

DAFTAR PUSTAKA

- Adiana, P. P. E., dan Karmini, N. L. 2012. Pengaruh Pendapatan, Jumlah Anggota Keluarga, dan Pendidikan Terhadap Pola Konsumsi Rumah Tangga Miskin di Kecamatan Gianyar. Universitas Udayana. 1(1):39-48.
- Amalo, F. A. 2017. Identifikasi daging ayam broiler dengan pengamatan struktur histologis. *Jurnal Kajian Veteriner*. 5(1):11-20.
- Amstrong, G. dan P., Kotler. 2012. *Dasar-dasar Pemasaran*. Jilid I. Penerbit Prenhalindo. Jakarta.
- Ansyarif, H., Susilowati, S., dan Rahayu, O. 2021. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Preferensi Konsumen dan Pembelian Keputusan dalam Memilih Daging Sapi di Pasar Tradisional Kecamatan Sape, Kabupaten Bima. *Jurnal Dinamika Rekasatwa*. 4(1).
- Arfiansyah, C. 2015. Analisis Sikap Konsumen terhadap Nilai Atribut Daging Ayam Pedaging di Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember. *Manajemen Bisnis Unggas*. Fakultas Peternakan. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Badriyah, N. dan Ubaidillah, M. 2013. Pengaruh frekuensi penyemprotan desinfektan pada kandang terhadap jumlah kematian broiler. *Jurnal Ternak*. 4(2):22-26.
- Baraja, R. R. 2018. Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Terhadap Daging Sapi Beku di Maradeka Beef Bogor. Skripsi Bogor. Institut Pertanian.
- Dahlan, M., N. Hudi. 2011. Studi manajemen perkandangan ayam broiler di Dusun Wangket Desa Kaliwates Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan. *Jurnal Ternak*. 2(1):24-29.
- Engel, R. D., James, F., Blackwell., dan Paul, W. 1994. *Perilaku Konsumen*. Terjemahan. Budiayanto. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Hajrawati, M. F., Wahyuni, I. I. dan Arief. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologis, dan Organoleptik Daging Ayam Broiler pada Pasar Tradisional di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(3):386-389.
- Hasibuan, M. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bumi Kasara, Jakarta.
- Ihsan, Y. F. 2022. Preferensi konsumen terhadap daging ayam broiler dan ayam kampung (studi kasus di Desa Butungan Kecamatan Kalitengah Kabupaten Lamongan). Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran". Surabaya.
- Ilham, M., Fitra, D., dan Suryani, P. 2017. Preferensi konsumen dalam memilih daging ayam broiler di Pasar Tradisional Kecamatan Kampar, Kabupaten Kampar, Provinsi Riau. *Prosiding Seminar Nasional teknologi Peternakan*

dan Veteriner. 491-499.

- Ismanto, A., Julianda, T., & Mursidah. (2018). Analisis Sikap Dan Kepuasan Kosumen Terhadap Atribut Produk Karkas Ayam Pedaging Segar di Pasar Tradisional Kota Samarinda. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*. 8(2), 71-82.
- Jaelani, A., Siti, D., dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik pada Lemari Es (Suhu 4°C) dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Jurnal Ziraat'Ah*. 39(3):119-128.
- Jannah, D. R. 2022. Preferensi konsumen terhadap karkas ayam broiler segar dan beku di Kecamatan Tenggarong. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*. 5(1):28-35.
- Karlina, D. 2018. Hubungan komunikasi interpersonal, disiplin kerja dan lingkungan kerja terhadap kinerja pegawai kantor pusat LPP TVRI. *Jenius (Jurnal Ilmiah Manajemen Sumber Daya Manusia)*. 1(2).
- Kementreian Perdagangan Republik Indonesia. 2013. *Statistik Perdagangan Luar Negeri*. Indonesia.
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran Edisi Milenium*. Prenhallindo, Jakarta.
- Kotler, P., dan K. L., Keller. 2007. *Manajemen Pemasaran (Edisi 12 J)*. PT. Indek, Indonesia
- Kotler, P. 2007. *Manajemen Pemasaran di Indonesia*. Edisi Pertama. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Kotler, P. 2008. *Manajemen Pemasaran*. Edisi Millenium. PT. Prenhalindo. Jakarta.
- Kotler, P., dan K. L., Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Edisi ke 13. Jakarta Erlangga.
- Kotler, P., Amstrong, G. 2008. *Manajemen Pemasaran di Indoneesia (Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian)*. Jakarta : Penerbit Selemba Empat.
- Kurniawan, N. P., D. Septinova, dan K. Adhianto. 2017. Kualitas fisik daging sapi dari tempat pemotongan hewan di Bandar Lampung. *Media Neliti*.
- Lutfiah, S. 2006. Analisis perilaku konsumen pada pembelian daging ayam di Kabupaten Jember. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jember.
- Malau, H. 2017. *Manajemen Pemasaran. Teori dan Aplikasi Pemasaran Era Tradisional Sampai Era Modernisasi Global*. Alfabeta. Bandung.
- Mayulu, H., Rahman, A., Yusuf, R. 2019. *Consymer's Preference of Broiler Meat*

