



**LAPORAN PENELITIAN**

**JUDUL :**

**CONSUMER PREFERENCES FOR SEOCA NUGGET : A PLANT-BASED  
MEAT INNOVATION IN SUSTAINABLE FOOD MARKETS**

**Oleh :**

Galih Punta Indra Nugraha                      2112010172

Restin Meilina, M.M.                              0721058605

Rino Sardanto, M.Pd.                              0730127403

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI  
JUNI 2025**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul Penelitian : Consumer Preferences For Seoca Nugget : A Plant-Based Meat Innovation In Sustainable Food Markets
2. Ketua
- a. Nama Lengkap : Galih Punta Indra Nugraha
- b. NPM : 2112010172
- c. Fak/Prodi : FEB/Manajemen
- d. Alamat Rumah : Dsn. Dadapan Ds. Sumberejo  
Kec. Ngasem Kab. Kediri
- e. Telp/HP : 0856 4824 4936
- f. Email : [galihpuntaindra@gmail.com](mailto:galihpuntaindra@gmail.com)
3. Jangka Waktu Penelitian : 6 bulan
4. Pembiayaan
- a. Diajukan ke YPLP-PT PGRI Kediri : -
- b. Dari sumber lain : Rp. 10.000.000
- Jumlah seluruhnya : Rp. 10.000.000

Mengetahui,  
Kaprodi Manajemen



Restin Melina, M.M.  
NIDN: 0721058605

Kediri, 05 Mei 2025  
Ketua,



Galih Punta Indra Nugraha  
NPM. 2112010172

Menyetujui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis



Dr. Amin Tohari, M.Si.  
NIDN. 0715078102

## KATA PENGANTAR

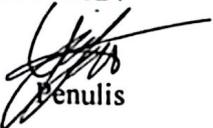
Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas terselesaikannya laporan penelitian ini yang berjudul **“CONSUMER PREFERENCES FOR SEOCA NUGGET : A PLANT-BASED MEAT INNOVATION IN SUSTAINABLE FOOD MARKETS”**.

Laporan penelitian ini disusun sebagai hasil dari studi mengenai Preferensi Konsumen Dalam Keputusan Pembelian Produk Seoca Nugget, sebuah inovasi makanan berbasis protein nabati yang diharapkan dapat menjadi alternatif sehat dan praktis bagi masyarakat. Topik ini dipilih karena meningkatnya kesadaran konsumen akan pentingnya pola makan sehat dan berkelanjutan, serta kebutuhan untuk mengurangi konsumsi produk hewani yang berdampak pada kesehatan dan lingkungan.

Penyusunan laporan ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada para informan yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan informasi berharga melalui wawancara mendalam. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada para pembimbing dan rekan-rekan yang telah memberikan masukan dan dukungan selama proses penelitian ini berlangsung. Semoga laporan ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pengembangan produk olahan nabati dan menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya dalam bidang preferensi konsumen dan inovasi pangan.

Kami menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan demi perbaikan di masa mendatang.

Kediri, 30 Desember 2024

  
Penulis

## RINGKASAN

Penelitian ini bertujuan menganalisis preferensi konsumen dalam keputusan pembelian Seoca Nugget, yaitu produk nugget berbahan dasar protein nabati dari singkong, kedelai, dan jamur sebagai alternatif daging. Fokus utama penelitian adalah mengkaji pengaruh atribut produk seperti kemasan, harga, ukuran, informasi gizi, merek, dan kemudahan didapat terhadap keputusan pembelian konsumen. Selain itu, penelitian ini mengidentifikasi urutan prioritas atribut dan alasan utama konsumen memilih Seoca.

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara mendalam dengan tiga informan dari latar belakang berbeda: mahasiswa, ibu rumah tangga, dan pegawai negeri. Pendekatan ini dipilih untuk menggali persepsi dan preferensi secara mendalam. Data dikumpulkan secara sistematis dengan validasi instrumen melalui triangulasi sumber, lalu dianalisis dengan tahapan reduksi, penyajian, interpretasi, dan penarikan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut seperti kemasan, ukuran, informasi gizi, dan kemudahan didapat paling memengaruhi preferensi konsumen. Sebaliknya, harga dan merek kurang berpengaruh, terutama bagi konsumen dengan pendapatan lebih tinggi. Informasi gizi menjadi atribut paling dominan karena kandungan protein nabatinya dinilai setara dengan nugget ayam, sehingga dianggap sebagai pilihan sehat dan praktis.

Kesimpulannya, preferensi konsumen terhadap Seoca didorong oleh aspek kesehatan dan kemudahan akses. Produk ini berpotensi diterima pasar sebagai alternatif protein nabati yang mendukung gaya hidup sehat. Disarankan penelitian lanjutan dengan pendekatan kuantitatif dan cakupan lebih luas.

## DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN .....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
RINGKASAN.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A. Preferensi Konsumen.....	6
B. Atribut Produk.....	6
C. Pengolahan Makanan Nabati.....	7
BAB III METODE PENELITIAN.....	9
A. Deskripsi Metode Penelitian.....	9
B. Rincian Proses Pengumpulan Data.....	9
C. Sasaran Penelitian.....	10
D. Instrumen Penelitian.....	11
E. Prosedur Analisis Data.....	11
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBEHASAN.....	13
A. Hasil Penelitian.....	13
B. Pembahasan.....	18
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	22
A. Kesimpulan.....	22
B. Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA.....	24

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Nugget merupakan salah satu produk makanan siap saji berprotein yang kini menjadi tren dan dapat diterima oleh masyarakat karena lebih praktis, ekonomis, dan mudah untuk dikonsumsi. Umumnya nugget dibuat dari protein hewani khususnya daging ayam, sehingga sering disebut juga dengan chicken nugget. Nugget yang terbuat dari hewani cenderung tinggi lemak dan rendah serat. Menurut Campbell Will (2020) bahwa daging ayam mengandung sekitar 3,6 gram lemak total per 100 gram dan kolesterol sekitar 85 mg per 100 gram. Sementara itu, artikel dari Medical News Today (2024) menyebutkan bahwa daging ayam mengandung protein tinggi dengan lemak total sekitar 3,24 gram dan kolesterol sekitar 116 mg per 100 gram, tergantung pada bagian dan cara pengolahannya, (Will, 2021).

Makanan tinggi lemak dapat meningkatkan resiko serangan jantung, obesitas, kanker, hipertensi, sulit buang air besar, kolesterol tinggi, dan berbagai penyakit degeneratif lainnya. Oleh karena itu, untuk mendukung pola diet vegetarian dilakukan penggantian bahan baku pembuatan nugget hewani dengan bahan nabati yaitu jamur tiram. Jamur tiram saat ini cukup populer di masyarakat. Jamur tiram merupakan sumber pangan rendah lemak tetapi mempunyai kandungan protein dan serat yang berpotensi sebagai bahan baku pembuatan nugget. Jamur tiram mengandung protein dan asam-asam amino esensial yang tinggi dibandingkan dengan jenis sayuran lainnya. Menurut Mahmud (2018), dalam 100 g bahan dapat dimakan pada jamur tiram mengandung protein (1,90 g), karbohidrat (5,50 g), lemak (0,10 g), dan serat (3,60 g). Selain itu, jamur tiram juga mengandung mineral-mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti Zn, P, Ca, Na, dan K. Penelitian mengenai pemanfaatan tempe dengan jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam pembuatan nugget sayuran telah dilakukan .

Menurut Sumantri (2015) menghasilkan nugget terbaik yaitu TJI nugget tempe dengan kombinasi 5% jamur tiram (tempe 95% : jamur tiram 5%). Nugget ini memiliki kadar air 46,62% dan kadar protein 16,29% dan sudah memenuhi standar mutu nugget ayam (SNI 01-6683-2002) dan nugget ikan (SNI 7758-2013), (Rahmayun, DF, & LDD, 2023).

Salah satu bentuk pengolahan pangan yang dapat meningkatkan nilai gizi terhadap hasil olahannya adalah nugget sayur. Banyak kemajuan dalam produksi nugget sayuran yang diharapkan untuk memicu minat publik untuk mengonsumsi sayuran ke dalam makanan sehari-hari, terutama di kalangan anak-anak. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat nugget yaitu sehat, tinggi serat, dan berasal dari alam yaitu sayuran, sayuran dapat menjadi barang olahan yang tidak hanya meningkatkan nilai jual tetapi juga termasuk dalam kategori produk ASUH (aman, sehat, utuh, dan higienis), (Dewi, Lutfiah, & Hayati, 2024).

Nugget sebagai makanan yang cepat saji yang cukup disukai oleh semua kalangan Masyarakat. Nugget diharapkan dapat memenuhi asupan gizi khususnya bagi anak-anak yang pada umumnya susah mengonsumsi sayuran dalam bentuk segar, salah satu alternatif dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat secara umum dan khususnya bagi anak-anak yang mengalami kesulitan dalam mengonsumsi sayuran dalam bentuk segar. Keaneka ragaman konsumsi pangan yang bergizi, beragam, berimbang dan aman. Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang gizi dan kesehatan mendorong masyarakat untuk hidup lebih sehat dengan mengonsumsi makanan yang bergizi dan mempunyai efek menyehatkan. Kondisi ini harus disadari dan segera direspon oleh produsen. Seoga sebagai salah satu olahan sayuran yang diubah menjadi nugget vegetarian merupakan salah satu alternatif yang cukup baik dalam pemenuhan kebutuhan gizi dalam kehidupan sehari-hari. Diharapkan dengan adanya pengolahan sayuran menjadi nugget vegetarian dapat menumbuhkan minat konsumen terutama anak-anak dan para konsumen vegetarian. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan rumah tangga petani adalah dengan

meningkatkan nilai tambah produk sayuran organik, (Awaluddin, Abdullah, Azis, Nurani, & Muntasir, 2022).

