

Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Dangke di Usaha Dangke Melona

Analysis of Consumer Preferences towards Dangke Products In Dangke Melona Business

Suharni, Mihrani, Anita Sari*, Subhan Effendi, Aminata Sukriya

Jurusan Peternakan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan
Jln. Poros Makassar-Parepare Km.83 Pangkep, 90652

*Corresponding author: anitasari@polipangkep.ac.id

ABSTRAK

Susu sapi perah adalah produk yang penting dalam industri peternakan dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Dangke adalah makanan tradisional khas Sulawesi Selatan dan merupakan indigenous produk Kabupaten Enrekang. Dangke diproduksi dari susu sapi melalui proses fermentasi secara tradisional dan dicampurkan dengan getah papaya (Enzim Papain) dengan proses pemanasan sederhana. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian produk dangke di Usaha Dangke Melona Kabupaten Enrekang pada tahun 2024. Analisis preferensi digunakan untuk mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap produk dangke. Analisis preferensi diperlukan untuk meningkatkan daya saing, kepuasan konsumen dan mengembangkan strategi pemasaran. Instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Analisis data yang digunakan untuk menentukan preferensi konsumen adalah analisis konjoin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa preferensi konsumen terhadap produk dangke di Usaha Dangke Melona adalah produk dangke yang memiliki aroma wangi keju, rasa yang pahit, tekstur yang agak kasar, harga mahal (>Rp45.000,00) dan kemasan dengan kualitas yang baik. Atribut yang paling penting dalam memilih dan membeli produk dangke adalah aroma (23,256). Nilai korelasi baik dengan metode Pearson's R dan Kendall's tau masing-masing 0,005 dan 0,013 < 0,05 artinya ketepatan penilaian aktual dan penilaian berdasarkan hasil estimasi telah signifikan.

Kata Kunci: *Analisis Konjoin, Dangke, Preferensi*

ABSTRACT

Dairy cow milk is an important product in the livestock industry and beneficial for human health. Dangke is a traditional food and is an indigenous product of Enrekang Regency, South Sulawesi. Dangke is produced from cow's milk through a traditional fermentation process and is mixed with papaya sap (Papain enzyme) using a simple heating process. The purpose of this research is to determine consumer preferences regarding the purchasing decisions of dangke products at Usaha Dangke Melona in Enrekang Regency in 2024. Preference analysis is used to identify consumer preferences for dangke products. This analysis is necessary to enhance competitiveness, consumer satisfaction, and to develop marketing strategies. The research instrument used is a questionnaire that has been tested for validity and reliability. The data analysis used to determine consumer preferences is conjoint analysis. The results show that consumer preferences for dangke products at Usaha Dangke Melona are dangke products that have a fragrant cheese aroma, a bitter taste, a slightly coarse texture, a high price (>IDR 45,000.00), and good packaging. The most important attribute in choosing and purchasing dangke products is fragrant aroma (23.256). The correlation values from both Pearson's R and Kendall's are 0.005 and 0.013 respectively, which are less than 0.05, indicating that the accuracy of the actual assessment and the estimated results is statistically significant.

Keywords: *Conjoint Analysis, Dangke, Preferences*

PENDAHULUAN

Sapi perah merupakan ternak dengan hasil produk utamanya yaitu susu. Sapi perah menghasilkan susu dengan keseimbangan nutrisi sempurna yang tidak dapat digantikan bahan makanan lain (Deswita, 2020). Sapi perah dapat diklasifikasikan sebagai berikut : Kingdom *Animalia*, Filum *Chordata*, Kelas *Mamalia*, Ordo *Artodactylia*, Sub Ardo *Ruminansia*, Family *Boviadae*, Genus *Bos*, Spesies *Bps Taurus* (Prasetya, 2012).

