

***ANALYSIS OF FACTORS AFFECTING THE CONSUMER SATISFACTION LEVEL
OF BROWN RICE IN MEDAN BARU DISTRICT***

**ANALISIS FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI TINGKAT
KEPUASAN KONSUMEN TERHADAP BERAS MERAH DI KECAMATAN
MEDAN BARU**

Octasella Ainani As'ad¹ dan Bambang Hermanto²

¹Mahasiswa Magister Agribisnis Universitas Islam Sumatera Utara

²Dosen Program Studi Magister Agribisnis Universitas Islam Sumatera Utara

Email: octasella14@gmail.com

ABSTRACT

Brown rice is a healthier source of carbohydrates than white rice. However, there are still many people who consume brown rice everyday. In this study an analysis of the influence of factors affecting consumers will be conducted. The independent variables offered are price, taste, approval, packaging, efficacy and perception with variables that can be accepted by consumers. This research uses multiple linear regression test.

Keyword: brown rice, consumer satisfaction

ABSTRAK

Beras merah adalah sumber karbohidrat yang lebih sehat dibandingkan dengan nasi putih. Namun, masih banyak orang yang mengonsumsi beras merah setiap hari. Dalam penelitian ini akan dilakukan analisis pengaruh faktor-faktor yang mempengaruhi konsumen. Variabel independen yang ditawarkan adalah harga, rasa, persetujuan, pengemasan, kemanjuran dan persepsi dengan variabel yang dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini menggunakan uji regresi linier berganda.

Kata kunci: beras merah, kepuasan konsumen

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Beras merah merupakan salah satu sumber serat yang cukup baik, hal ini dikarenakan beras merah umumnya dikonsumsi tanpa melalui proses penyosohan, melainkan hanya digiling menjadi beras pecah kulit, sehingga kulit arinya masih melekat pada endosperm. Kulit ari beras merah kaya akan kandungan minyak alami, lemak esensial dan serat (Santika dan Rozakurniati, 2010).

Beras merah memiliki nilai jual yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan beras putih dan beras ketan. Beras ini juga memiliki keunggulan dan manfaat yang lebih banyak bila dibandingkan dengan beras yang lain. Proses menanam dan waktu panen beras merah hampir sama dengan beras putih. Beras merah memiliki daya tahan terhadap hama yang lebih tinggi sehingga memiliki prospek yang lebih baik daripada beras lain. Meskipun beras merah memiliki manfaat yang lebih banyak bila dibandingkan dengan beras putih, namun beras ini kurang diminati masyarakat Indonesia.

Analysis of Factors Affecting the Consumer Satisfaction Level of Brown Rice in Medan Baru District

Hal ini dikarenakan kebiasaan masyarakat yang selalu mengkonsumsi beras putih sebagai makanan pokok, selain harga beras merah yang lebih mahal sehingga masyarakat lebih memilih untuk mengkonsumsi beras putih (Dardanella, dkk, 2017).

Menurut Rachmawati, (2018), segmentasi dibentuk dengan memperhatikan tanggapan konsumen terhadap apa yang akan dicari baik manfaat, waktu penggunaan, atau merek dengan menghubungkan perbedaan kebutuhan yang terdapat di masyarakat. Hal ini mengingat bahwa variabel-variabel demografik memiliki hubungan yang erat dengan keinginan, preferensi (kesukaan), dan tingkat pemakaian konsumen menurut Kotler dan Keller (2009) sehingga penetapan berdasarkan hal inilah yang dapat direkomendasikan untuk pemasaran beras merah organik dengan menyesuaikan penetapan target pasar yang tepat dengan karakteristik masyarakat yang mendukung dalam meningkatkan daya beli masyarakat pada beras merah organik. Beras merah organik terkenal di masyarakat sebagai produk mahal, sehingga perusahaan harus menanggapi dengan bijak dan positif persepsi masyarakat seperti itu. Perusahaan dapat memposisikan produk beras organik sebagai produk mahal tetapi lebih menyehatkan. Pada kemasan produk organik, tidak semuanya memiliki label organik, dimana label organik ini merupakan hal yang penting mengingat konsumen terkadang melihat kesan pertama saat melihat produk yang menandakan apakah sebuah produk organik atau bukan dilihat dari labelnya, hal tersebut yang mendorong konsumen yang akhirnya dapat meyakinkan bahwa produk yang ia beli benar-benar aman, serta dapat meningkatkan tingkat penjualan pada produk organik tentunya. Selain itu perusahaan juga sebaiknya memperbanyak pasokan produk beras merah organik pada gerainya, mengingat produk organik hanya sedikit dijual