Attributes in Traditional Markets. Hasanuddin J. Anim. Sci. 1(2):28-36.

- Metasari, T., D. Septinova., dan V. Wanniatie. 2014. Pengaruh berbagai jenis bahan litter terhadap kualitas litter, broiler fase finisher di closed house. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 2(3):23-29.
- Nicholson, W. 1994. *Teori Ekonomi Mikro Jilid I*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Ningrum, S. S. 2011. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging ayam ras di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar. *Sosia; ekonomi Pertanian/Agrobisnis*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Nugroho, S., dan Suparyono, S, W. 2015. Pola Permintaan Daging Tingkat Rumah Tangga di Indonesia: Analisa Data Mikro 2013. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Indonesia*. 16(1):47-58.
- Olisa, V. 2022. Analisis Keputusan konsumen dalam pembelian ayam broiler di Pasar Syariah Ulul Albab Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar Provinsi Riau. Skripsi. Universitas Islam Riau
- Pahlepi R., H. Hafid. Dan A. Indi. 2015. Bobot akhir persentase karkas dari lemak abdominal ayam broiler dengan pemberian ekstrak daun sirih (*Piper betle*) dalam air minum. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*.1(4):1-7.
- Putri, A. 2017. Preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian produk Jeniper pada pusat oleh-oleh di Kuningan Jawa Barat. Skripsi Thesis, Universitas Jenderal Soedirman.
- Pratama, I. G. W., I W. Sukanata dan I K. W. Parimarta. 2015. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging ayam broiler di pasar tradisional Kota Denpasar. *Peternakan Tropika*. 3(3):549-560.
- Pratikno, R. V. dan I. Ismanto. 2010. Perubahan Ekonomi dan Tantangan bagi Indonesia.
- Rahayu, K., Zaini, A. 2017. Pengaruh faktor sosial, faktor pribadi dan faktor psikologis terhadap Keputusan pembelian makanan dan minuman di Bara Bara Eat & Grill Malang. *Jurnal Aplikasi Bisnis*. 2(1):29-32.
- Rezeki, F. A., Sri, dan E., Pitaloka. 2020. Faktor-faktor yang mendorong keputusan investasi saham di masa pandemic. *Jurnal Sosial dan Humanities*. 5(2).
- Risqullah, M. F. 2022. Referensi konsumen dalam pembelian daging sapi di Pasar Modern Kota Makassar. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sanmorino, A., dan Isabella. 2017. Diagram aliran data dan konsep basis data sistem. *Jurnal Ilmiah Informatika Global*. 8(1):1-6.