Salah satu produk susu sapi yang banyak digemari masyarakat adalah dangke. Dangke adalah makanan tradisional khas Sulawesi Selatan dan merupakan indigenous produk Kabupaten Enrekang. Dangke diproduksi dari susu sapi melalui proses fermentasi secara tradisional dan dicampurkan dengan getah papaya (Enzim *Papain*) dengan proses pemanasan sederhana (Musriadi, 2018). Cara membuat dangke cukup mudah, yaitu dengan merebus campuran susu, garam, dan digumpalkan dengan getah papaya (Abrianto, 2010). Dangke merupakan makanan tradisional yang rasanya mirip dengan keju, namun tampilan dan teksturnya mirip dengan tahu yang berwarna putih bersih hingga kekuningan.

Dangke mirip dengan tahu karena teksturnya yang kenyal, warnanya putih, rasanya gurih dengan aroma khas keju parmesan. Dangke aman untuk kesehatan karena diproses tanpa bahan pengawetan. Dangke yang masih dalam keadaan panas dibungkus dengan daun pisang agar bisa tahan lama, Selain itu, ada beberapa produsen menaburkan garam dapur untuk mengawetkan, setelah itu dipasarkan. (Ridwan, M dan Hardjomidjojo, H., 2015)

Usaha Dangke Melona adalah salah satu produsen dangke yang terletak di dusun Baba, Desa Cendana, Kabupaten Enrekang. Untuk meningkatkan daya saing, kepuasan pelanggan dan mengembangkan strategi pemasaran, perlu dilakukan analisis preferensi terhadap produk dangke. Analisis preferensi membantu memahami apa yang diinginkan konsumen dari produk dangke sehingga dapat meningkatkan daya saing produk di pasar. Dengan memahami preferensi konsumen, produsen dapat mengembangkan produk dangke yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen. Selain itu analisis preferensi membantu produsen mengidentifikasi target pasar dan mengembangkan strategi promosi.

MATERI DAN METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Usaha Dangke Melona, di Desa Cendana, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang pada tahun 2024. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner yang sudah memenuhi uji validitas dan reliabilitas. Uji validitas dilakukan untuk mengetahui tingkat ketepatan suatu alat ukur (Sugiyono, 2017:125). Sedangkan uji reliabilitas mengacu pada keyakinan bahwa alat penelitian yang digunakan untuk mendapatkan informasi yang digunakan dapat dipercaya dan memiliki kemampuan untuk mengungkap informasi nyata di lapangan (Sugiharto dan Situnjak, 2006).

Atribut yang menjadi parameter dalam penelitian ini adalah:

a. Aroma

Dalam penelitian ini aroma dangke dibagi menjadi tiga level yaitu level 1 aroma wangi, level 2 aroma wangi khas susu dan level 3 aroma wangi keju

b. Rasa

Rasa khas dari produk dangke di usaha dangke Melona yaitu rasa gurih dan tidak ada rasa pahit. Rasa pahit biasa disebabkan oleh banyaknya penggunaan getah pepaya. Dalam penelitian ini atribut rasa dibagi menjadi 3 level yaitu level 1 pahit, level 2 agak pahit dan level 3 gurih.

c. Tekstur

Tekstur khas dari produk dangke di Usaha dangke melona yaitu agak kasar dan juga bersifat elastis jika ditekan akan kembali pada bentuk semula. Dalam penelitian ini atribut tekstur dibagi menjadi 3 level yaitu level 1 kasar, level 2 agak kasar dan level 3 halus.

d. Kemasan

Atribut kemasan dalam penelitian ini dibagi menjadi 3 level, yaitu level 1 higienis, level 2 praktis dan level 3 kualitas baik

e. Harga

Harga produk dangke di usaha dangke Melona mulai dari harga Rp35.000,00 hingga Rp45.000,00. Dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 level, yaitu level 1 mahal (>Rp45.000,00) dan level 2 murah (<Rp45.000,00).