Keunggulan yang dimiliki dirasakan masyarakat yakni sudah merasakan manfaat mengonsumsi produk olahan yang mudah didapat, mudah disajikan, rasanya sesuai selera, dan juga harganya tetap terjangkau. Setiap konsumen memiliki pertimbangan yang berbeda-beda dalam menilai produk sebelum mengambil keputusan. Dimana dalam hal ini yang menjadi pertimbangan adalah atribut dari produk tersebut, seperti atribut pada tipe ciri dan tipe manfaat. Atribut dari tipe ciri berupa (1) kemasan, (2) harga, (3) ukuran, (4) Merek dan (5) kemudahan didapat, sedangkan atribut dari tipe manfaat adalah kandungan gizinya. Adanya perbedaan dalam menilai dan ketersediaan produk (pasokan) yang biasanya tidak seragam membuat konsumen mau tidak mau harus melakukan "*trade-off judgement*" berdasarkan atribut dan taraf atribut yang dinilai penting. Nilai kegunaan ini menunjukkan preferensi konsumen terhadap taraf suatu atribut dimana kegunaan yang tertinggi dari suatu taraf tersebut cenderung disukai konsumen (contoh atribut rasa, sedangkan taraf misalnya manis, gurih dan hambar). Sedangkan nilai relative penting menunjukkan indikasi urutan atribut yang dapat mempengaruhi konsumen dalam mengonsumsi produk, sehingga dapat diketahui urutan atribut dan taraf atribut yang dinilai penting oleh konsumen. Adanya pertumbuhan konsumsi makanan diluar rumah sebagai sebuah tren terbaru mampu menggantikan kebiasaan memasak di rumah sebab sebuah tren terbaru mampu menggantikan kebiasaan memasak di rumah sebab lebih praktis dan hemat waktu. Kondisi itu juga didukung pada kenyataan bahwa semakin sedikitnya jumlah perempuan tidak bekerja dibandingkan dengan jumlah yang bekerja serta semakin berkembangnya pasar modern yang menggantikan pasar tradisional. Konsumen dalam mengonsumsi suatu produk tidak menginginkan produk tersebut secara langsung, tetapi menginginkan atribut (sifat) yang dimiliki produk tersebut. Setiap konsumen umumnya memiliki faktor-faktor tersendiri dalam menentukan makanan sehat yang akan dibeli, (Hasbi, 2019).

Dengan permasalahan tersebut, produsen perlu menetapkan kebijakan dengan memahami preferensi konsumen dalam hal ini adalah masyarakat yang membeli Seoca Nugget. Preferensi konsumen ditentukan dari kognisi konsumen terkait semua informasi yang dipersepsikan. Dengan memahami preferensi konsumen, produsen dapat memahami pengetahuan konsumen terkait produk dan atribut-atribut yang mendasari konsumen memilihrest kemudian membeli Seoca Nugget. Dengan memahami hal-hal tersebut, produsen dapat mengambil kebijakan dterkait pengembangan produk yang lebih tepat agar sesuai kebutuhan masyarakat.

Preferensi atau preference berarti *a greater liking for one alternative over another or others* atau bagaimana seseorang memilih satu dari beberapa alternatif yang tersedia. Dalam preferensi, konsumen menilai produk berdasarkan atribut-atribut yang dimiliki. Dengan mengevaluasi atribut-atribut yang dimiliki tersebut, konsumen selanjutnya akan menentukan satu pilihan yang paling sesuai dengan ekspektasi mereka, (Wardhana, 2024).

Atribut produk merupakan karakteristik-karakteristik yang dimiliki suatu produk sehingga membedakan dengan produk lainnya. Atribut-atribut yang mempengaruhi konsumen dalam membeli produk antara lain:

1. Kemasan, menunjukkan bagaimana Produk dikemas. Terdiri dari kemasan White Label dan kemasan box.
2. Harga, menunjukkan nilai uang yang harus dikeluarkan untuk membeli Seoca.
3. Ukuran, menunjukkan isi dalam kemasan yang dibeli seperti 200 gr, 250 gr dan 500 gr
4. Informasi Gizi, menunjukkan kandungan gizi yang diinformasikan dari produk.
5. Merek, menunjukkan seberapa dikenalnya produk bagi konsumen
6. Kemudahan didapat, menunjukkan seberapa mudah produk bisa didapat atau dibeli

## **B. Tujuan Penelitian**

Analisis mengenai atribut preferensi pembelian produk perlu dilakukan untuk mendapatkan temuan mengenai bagaimana jawaban responden atas masing-masing atribut, bagaimana urutan preferensi dari atribut-atribut tersebut, atribut apa yang dominan menjadi preferensi, dan berdasarkan preferensi tersebut dapat ditarik kesimpulan apakah seoca yang lebih dipilih oleh konsumen.

