**TANGGAPAN KONSUMEN TERHADAP JAGUNG PULUT REBUS DI KECAMATAN SIMBANG, KABUPATEN MAROS**

***(Consumer Response to Corn in Simbang District, Maros Regency)***

**Kahar Maulana, Arifin, Mohammad Anwar Sadat**

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Peternakan, dan Kehutanan,

Universitas Muslim Maros.

Email : [moh.anwarsadat19@gmail.com](mailto:moh.anwarsadat19@gmail.com) / [fapertahutumma@gmail.com](mailto:fapertahutumma@gmail.com)

# ABSTRAK

Jagung pulut adalah salah satu jenis jagung dengan rasa pulut atau ketan, jadi agak lengket dan pulen ketika direbus. Penelitian ini dilaksanakan di Kecamatan Simbang, Kabupaten Maros. Lokasi ini dipilih dengan pertimbangan secara accedetial sampling. Data yang digunakan yaitu: data primer yang diperoleh dari hasil observasi melalui wawancara langsung dan juga melalui bantuan daftar kuesioner. Tujuan penelitian ini adalah Mengetahui tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus di Kecamatan Simbang, Kabupaten Maros, Mengetahui faktor – faktor yang berpengaruh dan paling dominan pengaruhnya terhadap jagung pulut rebus. Data dikumpulkan dari hasil survei dengan menggunakan kuesioner dan ditambah dengan pengamatan/observasi lapangan. Data yang telah terkumpul kemudian ditabulasi untuk mendapatkan data-data riil yang digunakan untuk keperluan analisis. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif untuk mengetahui tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus, dan metode analisis regresi berganda untuk mengetahui Faktor-faktor yang berpengaruh dan paling dominan pengaruhnya terhadap jagung pulut rebus. Hasil penelitian dapat diketahui bahwa tanggapan konsumen jagung pulut rebus Kecamatan Simbang termasuk dalam kategori tinggi dengan indikator harga dan rasa, Faktor–faktor yang berpengaruh nyata tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus adalah harga dan rasa.

**Kata Kunci : Jagung Pulut Rebus, Tanggapan Konsumen, Faktor – Faktor yang Berpengaruh**

# *ABSTRACT*

*Pulp corn is one type of corn with a pulut taste or sticky rice, so it is rather sticky and fluffier when boiled. This research was conducted in Simbang District, Maros Regency. This location was chosen with consideration of accedetial sampling. The data used are primary data obtained from observations through direct interviews and also through the help of questionnaire lists. The purpose of this study was to determine consumer responses to boiled pulut corn in Simbang District, Maros Regency, and to find out the most influential and dominant factors affecting boiled corn. Data was collected from the survey results using a questionnaire and added with observations / field observations. The collected data is then tabulated to obtain the real data used for analysis purposes. This research uses quantitative descriptive analysis method to determine consumer responses to boiled pulut corn, and the method of multiple regression analysis to determine the influential and most dominant factors affecting pulut boiled corn. The results of this study can be seen that the responses of consumers of Simbang District's boiled corn are included in the high category with price and taste indicators. The factors that significantly influence consumers' responses to boiled corn are price and taste.*

***Keywords: Corn Poached, Consumer Response, Influential Factors***

**PENDAHULUAN**

Jagung (*Zea mays L*.) merupakan salah satu tanaman pangan dunia yang terpenting, selain gandum dan padi. Sebagai sumber karbohidrat utama di Indonesia, jagung juga menjadi alternatif sumber pangan di Indonesia. Penduduk beberapa daerah di Indonesia (misalnya di Madura dan Nusa Tenggara) juga menggunakan jagung sebagai pangan pokok. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga ditanam sebagai pakan ternak (hijauan maupun tongkolnya), diambil minyaknya (dari bulir), dibuat tepung (dari bulir, dikenal dengan istilah tepung jagung atau maizena), dan bahan baku industri (dari tepung bulir dan tepung tongkolnya). Tongkol jagung kaya akan pentosa, yang dipakai sebagai bahan baku pembuatan furfural. Jagung yang telah direkayasa genetika juga sekarang ditanam sebagai penghasil bahan farmasi (Rafiastuti, 2015).

