



NNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 4 Nomor 6 Tahun 2024 Page 4102-4112

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk My Tamie dengan Metode Importance Performance Analysis (IPA)

Ardelia Salma Nadhifa^{1✉}, Muhammad Malik Abdul Majid², Nadela Nur Fadillah³, Ridla Amelia Rismansyah⁴, Zahra Alifia⁵, Khoirul Aziz Husyairi⁶

IPB University

Email: ardeliasalma@apps.ipb.ac.id^{1✉}

Abstrak

Saat ini masih banyak produsen yang memproduksi mie menggunakan bahan pangan impor yaitu gandum. Jika hal tersebut berkelanjutan maka akan mengakibatkan ketergantungan impor gandum dan menghambat pengembangan produksi bahan pangan lokal. Penggunaan terigu dapat dikurangi dengan menggunakan sumber karbohidrat dari bahan baku lokal lainnya seperti tepung talas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis preferensi konsumen terhadap atribut yang dirasa penting dan memiliki kinerja bagus oleh konsumen ketika melakukan suatu pembelian produk My Tamie. Metode penarikan sampel pada penelitian ini yaitu dengan menggunakan metode Accidental Sampling sebanyak 39 responden dengan data primer hasil wawancara menggunakan kuesioner. Data dianalisis menggunakan analisis Important Performance Analysis (IPA). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa indikator yang tingkat kepentingan dan kinerjanya rendah sehingga menjadi prioritas utama untuk ditingkatkan kinerjanya adalah indikator tingkat kekenyalan mie di titik (4,05 ; 4,56) dan indikator kelengkapan informasi pada label kemasan di titik (4,13 ; 4,51). Sedangkan, indikator rasa mie talas, tekstur olahan ayam, kualitas kemasan, kualitas talas, kualitas ayam, dan harga produk merupakan indikator dengan tingkat kepentingan yang tinggi dan kinerja yang memuaskan konsumen sehingga perlu dipertahankan kualitas kinerjanya dan menjadi produk inovasi yang konsisten dan terus berkembang.

Kata Kunci: *Preferensi, Important Performance Analysis (IPA), Tepung Talas, Mie Talas*

Abstract

The current trend is that there are still many producers who produce noodles using imported food ingredients, namely wheat. If this continues, it will result in dependence on wheat imports and hinder the development of local food production. The use of wheat can be reduced by using carbohydrate sources from other local raw materials such as taro flour. This research aims to analyze consumer preferences for attributes that consumers feel are important and have good performance when purchasing My Tamie products. The sampling method in this research was by using the Accidental Sampling method of 39 respondents with primary data from interviews using a questionnaire. Data was analyzed using Important Performance Analysis (IPA) analysis. The results of this research show that indicators whose level of importance and performance is low so that they are the main priority for improving their performance are indicators of the level of elasticity of noodles at point (4,05 ; 4,56) and indicators for completeness of information on packaging labels at point (4,13 ; 4,51). Meanwhile, indicators of taro noodle taste, texture of processed chicken, packaging quality, taro quality, chicken quality, and product price are indicators with a high level of importance and performance that satisfies consumers, so the quality of performance needs to be maintained and become an innovative product that is consistent and continues to develop.

Keywords: Preferences, Important Performance Analysis (IPA), Taro Flour, Taro Noodles

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi sumber daya alam yang banyak, tentunya dengan ketersediaan keanekaragaman pangan yang melimpah. Jenis karbohidrat utama yang biasa dikonsumsi oleh mayoritas masyarakat Indonesia adalah nasi. Selain mengonsumsi nasi sebagai sumber karbohidrat utama, masyarakat Indonesia menyukai mie. Pada umumnya, bahan dasar pembuatan mie adalah tepung terigu yang berbahan baku gandum. Kecenderungan saat ini masih banyak produsen yang memproduksi mie menggunakan bahan pangan impor yaitu gandum. Menurut informasi Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan, Indonesia mengimpor biji gandum dan meslin lebih dari 10 juta kilogram (kg) setiap tahunnya selama periode 2017-2023. Jika hal tersebut berkelanjutan maka akan mengakibatkan ketergantungan impor gandum dan menghambat pengembangan produksi bahan pangan lokal. Penggunaan terigu dapat dikurangi dengan menggunakan sumber karbohidrat dari bahan baku lokal lainnya seperti tepung talas.