- Sarwoko, E. 2008. Dampak keberadaan pasar modern terhadap kinerja pedagang pasar tradisional di wilayah Kabupaten Malang. *Jurnal Ekonomi Modernisasi*. 4(2):97-115.
- Sartika, D., Maria, E dan Lia, M. 2016. Survei Cemaran Mikroba dan Mutu Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) Segar. *Jurnal Kelitbangan*. 4(2):162-180.
- Sayuti, K., dan Effendi. 2004. Pola Konsumsi Pangan Sumber Protein Mahasiswa Universitas Andalas. *Jurnal Stigma*. 12(2):236-243.
- Sediaoetama, A. D. 2006. Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi I. dian Rakyat. Jakarta.
- Setiawan, B. M., W. Roessali dan S. N. Asiyah. 2006. Analisis permintaan daging ayam pedaging pada pasar tradisional di Kecamatan Mranggen Kabupaten Demak. *J. Sos. Ek. Peternakan*. 2(1):14-20.
- Setyanto, E. I., Arifin, Z., dan Sunarti. 2017. Pengaruh atribut produk terhadap keputusan pembelian (survei pembeli Apple Iphone pada mahasiswa/mahasiswi S1 Fakultas Ilmu Administrasi Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis angkatan 2013/2014 Universitas Brawijaya Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis S1 Universitas Brawijaya*. 19-27.
- Simamora, B. 2003. Membongkar Kotak Hitam Konsumen. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Simamora, B. 2004. Panduan Riset Perilaku Konsumen. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Simarmata, J., R. Romindo., M. Muttaqin, D. H. Saputra, D. W., Purba, M., Iswahyudi, A. R., Banjarnahor, A. H. P, Kusuma, F., Effendy, O. K., Sulaiman. 2019. E-Commerce: Implementasi, Strategi dan Inovasinya. Yayasan Kita Menulis.
- Simarmata, L., R. E. M. F. Osak, E. K. M. Endoh, Franky, N. S. Oroh. 2019. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging broiler di pasar tradisional kota Manado (studi kasus “Pasar Pinasungkulan Karombasan”). *Zootec*. 39(2):194-202.
- Sugiyono. 2007. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabet
- Sumarwan, U. 2014. Perilaku Konsumen Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran. Ghalia Indonesia. Bogor.
- Sunarto. 2006. Perilaku Konsumen. Penerbit Amus, Yogyakarta.
- Susilorini, T. E., Muharlieni, dan M. E. Sawitri. 2009. Budidaya 22 Ternak Potensial. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Tamaluddin, F. 2014. Panduan Lengkap Ayam Broiler. Penebar Swadaya Grup. Jakarta.
- Tambuwun, P. F., V. Masinambow, dan W. Rompas. 2015. Analisis retribusi pasar di Kota Manado tahun 2004-2013. Jurusan Ekonomi Pembangunan. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Winda, A., Tawaf, R. dan Sulistyati, M. 2016. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. Jurnal Peternakan. 5(2):1-16.
- Wibowo, Sukarni, dan D., Supriadi. 2013. Ekonomi Mikro Islam. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Widodo, S. E. 2015. Manajemen Pengembangan Sumber Daya Manusia. Pustaka Belajar. Yogyakarta.
- Wijaya, M. A. 2008. Analisis preferensi konsumen dalam membeli daging sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Puger. Skripsi. Universitas SebelasMaret.
- Wijayanti, M. R. 2011. Analisis Preferensi Konsumen dalam Membeli Daging Sapi di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Witten, I. H., Frank, E., Hall, M. A. 2011. *Data Mining Practical Machine Learning Tools and Techniques (3rd ed)*. USA: Elsevier.
- Woelfel, R., Owens, C., Hirschler, E., Martinez-Dawson, R., Sams, A. 2002. *The characterization and incidence of pale, soft, and exudative broiler meat in a commercial processing plant. Poult Sci.* 81(4):579-584.
- Yogi, I. N. 2018. Peramalan produksi dan konsumsi serta analisis permintaan daging ayam ras dalam rangka mempertahankan swasembada daging ayam di Indonesia. Jurnal Matematika, Stastitika dan Komputasi. 15(1):21-36.
- Zaenal, H. E. 2006. Pasar Tradisional vs Pasar Modern.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Identifikasi Responden di Hypermart Mall Panakkukang Makassar