Mengingat banyaknya manfaat yang terkandung dalam tanaman jagung maka menjadi peluang sendiri bagi dunia pemasaran dalam mendistribuskan benih-benih unggul tanaman jagung yang sekarang banyak dicari para petani pemuliaan tanaman. Namun dalam setiap jenis tanaman mempunyai keunggulan dan kelemahan tersendiri dalam setiap jenisnya sehingga upaya untuk menyatukan keunggulan tanaman dari masing-masing janis melalui kegiatan pemuliaan tanaman (Rafiastuti, 2015).

Jagung merupakan salah satu komoditas utama pertanian sebagai bahan pangan penting selain padi. Jagung merupakan salah satu komoditas palawija utama penghasil karbohidrat dan merupakan menu makanan yang bersifat substitusi atau suplemen bagi manusia. Jagung sebagai salah satu sumber hidrat arang dapat dijadikan makanan pengganti nasi. Bahkan dibeberapa daerah jagung digunakan sebagai bahan pokok makanan sehari-hari. Jagung dapat diolah dalam berbagai variasi masakan, sebagai lauk ataupun sebagai hidangan selingan manis dan gurih untuk keluarga di sore hari. Biji jagung kaya akan karbohidrat. Sebagian besar berada pada endospermium (Aiman, 2012).

Jagung saat ini sering dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia sebagai pengganti nasi, dalam berpartisipasi untuk pelaksanaan diversifikasi pangan yang dicanangkan oleh pemerintah dan lembaga-lembaga yang terkait. Itulah sebabnya mengapa akhir-akhir ini banyak petani yang menanam jagung sebagai alternatif pengganti makanan pokok berupa nasi yang sering dikonsumsi oleh orang Indonesia (Aiman, 2012). Konsumsi jagung sebagai pengganti nasi atau pengganti makan malam juga dapat membantu program diversifikasi pangan pengganti nasi. Mengingat banyaknya manfaat yang terkandung dalam jagung, tidak ada salahnya kita menerapkan jagung sebagai pengganti makan malam keluarga dengan ditambah makanan berprotein dan bervitamin lainnya.

Jagung pulut atau sebagian orang menyebutnya jagung ketan merupakan salah satu jenis jagung yang memiliki karakter spesial yaitu pulut atau ketan. Jagung pulut merupakan jagung lokal khas Sulawesi Selatan dengan warna biji putih, rasa enak, gurih, dan pulen disebabkan oleh kandungan *endosperm* yang hampir semuanya adalah amilopektin. Sebagai produk pertanian jagung pulut mempunyai potensi produksi yang besar dan prospek penggunaannya juga baik sebagai bahan makanan. Jagung yang dikonsumsi oleh masyarakat dapat sebagai jagung rebus, jagung bakar, sup jagung (Dahlan dkk, 2013). Jagung pulut (*Waxy Corn*) merupakan salah satu komoditas bisnis yang sangat prospektif dikembangakan karena memiliki banyak manfaat. Produksi biji selain dapat dikonsumsi dalam bentuk direbus, dibakar, dibuat dodol, buras, perkedel juga dapat dibuat marning jagung (Biba, 2013).

Jagung Pulut adalah salah satu jenis jagung dengan rasa  pulut atau ketan, jadi agak lengket dan pulen ketika di rebus. Rasanya yang enak dan gurih ini, disebabkan oleh kandungan amilopektin yang hampir mencapai 100%. Saat ini varietas jagung pulut yang ada di Indonesia masih dalam bentuk lokal, seperti lokal Ciamis, Jember, Kediri atau lokal Sulawesi dan lain-lain (Yahya, 2016). Secara fisik, jagung pulut jauh lebih kecil dari jagung varietas yang lain, dan warnanyapun agak pucat (tidak kuning atau orange, nyaris berwarna agak putih dan tidak menarik).

Jagung pulut memiliki multifungsi dan berbeda dengan jenis jagung lainnya dalam hal proporsi patinya. Biji jagung pulut lebih dominan mengandung amilopektin, sejenis polisakarida pembentuk pati yang memberi sifat viskositas tinggi, mudah di cerna, mempunyai transmisi cahaya yang baik,dan retrogrades rendah (Anonim, 2016A). Jagung pulut diolah dengan cara di rebus atau dibakar, sebagai campuran nasi, atau di buat emping, marning, dan grontol (sejenis makanan daerah Jawa Tengah, yaitu jagung pipil rebus yang di makan bersama parutan kelapa dan garam).