Tanaman talas berasal dari genus *Colocasia* yang termasuk kedalam famili araceae merupakan salah satu tanaman umbi-umbian minor yang dapat digunakan sebagai tanaman pangan. Talas mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi mulai dari umbi, pelepah, dan daunnya banyak dimanfaatkan sebagai bahan makanan salah satunya tepung-tepungan. Selain itu, umbi talas juga mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan

minera. Vitamin yang terkandung pada umbi talas adalah vitamin A, B1, dan sedikit vitamin C (Br S Meliala, dkk: 2023). Pemanfaatan tepung talas menjadi mie adalah upaya untuk membangun diversifikasi pangan di Indonesia. Diversifikasi pangan dapat meningkatkan keberagaman jenis pangan yang dikonsumsi. Sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada satu bahan pangan pokok seperti beras dan mengganti dengan sumber pangan lain yaitu talas yang memiliki nilai gizi yang setara.

Usaha pemanfaatan bahan pangan lokal untuk dijadikan produk inovasi yang bernilai ekonomis menarik untuk dikaji. Salah satu produk inovasi yang mulai dikembangkan oleh 5 mahasiswa IPB University dengan nama produk My Tamie yaitu mie dengan bahan baku tepung talas. My Tamie adalah sebuah produk yang dibuat oleh sekelompok mahasiswa dalam program wirausaha merdeka. Kata "Tamie" merupakan singkatan dari "Talas Mie". My Tamie adalah sebuah inovasi baru berupa makanan siap saji yang sehat. My Tamie adalah salah satu solusi baik untuk masyarakat yang sebagian besar mengonsumsi mie sebagai sumber karbohidrat. Selain menjadi solusi untuk makanan sehat, My Tamie juga mempunyai tujuan untuk mengurangi tingginya angka impor "Gandum" yang disebabkan oleh masyarakat yang menjadi peminat mie berbahan dasar gandum, hingga berimbas pada tingginya angka impor gandum.

Preferensi konsumen terhadap mie talas dipengaruhi oleh beberapa faktor penting yang berkaitan dengan kesehatan, inovasi, dan edukasi. Kesadaran yang meningkat akan pentingnya kesehatan dan nutrisi membuat mie talas, yang kaya akan antioksidan dan memiliki sifat antidiabetes, menjadi pilihan menarik bagi konsumen yang peduli dengan diet sehat, terutama bagi penderita diabetes atau individu yang menjalani diet rendah gluten. Inovasi dan keunikan mie berbasis talas memberikan daya tarik tersendiri bagi mereka yang mencari variasi dalam pola makan, terutama di tengah tren makanan sehat yang terus berkembang. Namun, untuk memaksimalkan potensi pasar mie talas, edukasi dan promosi yang efektif sangat diperlukan, karena banyak konsumen yang lebih familiar dengan mie berbahan dasar gandum dan belum mengetahui manfaat kesehatan dari mie talas.

Pengembangan usaha My Tamie perlu dikaji secara mendalam agar dapat berjalan dengan baik dan terus berkembang. Kajian yang perlu dilakukan adalah terkait keinginan, kebutuhan, dan kepuasan konsumen terhadap kualitas produk My Tamie. Metode yang digunakan dalam menganalisis preferensi konsumen My Tamie yaitu Metode Importance Performance Analysis (IPA) yang berfokus melihat sejauh mana pencapaian dan bagian yang harus dievaluasi Perusahaan. Importance Performance Analysis (IPA) yakni suatu metode yang diterapkan untuk menganalisis preferensi pelanggan melalui atribut jasa yang ditawarkan. Metode ini digunakan agar perusahaan dapat melakukan strategi yang tepat

serta perbaikan dikemudian hari dan menjadi sebuah strategi yang tepat serta perbaikan dikemudian hari, dan menjadi sebuah strategi untuk mengetahui atribut yang dirasa penting dan dianggap memiliki kinerja yang baik oleh konsumen (Sakti, P.K., et al., 2023)

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis atribut yang dirasa penting dan memiliki kinerja bagus oleh konsumen ketika melakukan suatu pembelian produk My Tamie. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengukur tingkat kepuasan konsumen terhadap kualitas produk dan pelayanan My Tamie serta memahami atribut yang dianggap sesuai antara kepentingan dan kinerja oleh konsumen.

