

ISBN : 978-602-1013-17-5

PROSIDING

SEMINAR NASIONAL PERIKANAN DAN KELAUTAN 2014



**Inovasi Teknologi dalam
Mendukung Industrialisasi
Perikanan di Indonesia**



**JURUSAN PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SULTAN AGENG TIRTAYASA**

Peningkatan Produksi Garam Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna (TTG) Garam Rakyat
di Lamongan 161
BUDI WARDONO DAN RISNA YUSUF

Persepsi Konsumen dan Produsen Terhadap Atribut Produk Sate Bandeng 169
SIHERNA¹, SRI MULYATI¹, WEKSI BUDIAJI¹, ASIH MULYANINGSIH¹, MEUTIA¹

PERSEPSI KONSUMEN DAN PRODUSEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK SATE BANDENG

SUHERNA¹, SRI MULYATI¹, WEKSI BUDIAJI¹, ASIH MULYANINGSIH¹, MEUTIA¹

¹Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
e-mail: shsuherna@yahoo.com

ABSTRAK

Salah satu produk UKM yang merupakan salah satu makanan khas di Propinsi Banten adalah sate bandeng. Sate bandeng merupakan salah satu produk diversifikasi dari ikan bandeng hasil karya masyarakat Serang. Sebagai suatu produk khas tentunya tidak sulit menemukan produk sate bandeng di wilayah Kota Serang. Potensi yang begitu besar itu harus mendapat perhatian. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui persepsi konsumen dan produsen terhadap atribut produk sate bandeng. Metode dalam penelitian ini adalah survey dan FGD (Focus Group Discussion). Sampel konsumen sebanyak 100 orang dengan *accidental sampling*, sedangkan produsen sebanyak 10 orang dengan *purposive sampling*. Data diperoleh dengan cara wawancara menggunakan daftar pertanyaan kepada responden konsumen dan produsen, sedangkan FGD diterapkan hanya pada responden produsen. Data dianalisis secara deskriptif dengan menampilkan table frekuensi dan persentase. Hasil penelitian diperoleh bahwa persepsi konsumen terhadap indikator penting sate bandeng adalah rasa (97%) dan persepsi terendah adalah ukuran (57%). Persepsi konsumen terhadap indikator yang kurang penting dari sate bandeng tertinggi adalah sertifikasi halal (60%) dan yang terendah adalah kebersihan dalam pembuatan (6%). Persepsi produsen terhadap indikator penting dalam penjualan sate bandeng adalah rasa, Izin Dinkes (LPPOM), kemasan, ukuran, komposisi gizi, kemudahan pemesanan (100%). Dari hasil FGD menunjukkan bahwa para pemilik UKM Sate Bandeng, menginginkan produknya mempunyai izin PIRT dari Dinas kesehatan, sertifikasi Halal dari MUI serta komposisi gizi dari hasil uji Laboratorium. Namun kendalanya adalah harus mengeluarkan biaya yang cukup besar.

Kata Kunci: Persepsi, Sate Bandeng, Sertifikasi Halal, Komposisi Gizi