

**ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP SATE
MADURA DI DESA BANGUN JAYA KECAMATAN
TAMBUSAI UTARA**

(Studi Kasus Sate Madura Joko Tole)

SKRIPSI



OLEH :

NURHIDAYAH

NIM : 1626040

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PASIR PENGARAIAN
ROKAN HULU
2020**

**ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP SATE
MADURA DI DESA BANGUN JAYA KECAMATAN
TAMBUSAI UTARA**

(Studi Kasus Sate Madura Joko Tole)

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Penyusunan Skripsi
Pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Pasir Pengaraian*



OLEH :

NURHIDAYAH

NIM : 1626040

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PASIR PENGARAIAN
ROKAN HULU
2020**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP SATE MADURA DI
DESA BANGUN JAYA KECAMATAN TAMBUSAI UTARA**
(*Studi Kasus Sate Madura Joko Tole*)

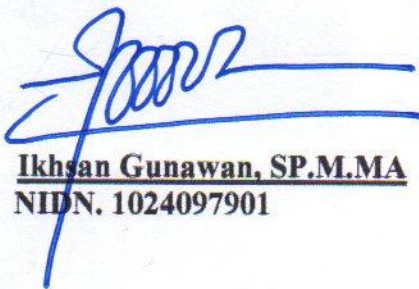
SKRIPSI

OLEH

NURHIDAYAH
NIM. 1626040


Telah Disetujui,

Pembimbing I



Ikhsan Gunawan, SP.M.MA
NIDN. 1024097901

Pembimbing II



Laily Fitriana, SP.,M.Si
NIDN. 1017107501

Pasir Pengaraian, Juni 2020
Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian




Ir. Edward Bahar, MP.Ph.D
NIDN. 1024066401

Katua Program Studi Agribisnis




Rina Febrinoya, SE., MMA
NIDN. 1002028102

LEMBAR PERSETUJUAN**ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP SATE MADURA DI
DESA BANGUN JAYA KECAMATAN TAMBUSAI UTARA**

(Studi Kasus Sate Madura Joko Tole)

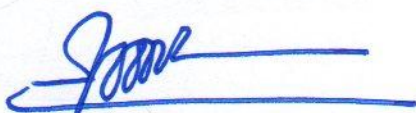
Yang diajukan dan diusulkan oleh :

NURHIDAYAH
1626040


**Telah dipertahankan didepan Dewan Penguji
Pada tanggal : 11 Juni 2020
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat**

Susunan Dewan Penguji

Ketua :


Ikhsan Gunawan, SP., MMA
NIDN. 1024097901

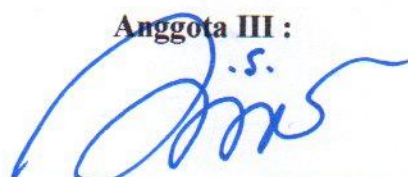
Anggota 1 :


Laily Fitriana, SP., M.SI
NIDN. 1017107501

Anggota II :


Rina Febrinova, SE., MMA
NIDN. 1002028102

Anggota III :


Danang Saputra, S.Pt., M.Si
NIDN. 1030068704

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nurhidayah
NIM : 1626040
Fakultas : Pertanian
Progam Studi : Agribisnis

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi yang saya susun dengan judul :

**ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP SATE MADURA DI
DESA BANGUN JAYA KECAMATAN TAMBUSAI UTARA
(STUDI KASUS SATE MADURA JOKO TOLE)**

Merupakan benar-benar hasil karya, gagasan dan penelitian saya sendiri dan dari arahan dari dosen pembimbing, bukan merupakan plagiat dari skripsi orang lain dan kutipan yang diambil dari buku dengan jelas disertakan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka. Apabila dikemudian hari pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima sanksi akademik yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, untuk dapat dipergunakan bilamana diperlukan.

Pasir Pengaraian, Juni 2020

Yang membuat pernyataan



NURHIDAYAH
1626040

**ANALISIS MINAT BELI KONSUMEN TERHADAP SATE MADURA DI
DESA BANGUN JAYA KECAMATAN TAMBUSAI UTARA
(STUDI KASUS SATE MADURA JOKO TOLE)**

Nurhidayah¹⁾, Ikhsan Gunawan,SP.,M.MA²⁾, Laily Fitriana,SP.,M.Si³⁾
Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Pasir Pengaraian

Abstrak

Sate madura adalah sate yang memiliki bumbu khas madura, sate madura biasanya terbuat dari ayam dan kambing. Bumbunya adalah campuran dari kacang yang ditumbuk halus dengan sedikit bawang merah dan bumbu kecap salah satu khas dari pemekasan yang cukup nikmat untuk disantap dan rasanya yang gurih. Sate Madura banyak digemari pada masyarakat desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara. Penelitian ini untuk mengetahui proses pembuatan sate madura, mengetahui pendapatan sate madura, dan untuk mengetahui minat beli konsumen terhadap sate madura di desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara. Metode yang digunakan untuk analisis data adalah metode *deskriptif kualitatif* dan *deskriptif kuantitatif*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses pembuatan sate madura yaitu : pencucian, penghalusan, pemberian bumbu, dan penyajian. Pendapatan usaha kuliner sate madura di desa Bangun jaya Kecamatan Tambusai Utara adalah Rp.7.451.160,63/bulannya. Minat beli konsumen terhadap sate madura di desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara memiliki skor dengan kategori adalah sangat Berminat.