METODE PENELITIAN

This Penelitian dilakukan pada tanggal 16 Oktober – 8 November 2024 di Kota Bogor dan Kota Depok, Jawa Barat yang terdapat banyak konsumen My Tamie. Data yang digunakan terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dari wawancara dengan menggunakan kuisioner. Data Sekunder diperoleh dari berbagai literasi yang bersumber dari penelitian terdahulu yaitu jurnal, tesis, skripsi, artikel, dan data BPS, serta sumber lainnya.

Responden dalam penelitian ini adalah konsumen yang mengonsumsi My Tamie sejumlah 39 orang secara kebetulan (Accidental Sampling) yang membeli atau mengonsumsi My Tamie. Accidental Sampling yaitu teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, jika dilihat orang yang kebetulan ditemui cocok menjadi sumber data (Oktaviani, D. A., et al., 2024). Responden dapat memberikan penilaian sesuai dengan tingkat kepentingan dan kinerja dari produk My Tamie.

Data yang dikumpulkan dianalisis secara kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan pada data berupa skala likert untuk mengetahui preferensi konsumen dengan menggunakan Analisis Importance Performance Analysis (IPA). Importance Performance Analysis (IPA) adalah teknik yang digunakan responden untuk menilai tingkat kepentingan dan kinerja suatu objek. Objek yang dimaksud didalamnya termasuk menilai sebuah organisasi, menilai kinerja perusahaan jasa, atau menilai suatu produk (Khaznihar, V., et al., 2018).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Preferensi Konsumen

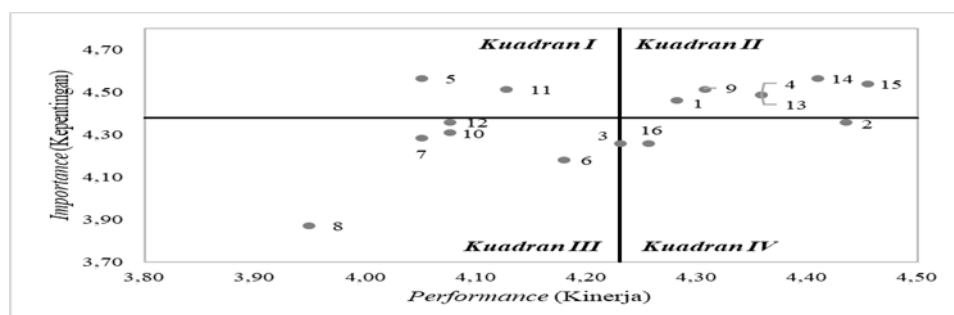
Mie talas yang merupakan produk utama dari My Tamie ini dilakukan identifikasi atribut yang dipentingkan terlebih dahulu, kemudian menilai kinerja dari atribut tersebut. Atribut yang dirasa penting oleh konsumen pada produk My Tamie antara lain atribut rasa, tekstur, aroma, warna, kemasan, kualitas bahan, harga, dan ketersediaan produk. Kemudian dikembangkan menjadi beberapa indikator. Masing-masing indikator dinilai tingkat kepentingan dan kinerjanya pada produk My Tamie. Proses pertama dalam analisis Importance Performance Analysis (IPA) adalah mentabulasi data skor tingkat kepentingan dan kinerja yang didapat dari pengisian kuesioner oleh responden. Sumbu X menyatakan nilai rata-rata tingkat kinerja dan sumbu Y menyatakan nilai rata-rata Tingkat kepentingan pada indikator atribut produk. Berdasarkan tabulasi data yang telah dilakukan pada tabel 1 menunjukkan Tingkat rata-rata kepentingan dan kinerja atribut produk My Tamie.