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah accidental sampling yaitu teknik pengambilan sampel berdasarkan kebetulan. Siapa saja konsumen yang ditemui peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang konsumen tersebut memenuhi kriteria sebagai sumber data. Teknik penentuan ukuran sampel menggunakan rumus persamaan *limes show*:

$$n = \frac{Z^2 \times P(1 - p)}{d^2}$$
$$n = \frac{1,96^2 \times 0,5(1 - 0,5)}{(0,10)^2}$$
$$n = \frac{3,816 \times 0,5(1 - 0,5)}{0,01} = 96$$

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi, wawancara terstruktur menggunakan kuesioner dan dokumentasi. Teknik Analisis data menggunakan analisis konjoin dengan bantuan program *SPSS for windows 26*. Proses pengolahan data yang dilakukan adalah menentukan rancangan atribut dan level, mendesain stimulu, melakukan analisis konjoin dengan data yang diperoleh dan dilanjutkan dengan interpretasi hasil dari analisis konjoin dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Kabupaten Enrekang secara geografis adalah kabupaten yang terletak di sebelah utara Provinsi Sulawesi Selatan dengan jarak ± 240 km yang berupa wilayah pegunungan dataran tinggi. Secara geografis wilayah desa Cendana merupakan bagian dari Kabupaten Enrekang.

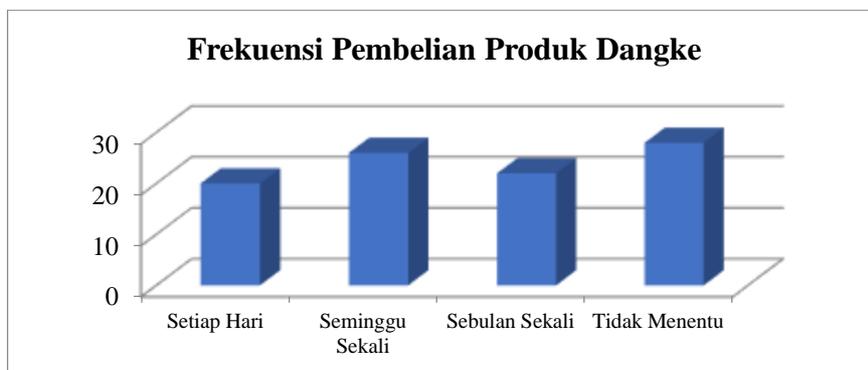
Kawasan ini dapat ditempuh dengan waktu \pm 6 jam dari ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan, dan 30 menit dari ibu kota Kabupaten Enrekang.

Kabupaten Enrekang merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang memiliki potensi pengembangan sapi perah dan sebagian besar produksi susu sapi perah digunakan untuk menghasilkan pangan tradisional yaitu dangke (Aisyah R et al., 2021). Desa Cendana merupakan desa dengan jumlah ternak sapi terbanyak di 12 kecamatan yang ada di Kabupaten Enrekang.

Usaha Dangke Melona terletak di dusun Baba, desa Cendana Kabupaten Enrekang. Jumlah sapi perah yang dibudidayakan dalam usaha dangke melona sebanyak 33 ekor. Pemeliharaan ternak sapi pada usaha dangke Melona pada umumnya masih menggunakan metode tradisional.

Perilaku Konsumen

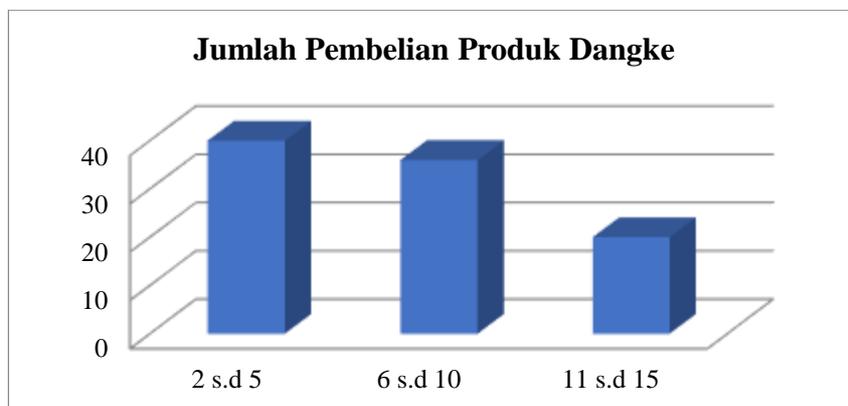
Perilaku konsumen ditinjau dari frekuensi pembelian produk dangke dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 1. Perilaku konsumen ditinjau dari frekuensi pembelian produk Dangke.