No.	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan	Pekerjaan	Pendapatan (Rp)	Jumlah Anggota keluarga
1.	Perempuan	40	S2	PNS	4.000.000	4
2.	Perempuan	36	D3	IRT	2.500.000	3
3.	Perempuan	63	S2	Pensiunan	2.340.000	4
4.	Perempuan	42	S2	PNS	4.500.000	8
5.	Perempuan	45	S1	Guru	2.450.000	5
6.	Laki-laki	38	D4	Pengusaha	6.700.000	5
7.	Perempuan	22	SMP	IRT	3.250.000	3
8.	Perempuan	57	S3	Karyawan Swasta	5.800.000	5
9.	Perempuan	30	S1	Wiraswasta	3.000.000	6
10.	Laki-laki	43	D3	Pengusaha	7.500.000	5
11.	Laki-laki	36	S2	PNS	4.500.000	4
12.	Perempuan	41	S1	Guru	3.250.000	2
13.	Laki-laki	21	SMA	Mahasiswa	2.200.000	1
14.	Perempuan	27	SMA	Polwan	4.400.000	3
15.	Perempuan	46	S2	Wiraswasta	3.000.000	3
16.	Perempuan	40	S2	Advokat	5.000.000	5
17.	Perempuan	48	D3	Karyawan Swasta	2.250.000	4
18.	Perempuan	25	S1	IRT	3.500.000	5
19.	Perempuan	30	S1	Guru	3.500.000	6
20.	Perempuan	51	D3	Wiraswasta	4.550.000	5
21.	Perempuan	35	S3	Dosen	5.800.000	3
22.	Laki-laki	42	S1	Pengusaha	10.000.000	7
23.	Perempuan	60	S2	Pensiunan	3.820.000	4
24.	Perempuan	47	S2	Dokter	6.000.000	4
25.	Perempuan	39	S2	PNS	4.200.000	5
26.	Perempuan	33	S1	IRT	3.000.000	3
27.	Perempuan	49	S3	Dosen	5.700.000	4
28.	Perempuan	39	S1	Advokat	4.520.000	3
29.	Perempuan	21	SMP	IRT	2.400.000	2
30.	Perempuan	28	S2	Karyawan Swasta	4.100.000	7
31.	Perempuan	50	S1	Guru	3.650.000	3
32.	Perempuan	41	S3	PNS	4.700.000	6
33.	Laki-laki	30	S2	Advokat	8.000.000	6

No.	Jenis Kelamin	Umur (Tahun)	Pendidikan	Pekerjaan	Pendapatan (Rp)	Jumlah Anggota Keluarga
34.	Perempuan	62	S1	Pensiunan	3.500.000	5
35.	Perempuan	21	SMA	Mahasiswa	1.900.000	2
36.	Laki-laki	35	S1	Pengusaha	9.400.000	5
37.	Perempuan	43	S3	Dokter	8.600.000	5
38.	Perempuan	51	S1	PNS	3.000.000	8
39.	Perempuan	30	D3	Karyawan swasta	2.700.000	2
40.	Perempuan	34	S1	Karyawan Swasta	2.850.000	3
41.	Perempuan	22	SMA	Mahasiswa	2.500.000	2
42.	Laki-laki	53	S3	Dokter	6.300.000	5
43.	Perempuan	55	S1	Wiraswasta	2.500.000	3
44.	Perempuan	27	S2	PNS	3.800.000	3
45.	Perempuan	38	S1	Guru	3.200.000	4
46.	Perempuan	43	D3	Pengusaha	7.000.000	7
47.	Perempuan	21	SMA	Mahasiswa	1.700.000	4
48.	Laki-laki	32	S1	Karyawan Swasta	3.600.000	3
49.	Perempuan	42	S3	PNS	4.600.000	6
50.	Perempuan	30	S1	PNS	2.500.000	3
51.	Perempuan	48	D3	Wiraswasta	3.580.000	4
52.	Perempuan	33	S2	Pengusaha	6.850.000	4
53.	Perempuan	22	S1	IRT	5.000.000	2
54.	Perempuan	37	S1	Guru	4.300.000	5
55.	Perempuan	39	D3	Wiraswasta	2.800.000	3
56.	Perempuan	64	S1	Pensiunan	4.400.000	7
57.	Laki-laki	42	S2	Dokter	5.500.000	4
58.	Laki-laki	40	S1	PNS	4.100.000	3
59.	Perempuan	58	S3	PNS	4.500.000	5
60.	Perempuan	20	SMA	Mahasiswa	3.000.000	1
61.	Perempuan	30	S1	PNS	3.600.000	2
62.	Laki-laki	37	S1	Wiraswasta	4.000.000	3
63.	Perempuan	49	D3	Karyawan Swasta	3.500.000	6
64.	Perempuan	31	S2	Advokat	7.000.000	5
65.	Perempuan	35	S1	Wiraswasta	2.400.000	4
66.	Perempuan	26	SMA	Polwan	4.000.000	3
67.	Perempuan	45	S2	Karyawan Swasta	4.770.000	5

Lampiran 2. Preferensi Konsumen Pada Pembelian Daging Ayam Broiler di Hypermart Mall Panakkukang Makassar