Tabel 1. Rata-rata Skor Kinerja dan Kepentingan

Atribut	Indikator	Rata-rata Tingkat	
		Performance (Kinerja)	Importance (Kepentingan)
Rasa	Rasa mie talas	4,28	4,46
	Rasa olahan ayam	4,44	4,36
Tekstur	Tekstur mie talas	4,23	4,26
	Tekstur olahan ayam	4,36	4,49
	Tingkat kekenyalan mie	4,05	4,56
Aroma	Aroma talas	4,18	4,18
	Aroma keseluruhan tidak langu	4,05	4,28
Warna	Warna mie talas	3,95	3,87
Kemasan	Kualitas kemasan	4,31	4,51
	Ukuran kemasan	4,08	4,31
	Informasi label kemasan	4,13	4,51
	Desain kemasan	4,08	4,36
Kualitas bahan	Kualitas talas	4,36	4,49
	Kualitas ayam	4,41	4,56
Harga	Harga mie ayam talas	4,45	4,54
Ketersediaan produk	Ketersediaan mie ayam talas	4,26	4,26
	Rata-Rata	4,23	4,38

Berdasarkan plotting data kuadran kartesius seperti yang dapat dilihat pada tabel 1. Indikator adanya keunikan warna pada mie talas (nomer 8) pada produk My Tamie adalah Data Outlier adalah data yang menjauh dari Kumpulan kelompok data yang lain sehingga menjadi perhatian khusus (Khaznahr, V., et al., 2018). Keunikan warna pada mie talas menjadi atribut yang harus diperhatikan karena menjadi data outlier. Warna mie talas tidak terlalu dipentingkan oleh konsumen namun tetap diharapkan ada pada produk My Tamie. Mie talas sendiri seharusnya dapat merepresentasikan warna dari bahan bakunya yaitu talas bogor dengan warna ungu. Cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kinerja indikator atribut ini adalah dengan menambahkan ekstrak pewarna alami dari ubi ungu atau bunga telang pada produk My Tamie.

Proses selanjutnya adalah plotting skor rata-rata indikator atribut pada diagram kartesius seperti yang dapat dilihat pada gambar 1. Terdapat empat kuadran yaitu kuadran I (Prioritas Utama/Concentrate Here), Kuadran II (Pertahankan Prestasi/Keep Up the Work), Kuadran III (Prioritas Rendah/Low Priority), dan Kuadran IV (Berlebihan/Possible Overkill).



Gambar 1. Diagram Kartesius Important Performance Analysis (IPA) My Tamie

Kuadran I (Prioritas Utama/Concentrate Here)

Kuadran I adalah wilayah kuadran dimana Tingkat kinerja atribut dinilai konsumen kurang memuaskan namun, memiliki tingkat kepentingan yang tinggi terhadap produk. Hal tersebut membuat indikator yang berada pada kuadran I harus menjadi prioritas utama untuk ditingkatkan kinerjanya. Indikator yang termasuk dalam kuadran I adalah indikator nomor 5 dan 11.

Pertama, indikator tingkat kekenyalan mie talas (nomor 5) indikator ini memotong sumbu X dititik 4,05 yang berarti kinerja produk My Tamie cukup rendah dan sumbu Y dititik 4,56 yang berarti tingkat kepentingan atribut penting menurut responden. Tingkat kekenyalan mie talas merupakan atribut yang penting harus ditingkatkan kinerjanya. Tekstur kenyal pada mie talas didapat dari CMC (Carboxymethyl Cellulose). CMC mempengaruhi kadar air, daya putus, keelastisan sehingga kenampakan mie jauh lebih bagus. Fungsi CMC disini akan meningkatkan gluten sehingga permukaannya kalis dan elastis (Hutahaean, C.,

et al., 2022). Peningkatan kinerja indikator tekstur mie talas dapat dilakukan dengan penambahan jumlah CMC namun tetap pada batas rasio antara 0,5% – 1% dari berat tepung terigu karena penggunaan CMC yang berlebihan akan menyebabkan tekstur mie talas terlalu keras.

Kedua, yaitu indikator informasi label kemasan (nomor 11) indikator ini memotong sumbu X di titik 4,13 yang berarti kinerja indikator jelas namun masih kurang lengkap dan sumbu Y di titik 4,51 yang berarti kepentingan indikator dinilai penting oleh responden. Informasi label kemasan berfungsi untuk memberikan kemudahan dan kenyamanan konsumen dalam menerima informasi penting produk My tamie yang dituliskan dengan rinci pada kemasan.



