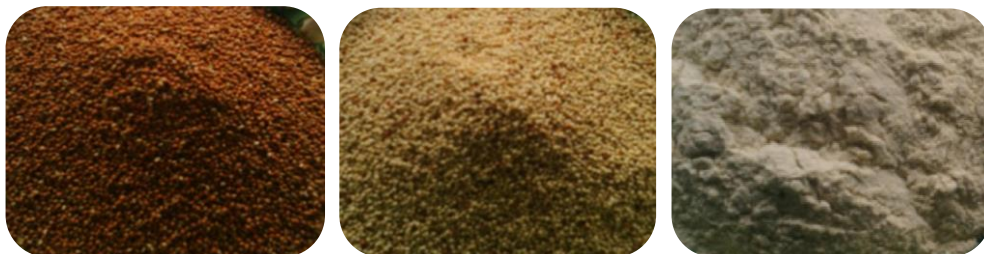
masyarakat lokal di Kecamatan Balanipa bisa membuatnya butuh keterampilan khusus dengan takaran air santan yang tepat.



Gambar 3 Japa Jewawut

Japa jewawut adalah makan tradisional yang terbuat dari jewawut yang di haluskan terlebih dahulu kemudian dicampur dengan parutan pepaya muda, kemudian dipanaskan diatas tungku. Memiliki rasa yang gurih dengan serta aroma yang khas. Cara pembuatan yang cukup mudah namun sedikit merepotkan. Hal ini karena jewawut terlebih dahulu harus ditumbuk sampai halus.

Jewawut juga bisa dibuat menjadi tepung untuk campuran pembuatan kue mulai dari yang tradisional sampai dengan yang modern (Sponge cake dan cookies). Pada saat pembuatan tepung jewawut, harus dilakukan penyosohan terlebih dahulu untuk menghilangkan kulit arinya. Pengolahan jewawut menjadi tepung telah lama dilakukan secara turun temurun dengan menggunakan alat tradisional, namun seiring perkembangan zaman masyarakat lebih memilih penggilingan tepung otomatis.



Biji jewawut

Jewawut sosoh

Tepung Jewawut

Gambar 4 Biji jewawut, jewawut sosoh, tepung jewawut metode perendaman

Tepung jowar memiliki kadar serat pangan yang tinggi yaitu 8,21% dan mengandung amilosa yang rendah yaitu 6,96%-9,29% sehingga memiliki sifat lengket dan tidak mudah mengembang. Tepung jowar yang memiliki karakteristik fisikokimia yang terbaik diharapkan dapat dipakai dalam berbagai produk olahan, sehingga dapat mengurangi konsumsi terigu (Sulistyaningrum et al., 2017). Tepung jowar dapat menunjang berbagai industri pangan, baik itu industri kecil, menengah maupun industri besar yang memiliki teknologi tinggi.

Tepung jowar memiliki beberapa manfaat yaitu (Diah Afrilian, 2024)

1. Mengurangi risiko diabetes tipe 2, karena jowar memiliki indeks glikemik yang lebih rendah. Sehingga bisa mengendalikan gula darah lebih stabil
2. Menyehatkan pencernaan, di bandingkan dengan beras, jowar menjadi asupan karbohidrat yang lebih tinggi serat. Hasilnya kondisi kesehatan pencernaan hingga sistem imunitas akan meningkat
3. Menjadi kesehatan kardiovaskuler, jowar memiliki kandungan antioksidan yang dapat melindungi organ tubuh dari radikal bebas sehingga menjaga kesehatan fungsinya agar tetap maksimal.
4. Mencegah Obesitas, mampu meminimalisir masuknya gula atau kalori ke dalam tubuh dan mengendalikan kolesterol tinggi

2.3 Atribut Olahan Pangan Lokal Jowar

Atribut produk merupakan unsur yang penting dan menjadi prioritas bagi konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian produk (Tjiptono, 2018). Atribut produk merupakan karakteristik dari suatu produk yang membedakan suatu produk satu dengan yang lainnya, sehingga menjadi bahan pertimbangan konsumen dalam pengambilan keputusan pembelian. Sebelum konsumen memutuskan melakukan pembelian, konsumen akan terlebih dahulu menilai, memperhatikan serta mempertimbangkan ciri fisik (atribut) yang ada pada produk tersebut sesuai dengan keinginan mereka untuk mendapatkan kepuasan (Kunaifi, 2021). Atribut produk memiliki pengaruh yang cukup besar terhadap keputusan pembelian terhadap produk, serta mampu menjadi daya tarik bagi konsumen.

