

RINGKASAN

Meal Ready to Eat adalah makanan siap konsumsi yang dirancang untuk memenuhi kebutuhan kalori, protein, karbohidrat, dan lemak secara seimbang dalam menghadapi situasi tertentu seperti bencana alam, operasi militer, atau kegiatan luar ruangan lainnya. Beberapa contohnya seperti ayam balado, rendang, gulai ikan yang dikemas dalam alumunium *pouch* lengkap dengan nasi kemudian disterilisasi (*retort*) untuk memperpanjang umur simpan. Namun, ada beberapa permasalahan yang tidak sempurna ketika sebelum dan sesudah produk di sterilisasi. Untuk mencegah kontaminasi dan pertumbuhan mikroorganisme pada produk pangan, maka diperlukan penambahan pengawet alami agar produk dapat tahan lama dan aman dikonsumsi dalam tubuh seperti bubuk kecombrang yang dikenal sebagai antimikroba karena mengandung senyawa aktif. Penelitian ini tentang analisis preferensi produk pangan dengan pengawet bubuk kecombrang yang bertujuan ingin mengetahui karakteristik konsumen dan keputusan pembelian terhadap kombinasi atribut yang disukai oleh konsumen.

Penelitian ini menggunakan teknik sampling *nonprobability sampling* dengan menggunakan metode *purposive sampling* yaitu sampel telah sesuai dengan kriteria yang ditentukan peneliti. Atribut yang dinilai dalam kuisisioner adalah tekstur nasi, tekstur daging/ikan, warna produk, aroma rempah, *flavor* kecombrang, tingkat kepedasan, berat produk, dan harga. Penelitian ini menggunakan 100 responden dengan pembagian profesi seperti mahasiswa, PNS, Karyawan, Polri/TNI, hingga ke Pedagang Masakan Padang. Pengambilan sampel melalui penyebaran 3 kuisisioner berbeda jenis produk (ayam balado, rendang, dan gulai ikan) kepada responden. Data yang didapatkan kemudian dianalisis secara deskriptif dan analisis konjoin yang diolah dengan bantuan *software* SPSS versi 25.

Hasil dari penelitian 3 jenis produk ini, peringkat atribut dalam penetapan keputusan pembelian nasi ayam balado, nasi rendang sapi, nasi gulai ikan 3 peringkat teratas adalah tekstur nasi (pulen), *flavor* kecombrang (tidak menyengat), dan tingkat kepedasan (agak pedas: ayam balado, pedas: rendang sapi dan gulai ikan). Konsumen telah dipastikan menerima penambahan bubuk kecombrang, dalam hal ini bubuk kecombrang tidak mengubah karakteristik organoleptik produk pangan secara negatif. Diantara ketiga produk, konsumen menunjukkan antusiasme terbesar pada menu rendang dilihat dari tingginya jawaban rasa yang sangat disukai, aroma rempahnya sangat kuat, dan kemasannya yang sangat menarik sehingga konsumen lebih dominan yakin memilih untuk membeli produk MRE menu rendang lalu diikuti dengan ayam balado dan gulai ikan.

SUMMARY

Meal Ready to Eat is a ready-to-eat food designed to meet the needs of calories, protein, carbohydrates, and fat in a balanced manner in dealing with certain situations such as natural disasters, military operations, or other outdoor activities. Some examples are balado chicken, rendang, fish curry packed in aluminum pouches complete with rice and then sterilized (retort) to extend shelf life. However, there are some imperfect problems before and after the product is sterilized. To prevent contamination and growth of microorganisms in food products, it is necessary to add natural preservatives so that the product can last a long time and is safe to consume in the body such as torch ginger powder which is known as an antimicrobial because it contains active compounds. This study is about the analysis of food product preferences with torch ginger powder preservatives which aims to determine consumer characteristics and purchasing decisions regarding the combination of attributes preferred by consumers.

This study uses a nonprobability sampling technique using a purposive sampling method, namely the sample has met the criteria determined by the researcher. The attributes assessed in the questionnaire are rice texture, meat/fish texture, product color, spice aroma, torch ginger flavor, spiciness level, product weight, and price. This study used 100 respondents with a division of professions such as students, civil servants, employees, police/military, to Padang food traders. Sampling was done by distributing 3 different types of product questionnaires (balado chicken, rendang, and fish curry) to respondents. The data obtained were then analyzed descriptively and conjointly analyzed using SPSS software version 25.

The results of the study of these 3 types of products, the attribute ranking in determining the purchasing decision of balado chicken rice, beef rendang rice, fish curry rice, the top 3 rankings are rice texture (soft), torch ginger taste (not pungent), and level of spiciness (slightly spicy: balado chicken, spicy: beef rendang and fish curry). Consumers have been confirmed to accept the addition of torch ginger powder, in this case torch ginger powder does not change the organoleptic characteristics of food products negatively. Among the three products, consumers showed the greatest enthusiasm for the rendang menu as seen from the high number of answers that were very much liked, the aroma of the spices was very strong, and the packaging was very attractive so that consumers were more dominant in choosing to buy the product MRE rendang followed by balado chicken and fish curry.