Kata Kunci : Sate Madura, Minat Beli

**ANALYSIS OF CONSUMER BUYING INTERESTS ABOUT SATE
MADURA IN BANGUN JAYA VILLAGE, TAMBUSAI UTARA VILLAGE
(CASE STUDY, SATE MADURA JOKO TOLE)**

Nurhidayah ¹⁾, Ikhsan Gunawan, SP., M.MA²⁾, Laily Fitriana, SP., M.Si³⁾
Agribusiness Study Program, Faculty of Agriculture
Pasir Pengaraian University

Abstract

Satay madura is satay which has a special spice of madura, satay madura is usually made from chicken and goat. The marinade is a mixture of finely ground peanuts with a little onion and soy sauce, one of the characteristics of pemekasan which is quite delicious to eat and the taste is delicious. Sate Madura is very popular with the people of the village of Bangun Jaya, North Tambusai District. This research is to find out the process of making satay madura, knowing the income of satay madura, and to find out consumer buying interest towards satay madura in the village of Bangun Jaya, North Tambusai District. The method used for data analysis is descriptive qualitative and quantitative descriptive methods. The results `````` a score in the category of very interested.

Keywords: Madura Satay, Interest in Buy

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kepada Allah SWT atas semua rahmat, dan karunia-Nya yang telah mengizinkan penulis menyelesaikan penelitian sebagai bagian dari tugas akhir belajar, guna menyelesaikan program S-1 Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pasir Pengaraian yang berjudul: **“Analisis Minat Beli Konsumen Terhadap Sate Madura Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara”**. (Studi Kasus Sate Madura Joko Tole)

Penulis sangat merasakan besarnya karunia Allah SWT, yang telah memberikan kekuatan dan kesabaran di tengah kekurangan dan keterbatasan penulis dalam penyusunan Penelitian ini. Karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat :

1. Bapak Dr.Adolf Bastian, M.Pd selaku Rektor Universitas Pasir Pengaraian
2. Bapak Ir.Edward Bahar, M.P.,Phd selaku dekan fakultas pertanian Universitas Pasir pengaraian.
3. Ibu Rina Febrinova, SE.,M.MA selaku kaprodi agribisnis fakultas pertanian.
4. Bapak Ikhsan Gunawan, SP.,M.MA selaku pembimbing I yang selalu sabar memberi petunjuk dan membimbing.
5. Ibu Laily Fitriana, SP.,M.Si selaku pembimbing II yang selalu sabar memberi petunjuk dan membimbing.
6. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberi dukungan dan motivasi.
7. Semua teman-teman se-angkatan dan adek-adek tingkat yang selalu memberi semangat.
8. Bapak Joko yang bersedia menjadi tempat penelitian.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu-persatu secara langsung maupun tidak langsung yang telah memberikan dorongan dan bantuan dalam menyelesaikan penelitian ini.

Pasir Pengaraian, Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT	Error! Bookmark not defined.
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I.PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II.TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1. Penelitian Terdahulu.....	8
2.2. Landasan Teori	13
2.2.1. Deskripsi produk.....	13
2.2.2. Proses Pengolahan Sate Madura	14
2.2.3. Standar Kualitas Produk	16
2.2.4. Analisis Usaha	16
2.2.5. Teori Minat Beli Konsumen.....	17
2.3. Kerangka Pemikiran	21
BAB III.METODE PENELITIAN	23
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.2. Jenis Penelitian	23
3.3. Jenis Sumber Data.....	25
3.4. Teknik Pengumpulan Data	26
3.5. Metode Analisis Data	27
3.6. Definisi Operasional.....	30