Atribut produk memiliki peranan penting sebagai upaya dalam menciptakan kepuasan konsumen. Konsumen memandang produk sebagai himpunan atribut dengan kemampuan yang beragam, dalam hal ini memberikan manfaat yang

dicari dan memuaskan bagi konsumen (Arista et al., 2021). Atribut merupakan suatu yang melekat pada olahan jiwawut yang meliputi kategori yang dimiliki serta ditentukan oleh konsumen untuk dipilih sebagai pertimbangan dalam mengambil keputusan pembelian olahan jiwawut. Atribut produk yang menjadi fokus dalam penelitian ini yaitu :

1. Jenis Olahan

Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama di produksi, dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu (Salurapa, 2022). Olahan pangan jiwawut dalam penelitian ini yaitu buras dan jepa.

2. Rasa

Rasa merupakan cita rasa yang membedakan antara makanan satu dengan lain. Rasa dalam makanan merupakan serangkaian anggapan dan kesan yang diperoleh konsumen dari hasil indera pengecap serta faktor yang menjadi salah satu kualitas utama terhadap produk.

3. Harga

Harga merupakan hal yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli atau memilih produk, baik berupa barang atau jasa (Rahardjo, 2016). Harga dapat mempengaruhi preferensi konsumen. indikator dari harga yaitu harga sesuai dengan yang disampaikan, keterjangkauan harga, kesesuaian harga dengan kualitas, manfaat produk dan daya saing harga.

4. Tekstur

Tekstur merupakan gambaran yang menjelaskan mengenai sifat fisik suatu produk. Tekstur pada makanan dapat dirasakan pada saat di pengan maupun saat di konsumsi. Tekstur pangan merupakan salah satu atribut fisik dan sensori yang digunakan konsumen untuk menilai mutu produk pangan.

2.4 Perilaku Konsumen

Perilaku konsumen sangat kompleks, berkaitan dengan persepsi, sikap dan preferensi. perilaku konsumen merupakan proses yang ditunjukkan oleh konsumen dalam pencarian, pembelian, penggunaan, dan penentuan produk atau jasa yang diharapkan dapat memuaskan kebutuhan konsumen (Ardani,2022). Perilaku konsumen pada dasarnya berkaitan dengan suatu keputusan sebelum

melakukan pembelian serta tindakan untuk memperoleh, menggunakan, mengkonsumsi, serta menghabiskan produk. Secara sederhana perilaku konsumen meliputi tentang apa yang dibeli, mengapa, dimana, kapan dan seberapa sering ia membeli produk tersebut (Simartama et al.,2021).

Perilaku konsumen merupakan suatu kunci bagi produsen untuk merencanakan dan mengelola pemasaran dalam lingkungan yang selalu berubah, karena perilaku konsumen akan menunjukkan proses pengambilan keputusan dalam pembelian terhadap suatu produk maupun jasa. (Aditya et al, 2023). Perilaku konsumen sangat dipengaruhi oleh keadaan dan situasi lapisan masyarakat dimana ia dilahirkan dan berkembang. Hal ini berarti konsumen berasal dari lapisan masyarakat atau lingkungan yang berbeda akan menyukai penilaian, kebutuhan, pendapat, sikap dan selera yang berbeda-beda sehingga pengambilan keputusan dalam tahap pembelian akan dipengaruhi beberapa faktor (Al Farizi, 2020)