dibandingkan dengan yang tak berlogo organik, selain itu baik tidaknya kualitas produk beras merah organik yang ditawarkan oleh produsen dan pemasar kepada masyarakat akan berpengaruh terhadap kepuasan dan loyalitas pelanggan itu sendiri.

Berdasarkan uraian latar belakang, dapat dirumuskan permasalahan dalam jurnal ini adalah faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen terhadap beras merah. Dengan tujuan penelitian adalah menganalisis faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen terhadap beras merah.

TINJAUAN PUSTAKA

Beras merah lebih unggul daripada beras putih. Beras merah mengandung serat yang tinggi (berperan untuk mencegah penyakit gastrointestinal serta pada penderita diabetes), kandungan vitamin B dan mineral yang tinggi (mencegah beri-beri), kandungan lemak tinggi (sebagai sumber energi), kandungan asam lemak tinggi (sebagai antioksidan, anti kanker, menurunkan serum kolesterol, mencegah penyakit kardiovaskular), beras merah memiliki indeks glikemik yang rendah (rendah patih, tinggi karbohidrat kompleks yang dapat menurunkan risiko diabetes tipe 2 (Garrow, 2000) dalam Babu *et al.*, 2009).

Menurut Purwanto, (2012), kepuasan konsumen adalah tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja atau hasil yang ia rasakan setelah mengkonsumsi suatu produk atau jasa dibandingkan dengan harapannya. Setelah mengkonsumsi suatu produk atau jasa, konsumen akan memiliki perasaan puas atau tidak puas atas produk atau jasa yang dikonsumsi.

Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen menurut Lupiyoadi (2001), menyebutkan lima faktor utama yang perlu diperhatikan dalam kaitannya dengan kepuasan konsumen, antara lain:

- a. Kualitas Produk. Konsumen akan puas bila hasil evaluasi mereka menunjukkan bahwa produk yang mereka gunakan berkualitas. Produk dikatakan berkualitas bagi seseorang, jika produk itu dapat memenuhi kebutuhannya (Montgomery dalam Lupiyoadi, 2001). Kualitas produk ada dua yaitu eksternal dan internal. Salah satu kualitas produk dari faktor eksternal adalah citra merek.
- b. Kualitas Pelayanan. Konsumen akan merasa puas bila mendapatkan pelayanan yang baik atau yang sesuai dengan harapan.
- c. Emosional. Konsumen merasa puas ketika orang memuji dia karena menggunakan merek yang mahal.
- d. Harga. Produk yang mempunyai kualitas yang sama tetapi menetapkan harga yang relatif murah akan memberikan nilai yang lebih tinggi.
- e. Biaya. Konsumen yang tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan atau tidak perlu membuang waktu untuk mendapatkan suatu produk atau jasa cenderung puas terhadap produk atau jasa tersebut.

METODE PENELITIAN

Metode Penentuan Sampel Penelitian

Menurut Cohen, et.al, (2007) semakin besar sample dari besarnya populasi yang ada adalah semakin baik, akan tetapi ada jumlah batas minimal yang harus diambil oleh peneliti yaitu sebanyak 30 sampel. Sebagaimana dikemukakan oleh Baley dalam Mahmud (2011, hlm. 159) yang menyatakan bahwa untuk penelitian yang menggunakan analisis data statistik, ukuran sampel paling minimum adalah 30.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan data

primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara langsung dengan responden menggunakan daftar pertanyaan (kuesioner) yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Sedangkan data sekunder diperoleh dari instansi-instansi terkait seperti Badan Pusat Statistik, Dinas Pertanian, literatur, dan jurnal yang terkait dengan penelitian ini.