Gambar 2. Labelisasi Produk My Tamie

Beberapa hal dasar yang harus ada pada sebuah kemasan makanan antara lain nama produk, informasi berat bersih, alamat produsen, komposisi bahan, tanggal kadaluarsa, dan cara simpan (Khaznahr, V., et al., 2018). Jika dilihat dari Gambar 3 yang merupakan desain label kemasan produk My Tamie memiliki kekurangan pada informasi berat bersih, alamat, dan tanggal kadaluarsa.

Kuadran II (Pertahankan Prestasi/Keep Up the Work)

Kuadran II adalah wilayah yang memuat indikator atribut yang dianggap penting oleh konsumen dan sudah baik atau sesuai dengan yang diharapkan konsumen. Indikator atribut pada kuadran II harus tetap dipertahankan agar dapat meningkatkan rasa kepercayaan konsumen terhadap produk My Tamie. Indikator yang termasuk dalam kuadran II adalah indikator nomor 1, 4, 9, 13, 14, dan 15.

Pertama, indikator rasa mie talas (nomer 1) itu sendiri yang memotong sumbu X di titik 4,28 yang berarti tingkat kinerja rasa mie talas sudah memuaskan responden dan sumbu Y di titik 4,46 yang berarti indikator rasa mie talas memiliki tingkat kepentingan yang tinggi. My Tamie menggunakan bahan baku yang berkualitas dan bergizi menggunakan bahan baku bukan dari talas asli namun dari tepung talas yang sudah melewati proses pengeringan. Sehingga mie talas tidak meninggalkan rasa gatal dari getah talas itu sendiri

namun, konsumen tetap dapat merasakan keunikan rasa pada mie talas. Indikator rasa yang spesifik menjadi penting bagi responden untuk menilai kualitas produk My Tamie.

Kedua, yaitu indikator tekstur olahan ayam (nomer 4) dan kualitas talas (nomor 13) yang sama-sama memotong sumbu X di titik 4,36 yang berarti kinerja kedua indikator sudah baik dan sumbu Y di titik 4,49 yang berarti kedua indikator dinilai sangat penting. Tekstur olahan ayam menjadi indikator yang harus dipertahankan karena menjadi bagian dari produk utama My Tamie. Tekstur dan bentuk olahan ayam harus konsisten apakah basah atau cenderung kering. Kemudian, kualitas talas pada mie talas sudah sesuai harapan namun harus tetap dilakukan pengembangan produk. My Tamie melakukan pengembangan kualitas bahan baku dengan menggunakan tepung talas bukan dengan talas asli untuk meminimalisir adanya lendir talas.

Ketiga, yaitu indikator kualitas kemasan (nomor 9) yang memotong sumbu X di titik 4,31 yang berarti kinerja kualitas kemasan sudah memuaskan konsumen dan sumbu Y di titik 4,51 yang berarti kualitas kemasan dinilai penting oleh responden. My Tamie menggunakan kemasan berbahan dasar paperbowl yang berkualitas dan tertutup sehingga sudah terjamin keamanan dan kebersihan pada kemasan My tamie.

Keempat, yaitu indikator kualitas ayam (nomor 14) yang memotong sumbu X di titik 4,41 yang berarti kualitas ayam sudah memuaskan dan sumbu Y di titik 4,56 yang berarti dinilai penting oleh responden. My Tamie menggunakan ayam segar tanpa tulang sehingga menghasilkan olahan ayam yang terjamin kualitasnya.

Kelima, yaitu indikator harga My Tamie dimana harga untuk satu porsi mie talas yaitu sebesar Rp 12.000,-. Indikator harga mie talas memotong sumbu X di titik 4,45 dan sumbu Y di titik 4,54. Hal tersebut berarti tingkat kepentingan harga mie talas dinilai penting dan memenuhi harapan responden.

Kuadran III (Prioritas Rendah/Low Priority)

Kuadran III adalah wilayah yang dianggap tidak penting oleh responden dan kinerja pada atribut ini dinilai kurang memuaskan responden. Kinerja indikator pada kuadran ini dapat ditingkatkan setelah indikator pada kuadran I (prioritas utama) sudah memiliki kinerja maksimal (Khaznazar, V., et al., 2018). Terdapat 6 indikator yang termasuk dalam kuadran III (prioritas rendah) diantaranya adalah:

Indikator (nomor 6) yaitu aroma talas yang memotong sumbu X di titik 4,18 dan sumbu Y di titik 4,18. Hal tersebut berarti hanya terdapat sedikit aroma talas pada produk dan tingkat kepentingan aroma talas dianggap biasa saja oleh responden. Indikator adanya

aroma talas harus tetap ditingkatkan kinerjanya dengan menambahkan ekstrak talas agar menghasilkan aroma talas yang khas.