2.5 Preferensi Konsumen

Teori preferensi konsumen digunakan untuk menganalisa sejauh mana keinginan konsumen terhadap suatu produk (Febrianti et al.,2019). Preferensi konsumen dapat diartikan sebagai selera konsumen yang diukur menggunakan utilitas dari atribut suatu produk (Sari, 2020). Preferensi konsumen merupakan sebagai suatu pilihan produk yang disukai atau tidak disukai oleh konsumen untuk dikonsumsi atau dibeli dari berbagai macam produk. Preferensi konsumen ini dapat digunakan untuk mengetahui seluruh informasi yang berkaitan dengan apa yang dibutuhkan konsumen, kemauan, dan selera konsumen terhadap suatu produk (Adelawati, 2020). Preferensi konsumen terhadap suatu produk dapat diketahui dengan menentukan atribut-atribut atau faktor-faktor yang melekat pada produk. Atribut-atribut itulah yang akhirnya dapat mempengaruhi konsumen sebagai pertimbangan untuk memilih suatu barang/ jasa (Kunaifi,2021).

Analisis preferensi konsumen merupakan analisis yang bertujuan untuk mengetahui apa yang disukai dan tidak disukai konsumen terhadap produk yang dibeli , serta menentukan urutan kepentingan dari atribut produk maupun. dengan menggunakan preferensi konsumen ini akan diperoleh kepentingan produk seperti apa yang paling penting atau yang paling disukai (Jubaedah, 2016).

Preferensi konsumen berkaitan dengan harapan konsumen terhadap produk yang disukainya. Preferensi konsumen diartikan sebagai seseorang apakah mereka suka atau tidak terhadap produk (barang atau jasa) yang akan dikonsumsi atau dipakai. Preferensi konsumen menunjukkan kesukaan terhadap segala macam produk yang ada (Sungkawa et al.,2015). Preferensi dapat diartikan sebagai kecenderungan atau keinginan untuk memilih sesuatu sehingga sejumlah pilihan maupun tindakan memilih yang dibuat konsumen terhadap produk yang mereka konsumsi. Tingkat preferensi konsumen bervariasi tergantung cara mereka memandang atau melihat produk (Syam et al., 2022)

Menurut Nadja *et al* (2023) Hubungan preferensi konsumen diasumsikan memiliki empat sifat dasar, yaitu :

1. Kelengkapan (*Completeness*)

Hubungan ini menjelaskan jika setiap individu selalu dapat menentukan kondisi yang lebih nyaman atau sesuatu yang lebih disukai dibandingkan yang lainnya. Konsumen membandingkan, memberi penilaian terhadap semua produk dan memfilter untuk menentukan pilihan yang sesuai dengan harapan. Maka setiap konsumen selalu harus bisa menspesifikasikan apakah:

- a. A lebih disukai dari pada B
- b. B lebih di Sukai dari pada A, atau
- c. A dan B sama-sama disukai

Dengan dasar tersebut, konsumen tidak pernah ragu dalam menentukan pilihan karena tahu mana yang sesuai atau tidak untuk dirinya sendiri sehingga selalu bisa menjatuhkan pilihan untuk keputusan pembeliannya.

2. Transitivitas (*Transitivity*)

Hubungan ini menggambarkan konsistensi internal dalam diri konsumen secara personal dalam menentukan pilihannya jika dihadapkan atas beberapa produk. Konsumen menyatakan lebih menyukai produk A daripada produk B dan lebih menyukai produk B dibandingkan dengan produk C, maka konsumen tersebut akan memilih dan suka produk A dibandingkan yang lain. Dengan dasar itu dapat diketahui bahwa setiap alternatif pilihan akan konsisten menentukan yang diinginkan konsumen terhadap satu produk dibandingkan produk lain yang tersedia.

3. Kesenambungan (*Convexity*)

Hubungan ini menegaskan jika seseorang telah menyukai produk A dibandingkan produk B, maka setiap atau kondisi yang mendekati produk A pasti lebih disukai daripada produk B. Jadi terdapat konsistensi seorang konsumen terhadap pemilihan produk yang akan dikonsumsinya.