Metode Analisis Data

Metode yang digunakan adalah dengan melakukan Analisis Regresi Linier Berganda. Data yang diperoleh kemudian diolah dengan program SPSS. Untuk mengetahui pengaruh faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen terhadap beras merah nyata atau tidak nyata. Adapun model ekonometrika persamaan regresi linier berganda dalam penelitian ini sebagai berikut :

$$Y = \alpha + \beta_1 X_1 + \beta_2 X_2 + \mu$$

Dimana :

Y = Kepuasan Konsumen

α = Konstanta

$\beta_1, \beta_2, \beta_3, \beta_4, \beta_5$ = Koefisien Variabel

X_1 = Khasiat

X_2 = Persepsi

μ = Variabel Pengganggu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Validitas

Uji validitas dilakukan untuk mengukur apakah data yang telah didapat setelah penelitian merupakan data yang valid dengan alat ukur yang digunakan dalam meneliti, yaitu kuesioner. Kriteria pengambilan keputusan adalah:

1. Jika $r_{hitung} > r_{tabel}$ maka dinyatakan valid.
2. Jika $r_{hitung} < r_{tabel}$ maka dinyatakan tidak valid.

Analysis of Factors Affecting the Consumer Satisfaction Level of Brown Rice in Medan Baru District

Tabel Uji Validitas Instrumen Variabel Khasiat (X1)

Pernyataan	Corrected Item Total Correlation (r_{hitung})	r_{tabel}	Validitas
Item 1	0,734	0,388	Valid
Item 2	0,710	0,388	Valid
Item 3	0,751	0,388	Valid
Item 4	0,583	0,388	Valid
Item 5	0,558	0,388	Valid

Sumber: Analisis 2020 (diolah)

Berdasarkan di atas diperoleh bahwa pengujian dari variabel khasiat memiliki nilai yang lebih besar dari 0.388. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa

seluruh pernyataan dari khasiat yang digunakan adalah valid dan dapat digunakan dalam penelitian.

Tabel Uji Validitas Instrumen Variabel Persepsi (X2)

Pernyataan	Corrected Item Total Correlation (r_{hitung})	r_{tabel}	Validitas
Item 1	0,793	0,388	Valid
Item 2	0,851	0,388	Valid
Item 3	0,868	0,388	Valid
Item 4	0,803	0,388	Valid
Item 5	0,733	0,388	Valid

Sumber: Hasil Perhitungan SPSS 18,0 (data diolah)

Berdasarkan di atas diperoleh bahwa pengujian dari variabel persepsi memiliki nilai yang lebih besar dari 0.388. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa

seluruh pernyataan dari persepsi yang digunakan adalah valid dan dapat digunakan dalam penelitian.

Tabel Uji Validitas Instrumen Variabel Kepuasan Konsumen (Y)

Pernyataan	Corrected Item Total Correlation (r_{hitung})	r_{tabel}	Validitas
Item 1	0,718	0,388	Valid
Item 2	0,730	0,388	Valid
Item 3	0,391	0,388	Valid
Item 4	0,517	0,388	Valid

Sumber: Hasil Perhitungan SPSS 18,0 (data diolah)

Berdasarkan di atas diperoleh bahwa pengujian dari variabel kepuasan konsumen memiliki nilai yang lebih besar dari 0.388. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa seluruh pernyataan dari kepuasan konsumen yang digunakan adalah valid dan dapat digunakan dalam penelitian.

Uji Reliabilitas

Reliabilitas instrumen digunakan untuk melihat apakah alat ukur yang digunakan menunjukkan konsistensi dalam mengukur gejala yang sama. Setelah dilakukan uji validitas, maka selanjutnya adalah mengukur reliabilitas dari butir pernyataan. Untuk mengetahui tinggi rendahnya hubungan tersebut dapat

digunakan pedoman untuk memberikan interpretasi koefisien korelasi sebagai berikut :

Tabel Pedoman Untuk Memberikan Interpretasi Koefisien Korelasi

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,00 - 0,199	Sangat Rendah
0,20 – 0,399	Rendah
0,40 – 0,599	Sedang
0,60 – 0,799	Kuat
0,80 – 1,000	Sangat Kuat

Sumber: Sugiyono (2010: 147)

Tabel di bawah menunjukkan hasil pengujian reliabilitas pada instrumen dengan nilai cronbach's alpha atau α sebesar, pernyataan tersebut reliabel

karena $\alpha > r_{\text{tabel}}$. Ini menunjukkan semua butir dari variabel Khasiat (X1) tersebut dapat digunakan untuk memperoleh data penelitian.