Daya cerna pati jagung pulut lebih rendah di banding jagung non-pulut. Oleh karena itu, jagung pulut cocok bagi penderita diabetes yang memerlukan pangan karbohidrat yang tidak tercerna sempurna menjadi glukosa. Jagung pulut juga dapat digunakan untuk memperbaiki kehalusan dan creaminess makanan kaleng. Tingginya kandungan amilopektin pada jagung pulut juga dapat di manfaatkan untuk pakan ternak seperti domba, sapi, dan babi, yang dapat meningkatkan bobot badan hingga 20%. Selain sebagai bahan pangan dan pakan, jagung pulut dapat di gunakan sebagai campuran bahan baku kertas, tekstil, dan industri perekat (Anonim, 2016a).

**METODE PENELITIAN**

# Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan kurang lebih dua bulan yaitu mulai bulan Mei - Juni 2018 berlokasi di Kecamatan Simbang Maros Kabupaten Maros.

1. **Jenis dan Sumber Data**

Jenis dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer yaitu data yang dikumpulkan langsung dari lapangan, sedangkan data sekunder diperoleh dari studi literatur dari berbagai sumber yang dapat dijadikan referensi dalam penelitian ini.

1. **Teknik Pengumpulan Data**
2. Observasi, yaitu dengan mengadakan pengamatan langsung ke lokasi penelitian untuk mengamati secara langsung kegiatan penjualan jagung pulut rebus kepada pembeli atau konsumen.
3. Wawancara, dilakukan untuk mengumpulkan data dari konsumen yang membeli jagung pulut rebus dengan alat bantu berupa kuesioner.
4. **Populasi dan Sampel**

Populasi penelitian ini adalah semua konsumen yang membeli jagung pulut rebus dengan jumlah yang tidak diketahui secara pasti atau tak terhingga di lokasi penelitian.Sampel dalam penelitian ini diambil 20 orang. Sampel konsumen diambil menggunakan metode *accidental sampling*, yaitu ditentukan secara kebetulan dalam arti seluruh konsumen jagung pulut rebus yang telah membeli jagung pulut rebus tersebut.

1. **Metode Analisis Data**

Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan tabulasi dan persentase. Analisis yang digunakan adalah analisis data deskriptif kuantitatif dengan menggunakan skala Likert yang diperoleh dari daftar pertanyaan yang digolongkan ke dalam tiga tingkatan (Sugyono, 2005) sebagai berikut.

1. Jawaban tidak setuju = 1
2. Jawaban netral = 2
3. Jawaban setuju = 3

Model yang digunakan untuk menganalisis tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus digunakan teknik analisis indeks untuk menggambarkan tanggapan responden atas item-item pertanyaan yang diajukan. Teknik skoring yang dilakukan dalam penelitian ini adalah minimal 1 maksimum 3, maka perhitungan indeks jawaban responden dilakukan dengan rumus (Ferdinand, 2006):

Dimana :

F1 : frekuensi responden yang menjawab dengan poin 1 pada angket

F2 : frekuensi responden yang menjawab dengan poin 2 pada angket

F3 : frekuensi responden yang menjawab dengan poin 3 pada angket

Sedangkan rentang skala didapatkan dari perhitungan rumus berikut :

Keterangan :

RS : Rentang Skala

M : Skor Maksimal

N : Skor Minimal

K : Jumlah Kategori

Dengan menggunakan tiga kriteria maka rentang skala akan digunakan sebagai dasar interprestasi indeks sebagai berikut:

20,00 – 46,67 : Rendah

46,68 – 73,35 : Sedang

73,36 – 100 : Tinggi

Model analisis regresi ganda yang digunakan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus adalah:

Y = β0 + β1 lnX1 + β2 lnX2 + μ

Keterangan :

Y = tanggapan konsumen jagung pulut rebus

β0 = intersept/konstanta

β1- β3 = koefisien regresi (parameter yang ditaksir)

μ = *error term*

X1 = harga

X2 = rasa

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. **Tanggapan Konsumen Terhadap Jagung Pulut Rebus**

Setiap konsumen melakukan pembelian terhadap produk-produk tertentu dengan harapan tertentu mengenai yang akan dilakukan oleh produk atau jasa bersangkutan ketika digunakan dan kepuasan merupakan hasil yang diharapkan. Respon atau tanggapan dari konsumen setelah mengkonsumsi produk barang atau jasa, banyak dipengaruhi oleh karakteristik dari tiap konsumen yang bersangkutan.Keputusan dalam pembelian produk atau jasa dilakukan oleh konsumen/pembeli setiap hari. Proses keputusan pembelian merupakan suatu tindakan dari seorang konsumen untuk membeli ataupun tidak membeli terhadap produk.Oleh sebab itu, pengambilan keputusan pembelian oleh konsumen merupakan proses pemilihan salah satu dari beberapa alternatif. Hasil penelitian tentang tanggapan konsumen terhadap jagung pulut lokal rebus(Tabel 3).