4. lebih banyak lebih baik (*The More is The Better*)

Hubungan ini menunjukkan jumlah kepuasan konsumen akan meningkat, jika setiap orang mengkonsumsi produk tertentu dalam jumlah yang lebih banyak. Konsumen akan cenderung akan selalu menambah konsumsinya demi kepuasan yang akan didapat walaupun akan dibatalkan oleh penghasilan (*budget constraint*). Kondisi ini menunjukkan bahwa setiap konsumen selalu dapat membuat atau menyusun ranking semua situasi dan kondisi yaitu di mulai dari yang paling disenangi hingga yang paling tidak disukai dari bermacam barang/jasa yang tersedia.

Konsumen pada penggunaan barang atau jasa sering dihadapkan dengan beberapa pilihan tertentu sebelum akhirnya mereka mengambil keputusan artinya, sejumlah alternatif pemilihan produk yang ada konsumen lebih cenderung memilih sesuatu yang dapat memaksimalkan kebutuhan. Oleh sebab itu preferensi konsumen dapat diartikan suatu pilihan suka maupun tidak suka terhadap suatu produk (Yusriana et al., 2017).

Perubahan preferensi konsumen terhadap pangan bisa disebabkan karena pembelian dan pola konsumsi konsumen yang dilakukan terus menerus. Preferensi konsumen dapat terbentuk melalui pola pikir yang didasarkan oleh beberapa hal yakni berikut ini (Khoniawati,2014)

1. Pengalaman yang diperoleh. Ketika konsumen merasakan puas dalam membeli suatu produk dan merasa cocok ketika mengkonsumsi produk yang dibeli, maka konsumen akan terus-menerus memakai produk tersebut.
2. Kepercayaan turun-temurun. Kepercayaan ini dikarenakan kebiasaan dari keluarga dalam menggunakan suatu produk, setia terhadap produk karena mendapatkan manfaat saat memakai produk, sehingga konsumen merasa memperoleh kepuasan dari produk yang digunakan.

2.6 Pasar Tradisional

Pasar tradisional merupakan bentuk ekonomi kerakyatan yang memberikan kontribusi terhadap pilar perekonomian di Indonesia. Menurut data Laporan Perekonomian Indonesia (2023) menunjukkan bahwa sektor perdagangan dan reparasi mampu menyerap tenaga kerja sebesar 19,36 % tenaga kerja, dengan jumlah tersebut, penyerapan tenaga kerja di sektor perdagangan dan reparasi menempati urutan kedua setelah sektor pertanian yang menampung 28,61 % tenaga kerja Indonesia

Menurut Presiden (PERPRES) Nomor 112 Tahun 2007 tentang penataan dan pembinaan pasar tradisional, pusat perbelanjaan dan toko modern, pasar tradisional adalah pasar yang dibangun dan dikelola oleh pemerintah, pemerintah daerah, swasta, Badan Usaha Milik Negara (BUMN), dan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD) dengan tempat usaha berupa kios, toko, los dan tenda dengan tenda dimiliki/dikelola oleh pedagang kecil, menengah, swadaya masyarakat atau koperasi dengan usaha skala kecil, modal kecil, dan dengan proses jual beli barang dagangan melalui tawar-menawar (Stutiari, 2019)

2.7 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu sangat berguna dalam mendukung penelitian sekarang ini.

Penelitian yang dilakukan oleh Sulaiman, Supardi Hasanuddin, & Fatmawati (2021) dengan judul Analisis Preferensi Masyarakat Terhadap Pangan Olahan Ubi Kayu Menjadi Jepa. Berasal dari Universitas Muhammadiyah Sinjai, program studi Agribisnis. Metode analisis data yang digunakan yaitu Kuantitatif dengan analisis data chi square. Hasil penelitian menyimpulkan preferensi masyarakat terhadap pangan ubi kayu menjadi jepa di Kota Mamuju lebih memilih jepa yang mempunyai ukuran sedang, bentuk tulat teratur, dan rasa yang gurih dan sikap masyarakat terhadap atribut pangan olahan ubi kayu menjadi jepa di Kota Mamuju adalah atribut. Urutan atribut yang paling di pertimbangkan sampai dengan yang kurang di pertimbangkan adalah rasa, bentuk, dan ukuran pangan olahan ubi kayu menjadi jepa