No.	Preferensi Atribut Daging Ayam								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	Aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
1.	Besar	Pucat	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Daging Ayam utuh	Murah
2.	Besar	Putih Kekuningan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
3.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
4.	Besar	Putih kemerahan	Agak Lembek	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
5.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Lembek	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah
6.	Sedang	Putih Kemerahan	Lembek	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
7.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
8.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
9.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
10.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
11.	Sedang	Putih Kekuningan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Mahal
12.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Mahal
13.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
14.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Dada	Agak Murah
15.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Agak Amis	Bersih	Banyak Patah	Segar	Dada	Mahal
16.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Mahal
17.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Agak Amis	Agak Bersih	Patah Sebagian	Segar	Dada	Agak Murah
18.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
19.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Agak Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah

No.	Preferensi Atribut Daging Ayam								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	Aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
20.	Besar	Putih Kekuningan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
21.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Lembek	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Mahal
22.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
23.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
24.	Kecil	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Paha	Murah
25.	Besar	Pucat Kemerahan	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Dada	Agak Murah
26.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Agak Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
27.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah
28.	Besar	Putih Kemerahan	Lembek	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
29.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Paha	Murah
30.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah
31.	Besar	Putih Kekuningan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Agak Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
32.	Besar	Pucat Kemerahan	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Daging Ayam Utuh	Mahal
33.	Kecil	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
34.	Besar	Putih Kemerahan	Agak kenyal	Agak Amis	Agak Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
35.	Sedang	Pucat Kemerahan	Agak kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah
36.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
37.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Agak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Paha	Agak Murah
38.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Lembek	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
39.	Besar	Putih Kekuningan	Agak kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah

No.	Preferensi Atribut Daging Ayam								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	Aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
40.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Agak Bersih	Utuh	Segar	Paha	Mahal
41.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Lembek	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
42.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Mahal
43.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Banyak Patah	Segar	Dada	Murah
44.	Sedang	Putih Kemerahan	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
45.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
46.	Besar	Pucat Kemerahan	Lembek	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
47.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Agak Bersih	Patah Sebagian	Segar	Dada	Agak Murah
48.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Agak Bersih	Utuh	Segar	Dada	Mahal
49.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Lembek	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
50.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
51.	Sedang	Pucat	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
52.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
53.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Lembek	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Mahal
54.	Besar	Putih Kekuningan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Dada	Murah
55.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah
56.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Mahal
57.	Besar	Pucat	Agak kenyal	Tidak Amis	Bersih	Banyak Patah	Segar	Dada	Agak Murah
58.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
59.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Agak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Mahal
60.	Besar	Putih Kemerahan	Lembek	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah

61.	Besar	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Agak Murah
62.	Kecil	Putih Kekuningan	Agak Kenyal	Tidak Amin	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Murah
63.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah
64.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Dada	Agak Murah
65.	Sedang	Putih Kemerahan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Patah Sebagian	Segar	Paha	Agak Murah
66.	Kecil	Putih Kekuningan	Agak Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Paha	Murah
67.	Besar	Putih Kemerahan	Kenyal	Tidak Amis	Bersih	Utuh	Segar	Dada	Agak Murah

Lampiran 3. Penilaian Kepercayaan dan Kepentingan Konsumen terhadap Daging Ayam Broiler di Hypermart Mall Panakkukang Makassar

No.	Penilaian Kepercayaan								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	Aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
1.	4	4	4	5	5	5	4	4	4
2.	3	3	5	4	5	4	3	3	4
3.	5	5	5	5	5	5	5	5	5
4.	5	5	4	5	4	5	5	5	3
5.	4	3	4	4	5	5	3	4	2
6.	4	4	4	5	4	4	4	4	3
7.	4	4	4	5	4	3	4	4	3
8.	3	4	4	4	5	3	4	4	3
9.	5	5	5	5	5	5	5	4	4
10.	4	4	4	4	4	4	3	4	4
11.	4	4	4	4	4	4	4	4	4
12.	4	5	4	4	5	4	4	5	5
13.	3	4	4	4	5	4	5	4	4
14.	3	5	5	5	5	3	3	3	3
15.	5	5	4	5	4	3	5	2	4
16.	4	4	5	3	5	3	4	3	3
17.	3	5	3	5	5	4	4	4	3
18.	4	4	4	5	4	4	4	4	4
19.	4	4	4	4	5	5	5	5	4
20.	5	5	5	5	5	5	5	5	5
21.	4	4	5	5	4	4	5	4	4
22.	4	4	4	4	5	4	4	4	4
23.	4	4	4	5	5	4	5	4	2
24.	4	4	4	4	5	4	5	4	4
25.	4	4	5	4	4	4	5	4	5
26.	4	4	4	5	4	4	4	4	3
27.	3	5	4	5	4	5	5	3	4
28.	3	5	4	5	4	4	4	4	4
29.	2	4	5	4	5	4	4	4	4
30.	4	5	4	5	4	4	4	5	4
31.	4	4	4	4	5	4	5	5	4
32.	4	4	4	4	5	4	4	4	2
33.	4	4	5	3	5	4	4	4	4
34.	3	5	5	5	5	4	5	4	4
35.	4	4	4	5	5	4	4	4	3
36.	3	5	4	4	5	5	4	4	4
37.	3	5	5	4	5	5	4	4	4