Tabel Cronbach's Alpha Variabel Independent Khasiat (X1)

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
0,846	5

Sumber: Hasil Perhitungan SPSS 20,0 (data diolah)

Dari data tabel di atas dapat dilihat bahwa hasil perhitungan uji reliabilitas menunjukkan cronbach's alpha pada variabel independent Khasiat (X1) adalah

0,846, lebih besar dari 0,700 (batas reliabilitas), maka dinyatakan instrumen tersebut kuat.

Tabel Uji Reliabilitas Instrumen Variabel Khasiat (X1)

Pernyataan	Cronbach's Alpha if Item Deleted	r_{tabel}	Validitas
Item 1	0,793	0,700	Reliable
Item 2	0,798	0,700	Reliable
Item 3	0,791	0,700	Reliable
Item 4	0,832	0,700	Reliable
Item 5	0,844	0,700	Reliable

Sumber: Hasil Perhitungan SPSS 18,0 (data diolah)

Dari tabel di atas diperoleh nilai Cronbach's Alpha if Item Deleted (α) tertinggi pada item 5 sebesar 0,844, dan nilai terendah pada item 3 sebesar 0,791, sehingga dapat disimpulkan bahwa penelitian instrumen variabel Khasiat (X1) berupa kuesioner ini adalah reliable.

Reliability Statistics	
Cronbach's Alpha	N of Items
0,920	5

Sumber: Analisis Data, 2020 (diolah)

Dari data tabel di atas dapat dilihat bahwa hasil perhitungan uji reliabilitas menunjukkan cronbach's alpha pada

Analysis of Factors Affecting the Consumer Satisfaction Level of Brown Rice in Medan Baru District

variabel independent Persepsi (X2) reliabilitas), maka dinyatakan instrumen adalah 0,920, lebih besar dari 0,700 (batas tersebut kuat.

Tabel Uji Reliabilitas Instrumen Variabel Persepsi (X2)

Pernyataan	Cronbach's Alpha if Item Deleted	r_{tabel}	Validitas
Item 1	0,913	0,700	Reliable
Item 2	0,890	0,700	Reliable
Item 3	0,887	0,700	Reliable
Item 4	0,900	0,700	Reliable
Item 5	0,918	0,700	Reliable

Sumber: Hasil Perhitungan SPSS 18,0 (data diolah)

Dari tabel di atas diperoleh nilai Cronbach's Alpha if Item Deleted (ralpha) tertinggi pada item 5 sebesar 0,918, dan nilai terendah pada item 3 sebesar 0,887, sehingga dapat disimpulkan bahwa penelitian instrumen variabel Persepsi (X2) berupa kuesioner ini adalah reliable.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
0,776	4

Sumber: Analisis 2020 (diolah)

Dari data tabel di atas dapat dilihat bahwa hasil perhitungan uji reliabilitas menunjukkan cronbach's alpha pada variabel independent Kepuasan Konsumen (y) adalah 0,776, lebih besar dari 0,600 (batas reliabilitas), maka dinyatakan instrumen tersebut kuat.