Penelitian yang dilakukan oleh Andi Rizkiyah Hasbi & Harmita Sari (2019) yang berjudul Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Sagu. Berasal dari

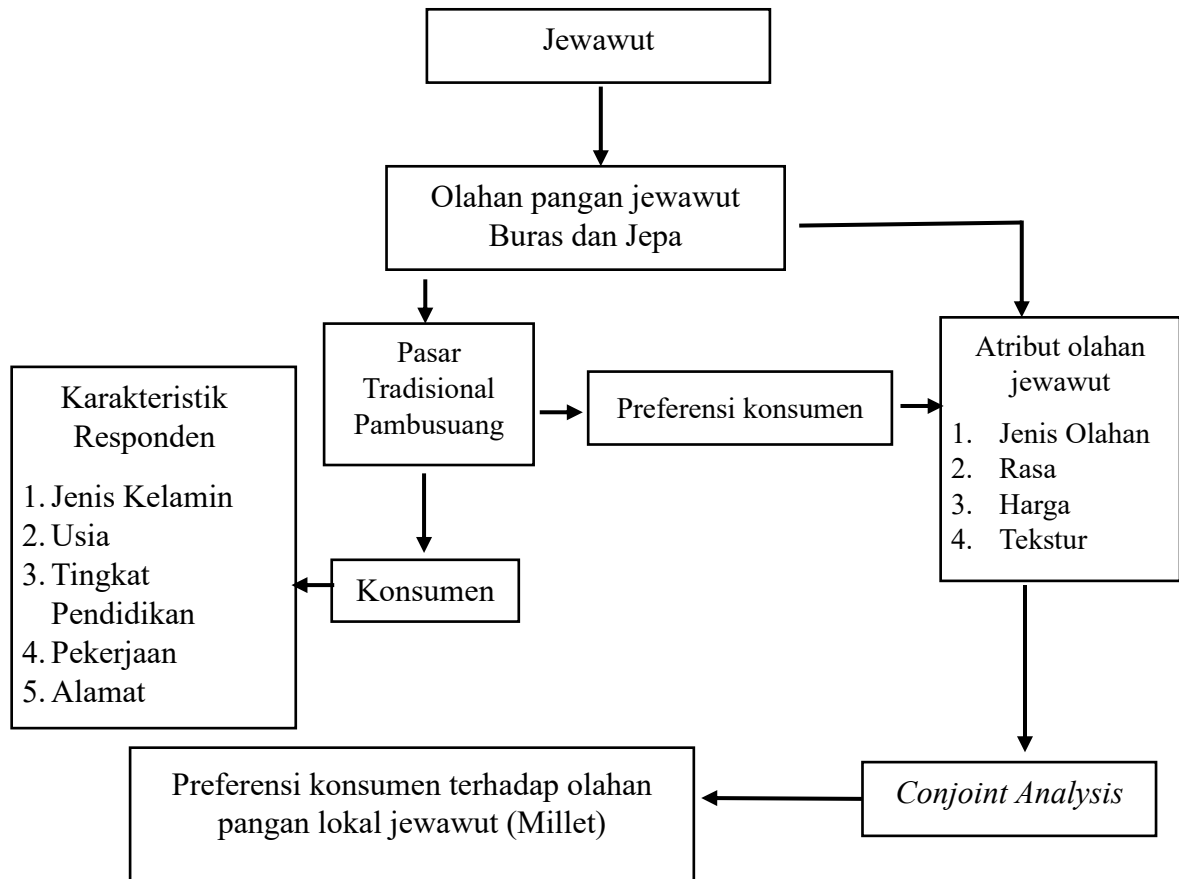
prodi manajemen, fakultas ekonomi dan bisnis. Metode analisis data yang digunakan yaitu analisis data chi square. Hasil penelitian menyimpulkan atribut yang paling dipertimbangkan dalam pembelian olahan sagu adalah kue bagea rasa kacang dengan harga Rp. 15.000 – Rp 35.00, kemasan sedang dan mudah diperoleh