No.	Penilaian Keyakinan								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	Aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
38.	5	5	5	4	5	5	5	5	4
39.	4	5	5	5	4	3	5	5	4
40.	2	5	5	5	5	5	5	4	5
41.	4	4	4	5	5	4	5	4	5
42.	3	4	5	5	5	4	5	3	4
43.	3	5	3	4	5	4	4	4	4
44.	3	4	4	5	4	4	4	4	4
45.	5	4	4	4	4	3	5	4	4
46.	5	5	4	4	5	3	5	4	3
47.	4	5	5	4	4	4	5	3	3
48.	5	4	5	4	5	4	4	3	4
49.	5	4	5	5	5	4	4	4	4
50.	5	5	5	4	5	4	4	3	4
51.	4	5	4	5	4	4	4	4	4
52.	4	4	4	4	5	5	5	4	5
53.	4	5	5	4	4	3	5	4	4
54.	4	4	4	5	4	4	4	4	4
55.	3	5	4	4	5	4	5	4	3
56.	5	5	5	5	4	5	4	5	5
57.	3	5	5	4	5	4	4	4	4
58.	4	4	5	5	4	4	4	5	4
59.	4	4	4	4	4	4	4	4	4
60.	4	4	5	4	4	5	4	4	4
61.	5	5	5	5	5	5	4	4	5
62.	5	4	4	5	5	3	5	5	2
63.	5	4	4	4	5	4	4	5	5
64.	5	5	5	4	5	5	5	4	4
65.	3	4	4	4	5	3	5	4	4
66.	4	5	3	5	5	4	5	4	3
67.	4	5	5	4	4	5	5	4	4

No.	Penilaian Evaluasi/Kepentingan								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	Aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
1.	5	4	4	4	5	4	4	4	4
2.	4	3	3	4	4	3	4	3	3
3.	4	5	5	5	5	5	5	5	5
4.	5	4	4	5	5	4	5	5	5
5.	4	4	4	5	5	3	5	2	3
6.	5	4	4	5	5	4	5	4	4
7.	4	5	4	4	5	3	5	5	5
8.	5	4	4	5	4	3	5	5	5
9.	4	4	4	4	4	4	4	4	4
10.	4	3	4	4	4	2	5	4	3
11.	4	4	4	4	4	4	4	3	4
12.	4	4	4	5	4	4	5	3	3
13.	4	5	3	5	5	3	5	3	4
14.	4	5	3	4	4	3	5	3	3
15.	4	3	5	5	4	5	5	5	5
16.	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17.	5	4	4	4	4	3	5	4	5
18.	3	5	5	5	5	4	5	4	4
19.	5	4	5	5	4	5	5	5	5
20.	4	5	5	5	5	5	4	4	4
21.	5	3	4	4	5	3	5	4	4
22.	4	5	5	5	5	5	5	4	5
23.	5	4	4	4	4	4	5	4	4
24.	5	5	5	5	5	5	5	5	5
25.	5	4	5	5	3	4	5	5	5
26.	5	5	4	5	4	5	5	4	5
27.	5	5	3	5	4	3	5	3	5
28.	4	5	4	5	4	4	5	5	4
29.	4	4	3	4	4	4	5	4	4
30.	4	4	5	4	4	4	5	3	4
31.	4	4	5	4	4	2	5	4	4
32.	4	4	5	4	4	4	5	4	4
33.	3	5	5	4	5	4	5	4	4
34.	4	5	5	3	5	3	5	5	4
35.	3	5	5	4	5	3	5	5	3
36.	3	3	4	5	5	3	5	5	4
37.	3	5	4	5	5	3	4	5	3
38.	5	4	5	5	4	4	4	2	5
39.	4	5	4	5	5	4	5	4	5
40.	5	4	5	4	4	2	5	4	5