Berdasarkan gambar 1. Sebanyak 28 orang (29,17%) responden membeli produk dangke dengan frekuensi yang tidak menentu. Sebagian besar responden adalah pengunjung dari luar daerah yang singgah membeli untuk kebutuhan oleh-oleh. Sedangkan 20 orang (20,83%) responden membeli produk dangke setiap hari karena keluarga mereka sangat menggemari dangke, baik sebagai lauk maupun untuk diolah kembali menjadi keripik.

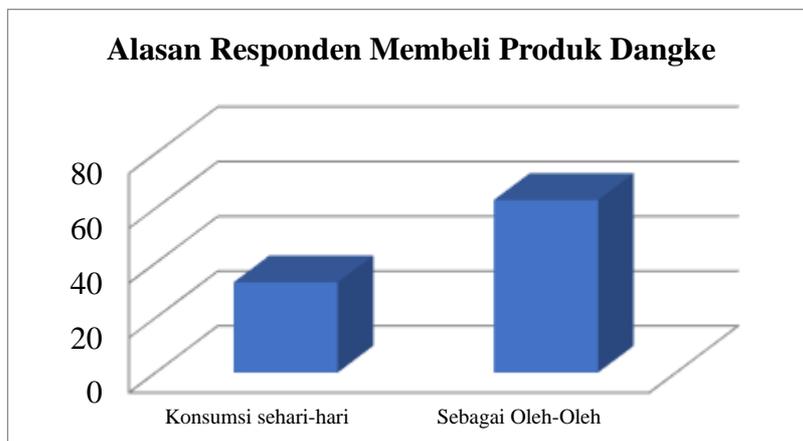
Perilaku konsumen ditinjau dari jumlah pembelian produk dangke dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 2. Perilaku Konsumen ditinjau dari jumlah pembelian produk Dangke

Berdasarkan gambar 2. Diperoleh informasi bahwa jumlah pembelian dangke dengan frekuensi paling banyak adalah 2 sampai dengan 5 produk. Responden atau konsumen menganggap bahwa jumlah tersebut sudah mencukupi kebutuhan keluarga, jika hanya untuk konsumsi sehari-hari.

Perilaku konsumen ditinjau dari alasan pembelian produk dangke dapat dilihat pada diagram berikut:



Gambar 3 Perilaku konsumen ditinjau dari alasan pembelian produk Dangke

Berdasarkan gambar 3 diketahui bahwa 33 responden (34,38%) membeli produk dangke setiap hari untuk konsumsi keluarga, persediaan di rumah untuk disajikan sebagai lauk dan olahan lainnya seperti kripik. 63 responden (65,63%) membeli produk dangke untuk dijadikan oleh-oleh saat bepergian ataupun sebagai buah tangan untuk tamu dari luar daerah yang sedang berkunjung ke Enrekang.

Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Dangke

Preferensi konsumen terhadap produk dangke merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk dangke yang dikonsumsi. Pilihan tersebut berbeda-beda antara responden satu dengan yang lainnya. Preferensi konsumen terhadap produk dangke di Usaha Dangke Melona berdasarkan lima atribut yaitu aroma, rasa, tekstur, kemasan dan harga.