Penelitian yang dilakukan oleh Anna Sinaga, Dian Histifarina dan Liferdi (2016) yang berjudul Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Terubuk. Berasal dari balai pengkajian teknologi pertanian Jawa Barat. Metode analisis data yang digunakan yaitu pendekatan deskriptif analisis. Analisis data yaitu tabel frekuensi, grafik dan chi square. Hasil penelitian menyimpulkan tingkat preferensi konsumen yang suka terhadap atribut mutu produk olahan terubuk memberikan perbedaan yang nyata dari segi atribut mutu, warna, penampilan, rasa, tekstur dan aroma dengan persentase pada sekitar 58-89%. produk olahan terubuk, yang berpeluang untuk dikembangkan adalah nugget

2.8 Kerangka Pemikiran

Dari banyaknya jenis olahan pangan lokal jellowut yang ada, buras dan jepa merupakan olahan pangan ada yang dijual di pasar Pambusuang. Atribut yang melekat pada olahan pangan jellowut dalam penelitian ini yaitu dari segi jenis olahan, rasa, harga dan tekstur. Preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jellowut ini di analisis dengan *conjoint analysis* yaitu teknik statistik *multivariate* yang berguna dalam menganalisis preferensi konsumen. Dengan mengetahui preferensi konsumen atau selera konsumen, maka diharapkan olahan pangan berbasis jellowut yang dipasarkan lebih berkembang dan dapat diterima oleh konsumen karena sesuai dengan keinginan mereka.

Secara skematis, kerangka pemikiran pada penelitian ini dapat dilihat pada gambar sebagai berikut:



Keterangan

Alur kegiatan : ←

Gambar 5 Kerangka Pemikiran

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang telah dilakukan, dapat disimpulkan Preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jiwawut di pasar tradisional Pambusuang berdasarkan nilai kegunaan (*utility*) pada masing-masing subatribut mengacu pada pilihan olahan yaitu jenis olahan buras dengan rasa yang gurih, harga Rp 2.000 dan memiliki tekstur yang lembut. Berdasarkan nilai kepentingan Relatif (*Importance Values*), urutan atribut yang paling penting bagi responden dalam membeli olahan pangan lokal jiwawut adalah atribut rasa, tekstur, jenis olahan dan harga.

6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka saran dari penelitian ini adalah

1. Bagi Produsen/ Pedagang.

Dengan adanya preferensi konsumen terhadap olahan pangan lokal jiwawut ini diharapkan para pedagang lebih memperhatikan dan menyesuaikan preferensi apa yang lebih disukai oleh konsumen. Produsen dapat meningkatkan kualitas olahan jiwawut dengan menjaga rasa gurih dan tekstur yang lembut yang disukai oleh konsumen agar penjualan lebih optimal

2. Bagi Pemerintah

Di saran agar memberikan dukungan dan pembinaan kepada pelaku usaha olahan pangan lokal jiwawut, melalui pelatihan inovasi produk dan promosi agar promosi agar produk tradisional ini tetap diminati dan mampu bersaing dengan produk yang modern