Indikator (nomor 7) yaitu aroma keseluruhan tidak langu yang memotong sumbu X di titik 4,05 yang berarti kinerja produk agak tidak langu dan sumbu Y dititik 4,28 yang berarti indikator dinilai agak tidak penting. Proses pembuatan My Tamie selalu dibuat dengan adonan yang baru dan diolah dengan kualitas kebersihan yang baik. Setelah melalui proses pembuatan yang dimasak sempurna, My Tamie akan langsung dikirim kepada konsumen agar bisa di konsumsi langsung oleh konsumen. Sehingga mie talas tidak disimpan terlalu lama untuk meminimalisir munculnya aroma langu pada produk My Tamie.

Indikator (nomor 8) yaitu keunikan warna pada mie talas yang memotong sumbu X dititik 3,95 yang berarti kinerja kurang dan sumbu Y dititik 3,87 yang berarti tidak dianggap penting oleh responden. Indikator adanya keunikan warna hanya memberikan kontribusi yang kecil terhadap pembentukan preferensi konsumen. pewarnaan mie talas dapat dilakukan dengan penambahan ekstrak ubi ungu atau bunga telang untuk meningkatkan kinerja produk.

Indikator (nomor 10) yaitu ukuran kemasan yang memotong sumbu X di titik 4,08 dan sumbu Y di titik 4,31. Hal tersebut berarti indikator kinerja yang dinilai kurang dan agak tidak penting. Ukuran kemasan My Tamie yaitu 500 gr dengan berat bersih mie talas 150 gr. Ukuran tersebut dinilai kurang dari rata-rata berat bersih mie ayam pada umumnya.

Indikator (nomor 12) yaitu desain kemasan yang memotong sumbu X di titik 4,08 dan sumbu Y di titik 4,36. Hal tersebut berarti indikator kinerja yang dinilai kurang dan agak tidak penting. Desain kemasan My Tamie berbentuk paperbowl yang ditempel sticker untuk labelisasi produk dengan desain seperti pada Gambar 3. Desain tersebut harus ditingkatkan kinerjanya dengan mengubah desain sticker menjadi desain sablon paperbowl tersebut agar menarik konsumen.

Kuadran IV (Berlebihan/Possible Overkill)

Kuadran ini berisi indikator yang dianggap berlebihan oleh responden namun produsen menganggap penting. Kuadran ini ditempati oleh indikator yang secara kepentingan tidak memberikan kontribusi besar pada produk namun memiliki kinerja yang maksimal (Khaznahar, V., et al., 2018). Indikator yang termasuk dalam kuadran IV adalah indikator nomor 2, 3, dan 16. Pertama, indikator rasa olahan ayam (nomor 2) yang memotong sumbu X di titik 4,44 dan sumbu Y 4,36. Hal tersebut berarti kinerja rasa olahan ayam sudah memuaskan tetapi dianggap tidak terlalu penting oleh responden. Kedua, yaitu indikator tekstur mie talas (nomor 3) yang memotong sumbu X di titik 4,23 dan sumbu Y di

titik 4,26. Hal tersebut berarti tekstur mie talas sudah bagus tetapi tidak dianggap penting oleh responden. Ketiga, yaitu indikator ketersediaan mie talas (nomor 16) yang memotong sumbu X dan Y di titik 4,26. Hal tersebut berarti ketersediaan mie talas sudah baik dengan metode pre-order setiap minggunya tetapi dinilai tidak terlalu penting oleh konsumen.

SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian dengan judul Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk My Tamie Menggunakan Metode Importance Performance Analysis (IPA) yaitu atribut My Tamie yang dianggap penting oleh konsumen adalah rasa, tekstur, aroma, warna, kemasan, kualitas bahan, harga, dan ketersediaan produk. Kedelapan atribut tersebut dikembangkan dalam 16 indikator. Berdasarkan hasil analisis Importance Performance Analysis (IPA) indikator yang menjadi prioritas utama untuk ditingkatkan kinerjanya adalah indikator tingkat kekenyalan mie dan indikator kelengkapan informasi pada label kemasan. Indikator adanya aroma talas, tidak adanya aroma langu, warna mie talas, ukuran dan desain kemasan lebih baik ditingkatkan kinerjanya tapi tidak menjadi prioritas utama. Indikator rasa olahan ayam, tekstur mie talas, dan ketersediaan mie talas bukan hal yang penting bagi konsumen dalam memilih produk My Tamie sehingga bisa diabaikan. Keenam indikator lainnya yaitu rasa mie talas, tekstur olahan ayam, kualitas kemasan, kualitas talas, kualitas ayam, dan harga produk merupakan indikator dengan tingkat kepentingan yang tinggi dan kinerja yang memuaskan konsumen sehingga perlu dipertahankan kualitas kinerjanya dan menjadi produk inovasi yang konsisten dan terus berkembang.

Atribut dari indikator tingkat kekenyalan mie dan indikator kelengkapan informasi pada label kemasan menjadi prioritas utama bagi produsen untuk memperbaiki kinerja atribut tersebut. Produk My Tamie harus melakukan evaluasi atau mengembangkan produk agar menghasilkan mie talas yang kenyal dan berkualitas. Kelengkapan informasi pada label juga hal penting yang harus diperhatikan dengan melengkapi informasi produk pada label kemasan. Sehingga para konsumen dapat dengan mudah dan nyaman menerima informasi tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Indonesia. (14 Februari 2019). Impor Biji Gandum dan Meslin menurut Negara Asal Utama, 2017-2023. Diakses pada 15 November 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/1/MjAxNiMx/imp-or-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama--2017-2023.html>
- Br S Meliala, I.N., Daulay, A.S., Ridwanto, R., & Nasution, H.M. (2023). OPTIMASI PEMBUATAN TEPUNG TALAS TERMODIFIKASI (Modified Taro Flour) DENGAN FERMENTASI *Lactobacillus casei* BERDASARKAN KADAR PROTEIN. *Jurnal Farmasi Klinik dan Sains*. <https://ejournal.unimugo.ac.id/jfks/article/view/1110>
- Hutahaeen, C. (2022). Pengaruh zat pengental terhadap karakteristik fisik dan hedonik mie basah rumput laut (*Euchema cottoni*). In *SemanTECH* (Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora) (Vol. 4, No. 1, pp. 66-74). <http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/semantech/article/view/1052/626>
- Khaznahr, V., Larasati, A., & Issutarti, I. (2018). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding Panna Cotta Susu Kedelai) Dengan Metode Importance-Performance Analysis. *PERWIRA-Jurnal Pendidikan Kewirausahaan Indonesia*, 1(1), 16-30. <http://perwiraindonesia.com/eJournal/index.php/perwira/article/view/5>
- Oktaviani, D. A., Lidyana, N., & Leilasariyanti, Y. (2024). ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT SAYURAN SEMEN/CECIWIS ALIAS DAUN DARI TUNAS BUNGA KOL YANG SUDAH DIPANEN (Analysis of Consumer Preferences Towards The Attributes of Semen/Ceciwis Vegetables aka Leaves From Harvested Cauliflower Stuffs). *Jurnal Ilmiah Sosio Agribis*, 24(1), 1-11. <https://journal.uwks.ac.id/index.php/sosioagribis/article/view/3837/1716>
- Sakti, P.K., Fasya, R., Sundari, V.K., Raihana, G., Fauzi, I.A., Ainun, T.N., Husyairi, K.A., Imas, A., & Fatimah, F. (2023). Analisis Kepuasan Konsumen Terhadap Produk Dan Pelayanan Seblak Rorongkong Teh Memey Kota Bogor. *Jurnal Sains Indonesia*. <https://jurnal.pusatsains.com/index.php/jsi/article/view/149/88>
- Haris, B. S. (2024). Added value and challenges of the follow-the-money approach in environmental crimes. *AML/CFT Journal: The Journal of Anti Money Laundering and Countering The Financing of Terrorism*, 2(2), 111–125.