BAB IV.GAMBARAN UMUM DAN WILAYAH PENELITIAN	32
4.1. Letak Geografis dan Luas Wilayah	32
4.2. Topografi dan Iklim	32
4.3. Gambaran Penduduk Desa Bangun Jaya.....	33
4.4. Gambaran Penduduk Menurut Pendidikan.....	33
4.5. Gambaran Penduduk Menurut Pekerjaan.....	34
4.6. Fasilitas dan Infrastruktur Desa Bangun Jaya	35
4.6.1. Sarana Pendidikan	35
4.6.2. Sarana Kesehatan.....	36
2.6.3. Sarana Perekonomian.....	36
2.6.4. Infrastruktur.....	37
 BAB V.HASIL DAN PEMBAHASAN	38
5.1. Sejarah Singkat dan Profil Usaha Sate Madura Joko Tole.....	38
5.2. Keragaan Responden (Konsumen Sate Madura).....	38
5.2.1. Identitas Responden	38
5.3. Teknik pengolahan Sate Madura.....	40
5.3.1. Penyediaan Bahan Baku	40
5.3.2. Proses Pengolahan Sate Madura	41
5.4. Analisis Usaha Sate Madura	42
5.4.1. Analisis Biaya Produksi	42
5.5. Minat Beli Konsumen Terhadap Sate Madura	47
5.5.1. Minat Beli Konsumen Terhadap Harga	47
5.5.2. Minat Beli Konsumen Terhadap Kualitas Produk	48
5.5.3. Minat Beli Konsumen Terhadap Selera Konsumen	49
5.5.4. Minat Beli Konsumen Terhadap Tingkat Pelayanan	51
5.5.5. Minat Beli Konsumen Terhadap Tempat.....	52
5.5.6. Rekapitulasi Minat Konsumen Terhadap Sate Madura.....	53
 BAB VI.KESIMPULAN DAN SARAN.....	55
6.1. Kesimpulan.....	55
6.2. Saran.....	56
 DAFTAR PUSTAKA	57
 LAMPIRAN.....	60
 DAFTAR RIWAYAT HIDUP	84

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jumlah Kuliner di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Kabupaten Rokan Hulu	4
Table 2.1. Kandungan Gizi Daging Ayam dan Daging Kambing	14
Tabel 2.2. Bahan - bahan Sate Madura Joko Tole	15
Tabel 3.1. Jumlah Konsumen Yang Membeli Sate Madura	23
Tabel 3.2. Kategori Minat Beli Terhadap Sate Madura	30
Table 4.1. Penduduk Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Kabupaten Rokan Hulu Tahun 2019	34
Tabel 4.2. Penduduk Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Kabupaten Rokan Hulu Menurut Pekerjaan Tahun 2019	34
Tabel 4.3. Sarana Pendidikan Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara....	35
Tabel 4.5. Sarana Perekonomian Desa Bang Jaya Kecamatan Tambusai Utara ..	36
Tabel 4.6. Infrastruktur Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara	37
Tabel 5.1. Karakteristik Responden Konsumen Berdasarkan Tingkat Umur	39
Tabel 5.2. Karakteristik Responden Konsumen Berdasarkan Jenis Kelamin	39
Tabel 5.3. Karakteristik Responden Konsumen Berdasarkan Pendidikan.....	40
Tabel 5.4. Tabel Biaya bahan Baku Sate Madura Joko Tole Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Tahun 2020	42
Tabel 5.5. Biaya peralatan dan Penyusutan Sate Madura Joko Tole Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Tahun 2020	44
Tabel 5.6. Perhitungan biaya produksi Usaha Sate Madura Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara	45
Tabel 5.7. Pendapatan Pedagang Sate Madura Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara	47
Tabel 5.7. Indikator Terhadap Kualitas Produk	48

Tabel 5.8. Minat Beli Konsumen Terhadap Selera Konsumen.....	50
Tabel 5.9. Minat Beli Konsumen Terhadap Tingkat Pelayanan	51
Tabel 5.10. Minat Beli Konsumen Terhadap Tempat.....	52
Tabel 5.11. Rekapitulasi Konsumen Terhadap sate Madura.....	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Kerangka Pemikiran.....22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Kuesioner Pemilik	60
Lampiran 2.	Kuesioner Konsumen	63
Lampiran 3.	Biaya Bahan Baku Yang Dikeluarkan Oleh Pedagang sate Madura Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Tahun 2020.....	68
Lampiran 4.	Biaya Bahan Penolong Pembuatan sate Madura Joko Tole Selama Satu Bulan Di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara Tahun 2020	70
Lampiran 5.	Rekapitulasi Rata-rata Penggunaan Penyusutan Alat Pada Pengolahan Sate Madura Joko Tole di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara 2020	72
Lampiran 6.	Hasil Produksi dan harga Jual Serta Pendapatan Sate Madura Joko Tole di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara 2020	73
Lampiran 7.	Karakteristik Responden konsumen Sate Madura di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara.....	75
Lampiran 8.	Tabulasi Kuesioner Konsumen Sate Madura di Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara	77
Lampiran 9.	Peta Desa Bangun Jaya Kecamatan Tambusai Utara	80
Lampiran 10.	Dokumentasi Penelitian.....	81
Lampiran 11.	Surat Izin Penelitian	83