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Kepada peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai aspek yang mempengaruhi keputusan pembelian, seperti promosi, kemasan atau tingkat pendapatan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelawati, K. (2020). Analisis Conjoint Preferensi Konsumen Terhadap Sayuran Organik Di Brastagi Supermarket Medan Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Aditya, U., Suryadi, S., & Sinta, I. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Manisan (Studi Kasus: Manisan Sri Langkat Di Kecamatan Stabat Kabupaten Langkat Provinsi Sumatera Utara). *Jurnal Mahasiswa Agribisnis*.
- Aiman, A., Handaka, A. A., & Lili, W. (2017). Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di kota tasikmalaya (Studi kasus di pasar tradisional cikurubuk, Kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan Kelautan*.
- Al Farisi, M. S. (2020). Preferensi Masyarakat Terhadap Pembelian Produk Makanan Halal Di Dusun Mlangi Yogyakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Keuangan*.
- Angriva, S., & Sunyigono, A. K. (2020). Persepsi Dan Preferensi Konsumen Terhadap Produk Madu PT Kembang Joyo. *Agriscience*,
- Ardani, W. (2022). Pengaruh digital marketing terhadap perilaku konsumen. *Jurnal Tadbir Peradaban*.
- Argon, R., Tarida A. A. R., & Yusria, O. W. (2024). Analisis Preferensi Konsumen Produk Olahan Jamur Tiram di Kota Kendari. *Jurnal ilmiah multidisiplin*.
- Aritonang, S. N. (2015). Perilaku konsumen rumah tangga dalam memilih daging sapi di kota Padang (the behavior of household consumers in choosing the beef in Padang). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*,
- Atasa D, Nugroho TW. (2021). Analisis ketersediaan pangan Kota Malang. *J Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*
- Azrai, M., Aqil, M., Suriani., Efendi, R., Z Buyamin., Arvan Y.R. (2021). *Teknologi Budidaya Tanaman Jewawut*. Cv Cakrawala Yogyakarta. Kota Gede Yogyakarta.
- Badan Statistik Indonesia (2025). *Statistik Konsumsi Pangan*
- Dama, S. G., Pangemanan, S. P., Kalangi, J. K. J., & Makalew, A. (2021). Preferensi konsumen terhadap konsumsi “ragey” di Kota Manado. *Zootec*.
- Eva Cahyanti, R., Wandira, A., Jannah, M., & Nisrina Wadi’ah Ahdar, A. (2021). *Budidaya Dan Karakterisasi Hama Penyakit Pada Tanaman Jawawut (Setaria italica)*. Jurusan Biologi FMIPA UNM. Makassar
- Febrianti, A., M.H. A & Ariyanti. (2022). Preferensi Konsumen terhadap pembelian pempek kering cakalang Hj. soraya. *Jurnal*.
- Hertanto, E. (2017). Perbedaan Skala Likert lima Skala Modifikasi Skala Likert Empat Skala. *Metodologi Penelitian*.

- Hidayah, N. (2019). Riset Pasar Konsumen Terhadap Makanan Tradisional Kota Pontianak. *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura*.
- Imanda, S, F. (2023). Preferensi Konsumen Terhadap Jeruk Di Kota Lhokseumawe. Skripsi. Universitas Malikussaleh. Aceh Utara
- Jubaedah, L. (2016). Analisis Preferensi Konsumsi Dalam Membeli Ratus (Studi Kasus Pada Masyarakat Yogyakarta Dan Dki Jakarta). *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Khasan, U., & Fauziyah, E. (2019). Pemetaan Image Konsumen Terhadap Produk White Coffee Di Hypermart Bangkalan. *Jurnal Manajemen Pemasaran*,
- Khusna, A., & Ratnaningsih, N. (2022). Pengembangan Roti Manis Substitusi Tepung jewawut Dan Isian Selai Salak Untuk Remaja. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*.
- Kunaifi, A., & Kadir, A. (2021). Preferensi Masyarakat Pedesaan Terhadap Produk Keuangan Syariah. *Jurisy: Jurnal Ilmiah Syariah*.
- Leonica, S., Kosasih, W., & Ahmad. (2022). Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Kopi Dengan Metode Conjoint Analysis Dan Kansei Engineering: Studi Kasus UMKn Kopi Balingli. *Jurnal Mitra Teknik Industri*.
- Mandala, W., & Sari, N. A. (2023). Analisis Preferensi Konsumen Pada Gula Kelapa Di Kecamatan Way Jepara Kabupaten Lampung Timur (Studi Kasus Di Pasar Way Jepara). *KaliAgri Journal*.
- Maolidan, E., Baroh, I., & Mazwan, M. (2022) Preferensi Konsumen Stroberi Di "Lumbung Stroberi" Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu Strawberry Consumers Preference Of" Strawberry Barn" In Pandanrejo Village, Bumiaji District, Batu City. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*.
- Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*.
- Nubatonis, A., Alupan, E. A. P., Maulana, A. S., Joka, U., & Sipayung, B. P. (2022). Keputusan Konsumen Mengonsumsi Pinang Kering Iris di Kecamatan Kota Kefamenanu Kabupaten Timor Tengah Utara. Paspalum: *Jurnal Ilmiah Pertanian*.
- Oktavia, E. B., Fatimah, F., & Puspitadewi, I. (2022). Pengaruh Harga, Brand Ambassador, Brand Image, Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Scarlett Whitening Indonesia Di Tokopedia. *Growth*.
- Pangestu, L., Fauziyah, E., & Triyasari, S. R. (2022). Preferensi Konsumen dalam Membeli Keripik Singkong di Kecamatan Bangkalan Kabupaten Bangkalan. *AGRISCIENCE*.
- Pasally, S., Mengga, G. S., Rispayanti, R., Oktavianus, O., & Lote, J. (2022). Analisis Kadar Protein Jewawut (*Setaria italica* L.). In *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture*.