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis, menentukan urutan, menentukan atribut yang paling dominan diantara kemasan, harga, ukuran, informasi gizi, merek, dan kemudahan didapat didapat serta preferensi konsumen memilih seoca, (Larasati, Putri, Kusuma, Anitasari, & Restin, 2022).

## DAFTAR PUSTAKA

- Adwimurti, Y., & Sumarhadi. (2023). Pengaruh Harga dan Promosi terhadap keputusan pembelian dengan kualitas produk sebagai variabel Moderasi. *Manajamen dan Bisnis*, 3(1), 7.
- Ananda, S. H., Nendissa, D. M., & Nendissa, S. J. (2023). *Teknologi Pengolahan Pangan*. (A. Masrurroh, Ed.). Bandung: CV Widina Media Utama.
- Awaluddin, S. P., Abdullah, Azis, I., Nurani, & Muntasir. (2022). Pelatihan Produksi dan Pemasaran Produk Nugget Nabati untuk Membentuk Wirausaha Baru di Bonto Langkasa Kabupaten Pangkep. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA: Jurnal Hasil Pengabdian & Pemberdayaan kepada Masyarakat*, 3, 222.
- Dewi, D. L. S., Lutfiah, Z., & Hayati, M. (2024). Sosialisasi Nugget Sayur Untuk Meningkatkan Konsumsi Sayur Organik Di Kelurahan Sukun Kota Malang. *PERTANIAN: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 5(2), 2.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami desain metode penelitian kualitatif. *Humanika*, 21(1), 33–54. <https://doi.org/10.21831/hum.v21i1.38075>
- Harinie, L. T., Triyono, A., Saputri, M. E., Hanafiah, H., Arissaputra, R., Wijaya, N. P. N. P., ... Mansur, D. M. (2023). *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*. (M. A. Wardana, Ed.). Bali: CV Intelektual Manifes Media.
- Hasbi, A. R. (2019). Preferensi Konsumen dalam Keputusan Pembelian Produk Nugget Ayam di Kota Palopo. *AGROVITAL : Jurnal Ilmu Pertanian*, 4(1), 5–6.
- Khoirunnisa, S., Wuryastuti, S., & Suratno, T. (2021). Kepercayaan Diri Siswa Sekolah Dasar Saat Penggunaan Media Ludo Fauna: Studi Narrative Inquiry Mengenai Hewan di Sekitar. *DIDAKTA*, 1(3).
- Larasati, D. S. A., Putri, E. N. C., Kusuma, B., Anitasari, S., & Restin. (2022). ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN DALAM MEMBELI MINYAK GORENG. *Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi*, 7.
- Novel Ersya Ifada, D., Rahmah, J., Mariana, M., Sari, M., & Rahayu, S. (2024). MEMPERTAHANKAN NUTRISI PROTEIN MELALUI BAHAN MAKANAN NABATI UNTUK MENINGKATKAN STATUS GIZI MASYARAKAT. *Jurnal Inovasi Global*, 2(1), 8. <https://doi.org/10.58344/jig.v2i1.33>
- Rahmayun, DF, A., & LDD, S. (2023). Karakteristik Kimia Dan Organoleptik Nugget Sayuran Dari Jamur Tiram Dan Kacang Merah. *Sains dan Teknol Pangan*, 8.
- Ritonga, H. M., Fikri, M. El, Siregar, N., Agustin, R. R., & Hidayat, R. (2019). *Manajemen Pemasaran : Konsep dan Strategi* (1 ed.). Medan: CV MAHAJI.

- Sumantri, B., Ali, A., & Johan, V. S. (2015). Pemanfaatan Tempe Dengan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Dalam Pembuatan Nugget. *Jom Faperta*, 2(2).
- Wardhana, A. (2024). *Perilaku Konsumen di Era Digital - InfoBrand.id*. (M. Pradana, Ed.), *CV. Eureka Media Aksara*. Jawa Tengah: Eureka Media Aksara. Diambil dari <https://infobrand.id/perilaku-konsumen-di-era-digital.phtml>
- Will, C. (2021). Nutritional composition, dietary intakes and human health effects of chicken meat. *National Chicken Council*, 3(1).