Tabel Uji Reliabilitas Instrumen Variabel Kepuasan Konsumen (Y)

Pernyataan	Cronbach's Alpha if Item Deleted	r_{tabel}	Validitas
Item 1	0,641	0,700	Reliable
Item 2	0,633	0,700	Reliable
Item 3	0,806	0,700	Reliable
Item 4	0,754	0,700	Reliable

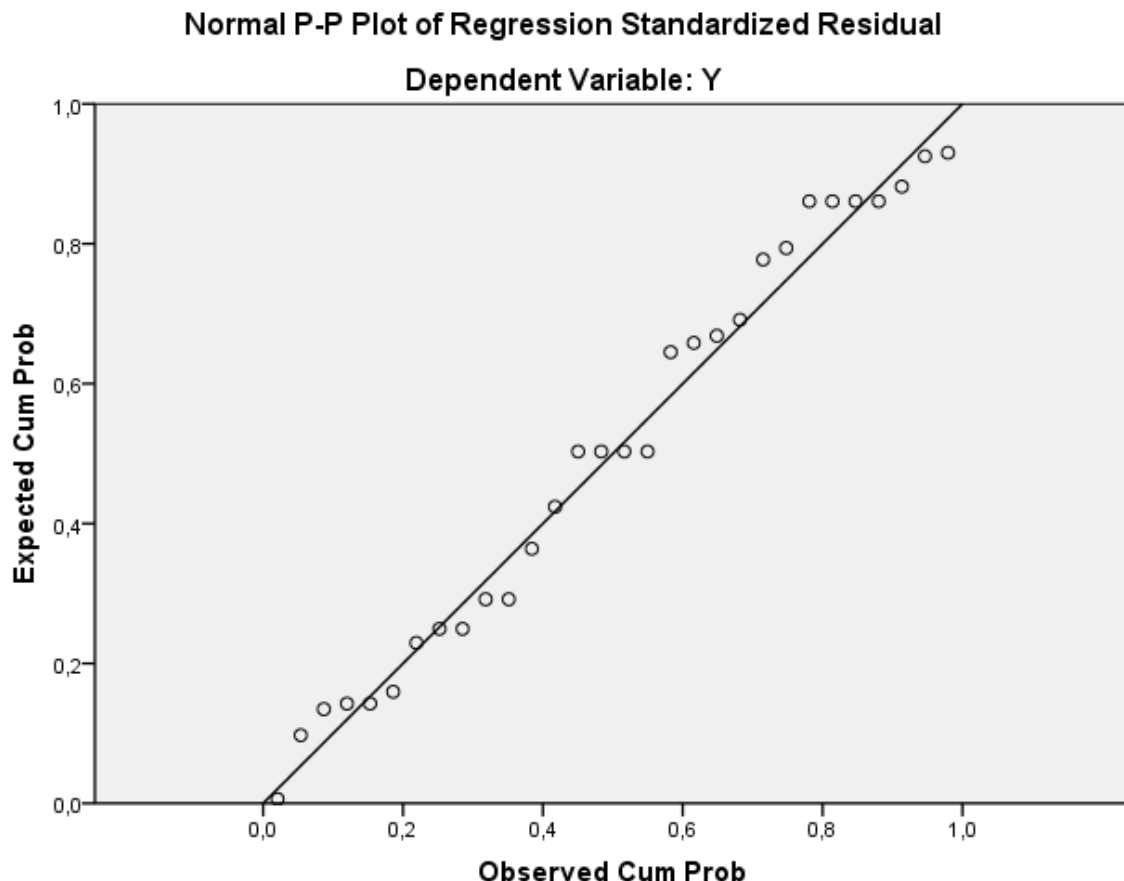
Sumber: Hasil Perhitungan SPSS 18,0 (data diolah)

Dari tabel di atas diperoleh nilai Cronbach's Alpha if Item Deleted (ralpha) tertinggi pada item 3 sebesar 0,806, dan nilai terendah pada item 2 sebesar 0,633, sehingga dapat disimpulkan bahwa penelitian instrumen variabel Kepuasan Konsumen (Y) berupa kuesioner ini adalah reliable.

Uji Asumsi Klasik

a. Uji Normalitas

Tujuan uji normalitas adalah untuk menguji apakah dalam sebuah model regresi, variabel terikat dan variabel bebas atau keduanya mempunyai distribusi normal ataukah tidak. Adapun hasil normalitas plot sebagai berikut:



Gambar Normalitas Plot

Berdasarkan gambar di atas, menunjukkan bahwa penyebaran plot berada di sekitar dan sepanjang garis 45^0 . Dengan demikian

menunjukkan bahwa data-data pada variabel penelitian berdistribusi normal.