- Priyambodo, C. S., Sastryawanto, H., & Herawati, D. T. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Buah Jeruk Di Pasar Keputran Utara, Surabaya. *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*.
- Saefudin, B. R., Deanier, A. N., & Rasmikayati, E. (2020). Kajian Perbandingan Preferensi Konsumen pada Dua Kedai Kopi di Cibinong, Kabupaten Bogor. *Agrovital: Jurnal Ilmu Pertanian*.
- Selamet, A. J., & Budastra, I.K. (2023). Analisis Preferensi Konsumen terhadap Gula Semut Aren di Pulau Lombok. *Jurnal Agroteksos*.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. (2015). *Dasar metodologi penelitian*. literasi media publishing.
- Stutiari, N. P. E., & Arka, S. 2019. Dampak revitalisasi pasar tradisional terhadap pendapatan pedagang dan tata kelola pasar di kabupaten Badung. *E-Jurnal EP Unud*.
- Sugiyono (2018). *Metode penelitian bisnis: pendekatan kuantitatif, kualitatif, kombinasi, dan R&D*. Penerbit CV. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono, P. D. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Penerbit CV. Alfabeta: Bandung.
- Sulistyaningrum, A., Rahmawati, dan Aqil, M. (2017). Karakteristik Tepung Jewawut (*Foxtail Millet*) varietas Lokal Majene dengan Perlakuan Perendaman. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- 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*.
- Syamsuri, S., Rafika, R., & Alang, H. (2023). Etnobiologi dan Peluang Wirausaha Keragaman Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal (Etnofood) Masyarakat Wotu Luwu Timur. *Sang Pencerah: Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*.
- Utami, N. A., & Tamami, N. D. (2020). Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Batik Tulis Di Pamekasan. *Jurnal Agriscience*.
- Wahdah, Hartanti, L. dan Maherawati (2022). Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak terhadap Makanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi nutrisinya dengan Pangan Siap Saji. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*.
- Warren, K, Kelly, R. C., & Jackson, A. (2024). Generation Z (Gen Z). Definition, Brith Years, and Demographics. *Investopedia*
- Widiyanto, N. A., Adhi, A. K., & Daryanto, H. K. (2016). Atribut-Atribut Yang Mempengaruhi Sikap dan Preferensi Konsumen Dalam Membeli Buah Apel Di Kota Surabaya Dan Kota Malang Provinsi Jawa Timur. *Ilmu Keluarga Dan Konsumen*.
- Yusriana, Y., Erfiza, N. M., Jainuddin, J., & Nilda, C. (2017). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Kue Bhoi Khas Aceh di Kota Banda Aceh. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.