No.	Penilaian Evaluasi/Kepentingan								
	Ukuran Daging	Warna	Tekstur	aroma	Kebersihan Kulit	Kondisi Tulang	Kesegaran Daging	Bagian Daging	Harga
41.	5	4	5	5	5	5	5	2	5
42.	4	4	4	5	5	3	5	4	2
43.	3	3	4	4	5	3	5	4	4
44.	5	4	2	4	5	4	4	4	4
45.	5	4	4	4	4	4	5	4	4
46.	5	4	4	4	4	4	4	5	4
47.	5	4	4	5	5	3	5	3	5
48.	2	5	5	5	4	4	4	5	4
49.	3	4	3	5	4	4	4	4	5
50.	3	5	5	5	4	4	5	4	4
51.	4	4	5	5	5	4	5	4	4
52.	4	4	5	5	4	4	5	4	4
53.	4	4	3	4	4	5	5	5	4
54.	4	5	5	4	5	5	5	5	4
55.	4	5	5	3	5	3	5	3	3
56.	4	5	4	4	5	4	5	4	5
57.	5	3	4	4	5	4	4	4	4
58.	5	4	4	5	5	2	5	4	4
59.	5	3	4	4	4	4	5	4	4
60.	4	3	4	4	4	4	4	3	5
61.	5	4	2	4	4	4	4	5	5
62.	4	4	3	4	5	5	4	5	4
63.	4	4	4	4	5	4	5	4	4
64.	5	4	4	4	4	4	5	4	4
65.	5	4	4	5	5	4	5	4	3
66.	5	4	5	4	4	4	5	2	4
67.	4	4	5	5	4	3	5	4	3

Nilai Tingkat Kepercayaan Responden terhadap Atribut Daging Ayam

Atribut Daging Ayam	Nilai					Total Responden
	5	4	3	2	1	
Ukuran Daging	16	33	16	2	0	67
Warna	30	35	2	0	0	67
Tekstur	28	36	3	0	0	67
Aroma	32	33	2	0	0	67
Kebersihan Kulit	42	25	0	0	0	67
Kondisi Tulang	18	38	11	0	0	67
Kesegaran Daging	30	33	4	0	0	67
Bagian Daging	13	45	8	1	0	67
Harga	10	40	13	4	0	67

Dari tabel di atas dapat dihitung nilai tingkat kepercayaan responden berdasarkan bobot yang ditetapkan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Ukuran Daging} &= (16 \times 5) + (33 \times 4) + (16 \times 3) + (2 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 80 + 132 + 48 + 4 + 0 \\
 &= 264/67 \\
 &= 3,94
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Warna} &= (30 \times 5) + (35 \times 4) + (2 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 150 + 140 + 6 + 0 + 0 \\
 &= 296/67 \\
 &= 4,41
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Tekstur} &= (28 \times 5) + (36 \times 4) + (3 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 140 + 144 + 9 + 0 + 0 \\
 &= 293/67 \\
 &= 4,37
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Aroma} &= (32 \times 5) + (33 \times 4) + (2 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 160 + 132 + 6 + 0 + 0 \\
 &= 298/67 \\
 &= 4,44
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Kebersihan Kulit} &= (42 \times 5) + (25 \times 4) + (0 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 210 + 100 + 0 + 0 + 0 \\
&= 310/67 \\
&= 4,62
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Kondisi Tulang} &= (18 \times 5) + (38 \times 4) + (11 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 90 + 152 + 33 + 0 + 0 \\
&= 275/67 \\
&= 4,10
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Kesegaran Daging} &= (30 \times 5) + (33 \times 4) + (4 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 150 + 132 + 12 + 0 + 0 \\
&= 294/67 \\
&= 4,38
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Bagian Daging} &= (13 \times 5) + (45 \times 4) + (8 \times 3) + (1 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 65 + 180 + 24 + 2 + 0 \\
&= 271/67 \\
&= 4,04
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Harga} &= (10 \times 5) + (40 \times 4) + (13 \times 3) + (4 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 50 + 160 + 39 + 8 + 0 \\
&= 257/67 \\
&= 3,83
\end{aligned}$$