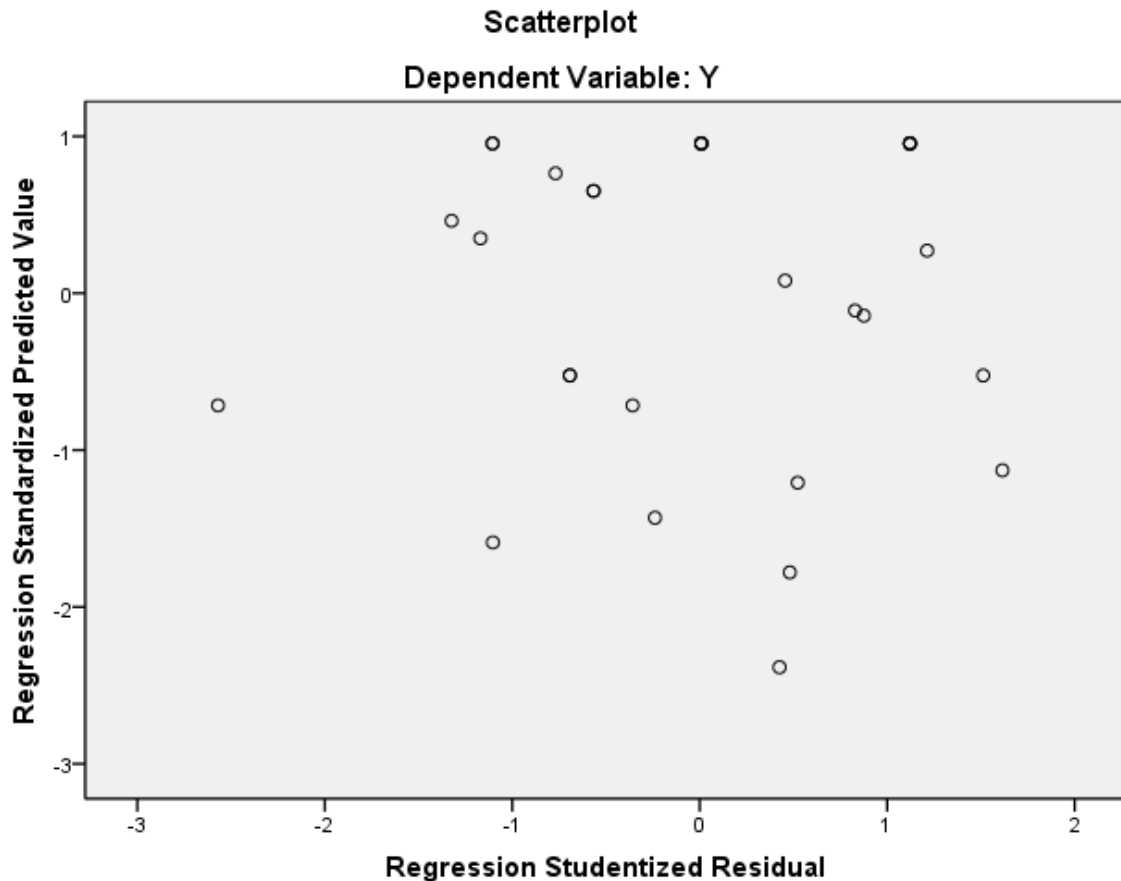
b. Uji Heteroskedastisitas

Cara untuk mengetahui ada tidaknya heteroskedastisitas pada suatu model dapat dilihat dari pola *Scatterplot* model tersebut. Apabila dari grafik *Scatterplot* terlihat bahwa titik-titik menyebar secara acak serta tersebar baik diatas maupun di bawah angka nol, titik-titik data tidak mengumpul hanya diatas atau dibawah saja, penyebaran titik-titik data tidak boleh membentuk pola bergelombang melebar kemudian menyempit dan melebar kembali, dan penyebaran titik-titik data tidak terpola.