Preferensi responden/konsumen terhadap produk dangke di Usaha Dangke Melona dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Preferensi Konsumen terhadap atribut Dangke

Atribut		Utility Estimate	Std. Error
Aroma	Wangi	-,029	,039
	Wangi khas Susu	,007	,046
	Wangi Keju	,022	,046
Rasa	Pahit	,032	,039
	Agak Pahit	,009	,046
	Gurih	-,041	,046

Tekstur	Kasar	-,006	,039
	Agak Kasar	,033	,046
	Halus	-,027	,046
Kemasan	Higenis	,016	,039
	Praktis	-,058	,046
	Kualitas Baik	,041	,046
Harga	Mahal (>Rp45.000,00)	,001	,029
	Murah (<Rp45.000,00)		
		-,001	,029
Constant		3,946	0,035

Sumber: Hasil pengolahan data, 2024

Berdasarkan hasil utility estimate, secara keseluruhan dari 96 responden menyukai dangke dengan aroma wangi keju (0,022). Rasa yang pahit (0,032), tekstur yang agak kasar (0,033), kemasan dengan kualitas baik (0,041) dan harga mahal (>Rp45.000,00).

Responden tidak menyukai aroma dangke yang hanya sekedar wangi tanpa aroma khas (-0,029). Rasa gurih (-0,041), tekstur halus (-0,027) dan Kasar (-0,006), Kemasan praktis (-0,058) dan harga yang murah (<Rp45.000,00)

Importance Values

Nilai *importance values* menunjukkan atribut yang paling mempengaruhi dalam memilih dan membeli produk dangke.

Tabel 2. Output nilai *Importance Values*

Atribut	Importance Values
Aroma	23,256
Kemasan	22,627
Rasa	22,394
Tekstur	19,313
Harga	12,410

Sumber: Hasil pengolahan data, 2024

Berdasarkan hasil *importance values* pada tabel 2. Menunjukkan bahwa atribut yang paling penting sebagai pertimbangan dalam memilih dan membeli produk dangke adalah aroma (23,256), kemasan (22,627), Rasa (22,394), Tekstur (19,313), dan terakhir harga (12,410)

Korelasi

Berdasarkan nilai korelasi baik dengan metode Pearson's R dan Kendall's tau masing-masing 0,005 dan 0,013 lebih kecil dari 0,05 artinya ketepatan penilaian actual dan penilaian berdasarkan hasil estimasi telah signifikan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa produk dangke yang menjadi preferensi konsumen di usaha dangke melona adalah yang memiliki aroma wangi keju, rasa yang pahit, tekstur yang agak kasar, harga mahal (>Rp45.000,00) dan dengan kemasan yang berkualitas. Berdasarkan hasil pengolahan data juga diperoleh informasi bahwa atribut yang paling penting dalam memilih dan membeli produk dangke adalah aroma.

DAFTAR PUSTAKA

- Abrianto, P. 2010. "Dangke, Olahan Susu Sapi Tradisional Khas Enrekang Sulawesi Selatan" (*online*), (<http://dangke-olahan-susu-sapi-tradisional-khas-enrekang-sulawesi-selatan.html>), diakses tanggal 02 Maret 2024).
- Aisyah R, S., Syarif, A., & Hiola, S. K. Y. (2021). Analisis Potensi Wilayah Pengembangan Peternakan Sapi Perah di Kabupaten Enrekang. *Jurnal Galung Tropika*, 10(3), 348–355. <https://doi.org/10.31850/jgt.v10i3.847>
- Deswita, T. (2020). *Sapi Perah di Lassy Dairy Farm Kabupaten Agam Skripsi Oleh : Triwikh Deswita*.
- Di, A., Enrekang, K., & Ridwan, M. (2015). *Meningkatkan Kinerja Kualitas Produk Olahan Susu Tradisional "Dangke" Berbasis Customer Competitive Dan Engineering*. November, 1–13.
- Musriadi, M. (2018). *Analisis penetapan harga jual agroindustri dangke di kecamatan cendana kabupaten enrekang*.
- Prasetya, H. (2012). *Prospek Cerah Beternak Sapi Perah (Pembibitan, Pemeliharaan, Manajemen Kesehatan dan Pengolahan Susu)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sugiharto dan sitinjak. (2006). *Lisrel*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. 2017:125. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R.D*. Bandung: Alfabeta.