

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat, hidayah dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Preferensi Pelanggan Berdasarkan Atribut Daging Sapi dalam Pengambilan Keputusan Pembelian Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparna Kabupaten Tasikmalaya”.

Penulisan skripsi ini dapat terselesaikan tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak dan pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua yang telah memberikan semangat dan motivasi terbesar untuk segera dapat menyelesaikan skripsi ini, kepada Ibu Hj. Betty Rofatin, Ir. MP selaku Pembimbing I, Bapak Dr. H. D Yadi Heryadi, Ir., M.Sc selaku Pembimbing II, Bapak Eri Cahrial, Ir., MP selaku Wali Dosen, Ibu Hj. Tenten Tedjaningsih, Ir., M.Si selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian, Ibu Dr. Hj. Rina Nuryati, Ir., MP selaku Dekan Fakultas Pertanian dan kepada seluruh dosen yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat serta kepada teman-teman seperjuangan dan seluruh pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu penulis ucapkan terima kasih.

Adapun skripsi ini masih jauh dari sempurna. Kritik dan saran, penulis harapkan dari pembaca untuk penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Tasikmalaya, Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR BEBAS PLAGIAT	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN.....	6
2.1 Tinjauan Pustaka	6
2.1.1 Daging Sapi	6
2.1.2 Pemasaran.....	7
2.1.3 Perilaku Konsumen	8
2.1.4 Preferensi.....	11
2.1.5 Pelanggan	12
2.1.6 Sikap.....	13
2.1.7 Atribut Produk.....	15
2.1.8 Pasar	16
2.2 Penelitian Terdahulu.....	17
2.3 Kerangka Pemikiran	19
2.4 Hipotesis	21
III. METODE PENELITIAN	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.2 Metode Penelitian	22
3.2.1 Metode Dasar Penelitian	22
3.2.2 Metode Penentuan Lokasi.....	23
3.2.3 Populasi dan Sampel	23
3.2.4 Variabel Penelitian.....	23
3.3 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	24

3.4 Definisi dan Operasionalisasi Variabel.....	25
3.4.1 Definisi Variabel	25
3.4.2 Operasionalisasi Variabel	28
3.5 Kerangka Analisis	30
IV. KEADAAN UMUM WILAYAH.....	33
4.1 Kabupaten Tasikmalaya	33
4.1.1 Letak Geografis dan Wilayah Administratif.....	33
4.1.2 Kependudukan	35
4.2 Pasar Tradisional Singaparna.....	35
V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	37
5.1 Karakteristik Responden	37
5.1.1 Jenis Kelamin	37
5.1.2 Umur.....	37
5.1.3 Tingkat Pendidikan	38
5.1.4 Jenis Pekerjaan	39
5.1.5 Pendapatan	40
5.1.6 Jumlah Anggota Rumah Tangga	40
5.2 Perilaku Pembelian.....	41
5.2.1 Alasan Pembelian	41
5.2.2 Frekuensi Pembelian	42
5.2.3 Jumlah Pembelian	43
5.2.4 Tempat Pembelian.....	44
5.3 Preferensi Pelanggan	44
5.3.1 Warna Daging	46
5.3.2 Kandungan Lemak	46
5.3.3 Kandungan Serat	46
5.3.4 Bagian Daging.....	47
5.4 Sikap Pelanggan	48
VI. SIMPULAN DAN SARAN	52
6.1 Simpulan	52
6.2 Saran.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	57
RIWAYAT HIDUP PENULIS.....	80

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
1.	Kandungan Gizi Pada Daging Sapi Per 100 Gram	1
2.	Komposisi Asam Amino Essensial Daging Sapi	2
3.	Konsumsi Daging Sapi (Kg/Kap/Thn) Kabupaten Tasikmalaya Tahun 2015-2020	3
4.	Waktu Penelitian	22
5.	Pengukuran Variabel Preferensi Pelanggan	29
6.	Pengukuran Variabel Sikap Pelanggan	29
7.	Luas Wilayah Kabupaten Tasikmalaya Berdasarkan Kecamatan.....	34
8.	Data Pasar Milik Pemda Kabupaten Tasikmalaya	35
9.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	37
10.	Karakteristik Responden Berdasarkan Umur.....	38
11.	Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	38
12.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Pekerjaan	39
13.	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendapatan.....	40
14.	Karakteristik Responden Berdasarkan Jumlah Anggota Rumah Tangga ..	40
15.	Preferensi Pelanggan Terhadap Atribut Daging Sapi	45
16.	Hasil Analisis <i>Chi-Square</i>	48
17.	Kepercayaan Pelanggan (<i>bi</i>) Terhadap Atribut Daging Sapi.....	49
18.	Evaluasi Pelanggan (<i>ei</i>) Terhadap Daging Sapi.....	49
19.	Sikap Pelanggan Terhadap Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparna.....	50

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
1.	Bagan Alir Kerangka Pemikiran	21
2.	Struktur Organisasi UPTD Pasar Tradisional Singaparna 2022	36
3.	Alasan Pembelian Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparna	41
4.	Frekuensi Pembelian Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparna	42
5.	Jumlah Pembelian Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparna	43
6.	Tempat Pembelian Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparna	44
7.	Standar Warna Daging Sapi	60
8.	Standar Kandungan Lemak Daging Sapi	60
9.	Standar Potongan/ Bagian Daging Sapi	62
10.	Jenis-Jenis Potongan Daging Sapi	65

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Hasil Hitung <i>Chi-Square</i>	57
2.	Kuisisioner	59
3.	Jenis-Jenis Potongan Daging Sapi	65
4.	Isian Kuisisioner Responden	66
5.	Kondisi Kios Daging Sapi di Pasar Tradisional Singaparana	78
6.	Dokumentasi	79