Nilai Tingkat Kepentingan Responden terhadap Atribut Daging Ayam

Atribut Daging Ayam	Nilai					Total Responden
	5	4	3	2	1	
Ukuran Daging	27	31	8	1	0	67
Warna	22	36	9	0	0	67
Tekstur	26	31	8	2	0	67
Aroma	33	32	2	0	0	67
Kebersihan Kulit	33	33	1	0	0	67
Kondisi Tulang	12	33	18	4	0	67
Kesegaran Daging	52	15	0	0	0	67
Bagian Daging	20	33	10	4	0	67
Harga	22	34	10	1	0	67

Dari tabel tersebut dapat dihitung nilai tingkat kepentingan responden berdasarkan bobot yang ditetapkan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Ukuran Daging} &= (27 \times 5) + (31 \times 4) + (8 \times 3) + (1 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 135 + 124 + 24 + 2 + 0 \\
 &= 285/67 \\
 &= 4,25
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Warna} &= (22 \times 5) + (36 \times 4) + (9 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 110 + 144 + 27 + 0 + 0 \\
 &= 281/67 \\
 &= 4,19
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Tekstur} &= (26 \times 5) + (31 \times 4) + (8 \times 3) + (2 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 130 + 124 + 24 + 4 + 0 \\
 &= 282/67 \\
 &= 4,20
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Aroma} &= (33 \times 5) + (32 \times 4) + (2 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
 &= 165 + 128 + 6 + 0 + 0 \\
 &= 299/67 \\
 &= 4,46
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Kebersihan Kulit} &= (33 \times 5) + (33 \times 4) + (1 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 165 + 132 + 3 + 0 + 0 \\
&= 300/67 \\
&= 4,47
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Kondisi Tulang} &= (12 \times 5) + (33 \times 4) + (18 \times 3) + (4 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 60 + 132 + 54 + 8 + 0 \\
&= 254/67 \\
&= 3,79
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Kesegaran Daging} &= (52 \times 5) + (15 \times 4) + (0 \times 3) + (0 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 260 + 60 + 0 + 0 + 0 \\
&= 320/67 \\
&= 4,77
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Bagian Daging} &= (20 \times 5) + (33 \times 4) + (10 \times 3) + (4 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 100 + 132 + 30 + 8 + 0 \\
&= 270/67 \\
&= 4,02
\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Harga} &= (22 \times 5) + (34 \times 4) + (10 \times 3) + (1 \times 2) + (0 \times 1) \\
&= 110 + 136 + 30 + 2 + 0 \\
&= 278/67 \\
&= 4,14
\end{aligned}$$

Lampiran 4. Hasil Perhitungan Sikap Responden terhadap Atribut Daging Ayam di Hypermart Mall Panakkukang Makassar

1. Ukuran Daging

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 3,94 \times 4,25 \\ &= 16,74\end{aligned}$$

2. Warna

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,41 \times 4,19 \\ &= 18,47\end{aligned}$$

3. Tekstur

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,37 \times 4,20 \\ &= 18,35\end{aligned}$$

4. Aroma

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,44 \times 4,46 \\ &= 19,80\end{aligned}$$

5. Kebersihan Kulit

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,62 \times 4,47 \\ &= 20,65\end{aligned}$$

6. Kondisi Tulang

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,10 \times 3,79 \\ &= 15,53\end{aligned}$$

7. Kesegaran Daging

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,38 \times 4,77 \\ &= 20,89\end{aligned}$$

8. Bagian Daging

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 4,04 \times 4,02 \\ &= 16,24\end{aligned}$$

9. Harga

$$\begin{aligned}\text{Kepercayaan (bi) x kepentingan (ei)} &= 3,83 \times 4,14 \\ &= 15,85\end{aligned}$$

Lampiran 5. Dokumentasi





BIODATA PENELITI



Nurcahyani Pratiwi dilahirkan di Parepare pada tanggal 19 September 1999, sebagai putri dari Jamaluddin dan Sutriani. Pada tahun 2012 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Dasar Inpres Jongaya Makassar, dan pada tahun 2015 penulis menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama Negeri 12 Parepare, pada tahun 2018 menyelesaikan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Negeri 02 Makassar. Pada tahun 2018 penulis diterima sebagai Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin melalui jalur SBMPTN. Selama mahasiswa, penulis aktif mengikuti kegiatan organisasi kemahasiswaan (FOSIL, HUMANIKA, dan SENAT).