Berdasarkan hasil Gambar di atas dapat diketahui *scatterplot* yang tidak

membentuk pola tertentu, maka model regresi tidak memiliki gejala heteroskedastisitas. Pada gambar terlihat titik-titik menyebar secara acak serta tersebar baik diatas maupun di bawah angka nol, titik-titik data tidak mengumpul hanya diatas atau dibawah saja, penyebaran titik-titik data tidak membentuk pola bergelombang melebar kemudian menyempit dan melebar kembali, dan penyebaran titik-titik data tidak terpola. Maka dapat disimpulkan bahwa model regresi linier berganda terbebas dari asumsi klasik heteroskedastisitas dan layak digunakan dalam penelitian.

Analysis of Factors Affecting the Consumer Satisfaction Level of Brown Rice in Medan Baru District



Gambar Scatterplot

c. Uji Multikolinieritas

Menurut Priyatno (2013), mengungkapkan uji multikolonieritas adalah keadaan dimana antara dua variabel independen atau lebih pada model regresi terjadi hubungan linier yang sempurna atau mendekati

sempurna, karena model regresi yang baik mensyaratkan tidak adanya masalah multikolonieritas. Prasyarat yang harus dipenuhi adalah tidak adanya multikolonieritas. Hasil pengujian multikolinieritas dapat dilihat pada table berikut.

Tabel Hasil Uji Multikolinieritas

Model	Collinearity Statistics	
	Tolerance	VIF
Khasiat	0,380	2,634
Persepsi	0,380	2,634

Sumber: Analisis Data 2020 (diolah)

Berdasarkan Tabel 5.6 dapat diketahui nilai *tolerance* variabel khasiat sebesar $0,380 > 0,10$. dan nilai *tolerance* variabel persepsi sebesar $0,380 > 0,10$. Model regresi ini dapat disimpulkan bebas multikolinieritas.

Hasil Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Terhadap Beras Merah

Analisis ini digunakan untuk mengetahui besarnya pengaruh variabel bebas Khasiat (X1) dan Persepsi (X2) terhadap variabel terikat Kepuasan

Konsumen (Y). Alat analisis yang digunakan adalah dengan menggunakan program *SPSS for windows release 18.0*.

Uji Koefisien Determinasi (R^2)

Diketahui bahwa koefisien determinasi R^2 (*R Square*) yang diperoleh adalah sebesar 0,761. Hal ini menunjukkan bahwa sebesar 76,1% variasi variabel terikat

yaitu produksi padi telah dapat dijelaskan oleh variabel khasiat, dan persepsi atau dengan kata lain sebesar 76,1% telah dijelaskan oleh variabel bebas terhadap variabel terikat yakni kepuasan konsumen beras merah. Sedangkan sisanya 23,9% dipengaruhi oleh variabel bebas atau faktor lain yang belum dimasukkan ke dalam model.

Tabel Hasil Analisis Pengaruh Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Terhadap Beras Merah

Variabel	Koefisien Regresi	F Hitung	t Hitung	Signifikan
R^2	0,761			
Uji F		42,928		0,000
(Constant)	3,228		1,977	0,058
Khasiat (X1)	0,483		3,334	0,002
Persepsi (X2)	0,305		2,701	0,012
F Tabel	2,430			
t Tabel	2,0639			

Sumber: Analisis Data, 2020 (diolah)

Pengujian Secara Bersama (uji F)

Diketahui bahwa $F_{hitung} 42,928 > F_{Tabel} 2,43$ dengan nilai signifikan sebesar $Sig F (0,000) \leq 0,05$, maka H_0 ditolak dan H_1 diterima yang artinya variabel bebas khasiat, dan persepsi secara serempak berpengaruh nyata terhadap variabel terikat yakni kepuasan konsumen beras merah.

Pengujian Parsial (uji t)

Dapat diinterpretasikan pengaruh masing-masing variabel bebas dengan variabel terikat produksi padi, yakni sebagai berikut:

1. Pengaruh Khasiat Terhadap Kepuasan Konsumen Beras Merah

Adapun nilai t_{hitung} variabel khasiat yakni 3,334 dan nilai t_{Tabel} sebesar 2,0639 maka $t_{hitung} > t_{Tabel}$. Tingkat signifikansi t_{hitung} sebesar 0,002 maka $sig t (0,002) < 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_1 diterima yang artinya variabel khasiat secara parsial berpengaruh nyata terhadap kepuasan konsumen beras

merah. Menurut hasil penelitian Daeli, dkk (2018), nasi beras merah dan nasi beras hitam dapat menurunkan kadar glukosa darah dan trigliserida secara signifikan. Penurunan kadar glukosa darah dan trigliserida terjadi lebih besar pada kelompok dengan pemberian nasi beras hitam

2. Pengaruh Persepsi Terhadap Kepuasan Konsumen Beras Merah

Adapun nilai t_{hitung} variabel persepsi yakni 2,701 dan nilai t_{Tabel} sebesar 2,0639 maka $t_{hitung} > t_{Tabel}$. Tingkat signifikansi t_{hitung} sebesar 0,012 maka $sig t (0,012) < 0,05$, sehingga dapat disimpulkan bahwa H_0 ditolak dan H_1 diterima yang artinya variabel persepsi secara parsial berpengaruh nyata terhadap kepuasan konsumen beras merah. Menurut hasil penelitian Indrasari dan Adnyana, (2007), persepsi antara responden di desa dan di kota terhadap beras merah dalam hal gizi dibanding beras yang biasa dikonsumsi ternyata sama secara statistik, kecuali di propinsi Jateng dan

Analysis of Factors Affecting the Consumer Satisfaction Level of Brown Rice in Medan Baru District

Bali. Secara keseluruhan responden di desa dan di kota di propinsi Jateng, Jatim, Bali, dan NTB menyatakan beras merah yang diperkenalkan lebih baik dibanding beras yang biasa dikonsumsi secara statistik, kecuali di Jabar dan Sulsel.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dalam penelitian ini adalah faktor produksi yang mempengaruhi secara

signifikan kepuasan konsumen beras merah adalah khasiat dan persepsi

Saran

Penulis berharap adanya perkembangan atau inovasi baru bagi produsen beras merah agar penjual merah dan meningkat. Adanya informasi lebih mendalam dan luas tentang manfaat mengkonsumsi beras merah. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen dapat terpenuhi agar semakin banyak masyarakat Indonesia yang mengkonsumsi beras merah sebagai makanan pokok.

DAFTAR PUSTAKA

- Babu PD, Subhasree RS, Bhakayaraj R, dan Vidhyalakshmi R. 2009. Brown rice-beyond the color reviving a lost health food-a review. *American-Eurasian Journal of Agronomy*
- Cohen, L., Manion, L., & Morrison, K. 2007. *Research Methods in Education* (6th ed.). London, New York: Routledge Falmer
- Daeli, E., Martha Ardiaria, dan Aryu Candra. Pengaruh Pemberian Nasi Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Nasi Beras Hitam (*Oryza sativa* L.indica) terhadap Perubahan Kadar Gula Darah dan Trigliserida Tikus Wistar (*Rattus norvegicus*) Diabetes Melitus Tipe 2. Semarang: Bagian Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro
- Dardanella, E., Ani Muani, dan Imelda. 2017. *Kajian Pemasaran Beras Merah Di Wilayah Perbatasan (Entikong) Kabupaten Sanggau Provinsi Kalimantan Barat*. Pontianak Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak
- Indrasari, S. D. dan Made Oka Adnyana. 2007. *Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai*
- Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan* Vol. 2 No. 2
- Lupiyoadi, R. 2001. *Manajemen Pemasaran Jasa, Teori dan Praktek*. Edisi Pertama. Jakarta: Salemba Empat
- Priyatno, D. 2013. *Analisis Korelasi, Regresi dan Multivariate dengan SPSS*. Gava Media: Yogyakarta
- Purwanto, 2012, *Marketing Strategic: Meningkatkan Pangsa Pasar dan Daya Saing*. Jakarta : Platinum
- Rachmawati, Y.R. 2018. *Analisis Pengaruh Kualitas Produk Beras Merah Organik Terhadap Kepuasan Konsumen Dalam Membentuk Loyalitas Pelanggan*. Bogor: IPB
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi Mutu Beras Hitam dan BerasMerah pada Beberapa Galur Padi Gogo*. *Buletin Teknik Pertanian* Vol. 15 No. 1