Tabel 3. Responden Konsumen Terhadap Jagung Pulut Rebus dari Sisi Harga

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Uraian | Persentase (%) | Keterangan |
| 1. | Jagung pulut rebus sudah sesuai harga yang diinginkan pembeli | 98,33 | Tinggi |
| 2. | Jagung pulut rebus sudah sesuai kualitas produk dengan harga yang ditawarkan | 86,67 | Tinggi |
| 3. | Harga jagung pulut rebus lebih murah dibanding harga jagung rebus yang lain | 75,00 | Tinggi |
| 4. | Harga jagung rebus pulut Rp.10.000 per 8 tongkol | 90,00 | Tinggi |
| 5. | Harga jagung pulut rebus Rp. 10.000 per 8 tongkol dengan kualitas jagung pulut rebus yang ditawarkan | 91,67 | Tinggi |
| Total Tanggapan Konsumen | | 441,67 | - |
| Rata-rata Tanggapan Konsumen | | 88,33 | Tinggi |

Sumber : Data primer diolah, 2018.

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa, ada 5 bagian atau indikator untuk menilai tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus dilihat dari sisi harga.Berdasarkan indikator tersebut diperoleh hasil yaitu indikator 1 - 5 kemudian dirata-ratakan yaitu jumlah seluruh persentase dari pertanyaan tentang harga kemudian di bagi 5, diperoleh nilai yang berkategori tinggi. Ini memberikan gambaran bahwa konsumen sangat merespon jagung pulut rebus. Hal ini dapat diketahui dimana sampel konsumen memberikan tanggapan bahwa harga jagung pulut rebus sesuai dengan yang diharapkan konsumen. Demikian juga konsumen memberikan tanggapan bahwa harga jagung pulut rebus lebih murah dibandingkan dengan jagung rebus yang lain, dan jagung pulut rebus sudah sesuai kualitas produk yang dengan harga yang ditawarkan.

Tabel 4. Tanggapan Responden Terhadap Jagung Pulut Rebus dari Sisi Rasa

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No. | Uraian | Persentase (%) | Keterangan |
| 1. | Menyukai jagung pulut rebus | 91,67 | Tinggi |
| 2. | Jagung pulut rebus enak rasanya | 86,67 | Tinggi |
| 3. | Jagung pulut rebus rasanya sudah sesuai selera pembeli | 75,00 | Tinggi |
| 4. | Jagung pulut rebus rasanya lebih enak dibanding jagung rebus yang lain | 85,00 | Tinggi |
| 5. | Jagung pulut rebus lebih banyak disukai pembeli karena rasanya | 91,67 | Tinggi |
| Total Tanggapan Konsumen | | 443,33 | - |
| Rata-rata Tanggapan Konsumen | | 88,67 | Tinggi |

Sumber : Data primer diolah, 2018.

Berdasarkan Tabel 4 menunjukkan bahwa, ada 5 bagian atau indikator untuk menilai tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus dilihat dari sisi rasa.Berdasarkan indikator tersebut diperoleh hasil yaitu indikator 1 - 5 kemudian dirata-ratakan diperoleh nilai yang berkategori tinggi. Ini memberikan gambaran bahwa konsumen sangat merespon jagung pulut rebus dilihat dari rasa. Hal ini dapat diketahui dimana sampel konsumen memberikan tanggapan bahwa rasa jagung pulut rebus banyak disukai, rasanya enak sudah sesuai yang diinginkan konsumen, dan lebih enak dibanding terhadap jagung pulut rebus dapat dijelaskan oleh variasi variabel independen dalam model. Hasil uji menunjukkan bahwa nilai F hitung (α: 1%), sebesar 5.330 lebih besar dari F tabel (6,37) berarti bahwa variabel independen secara bersama-sama berpengaruh nyata terhadap tanggapankonsumen terhadap jagung pulut rebus. Hasil uji terhadap variabel independen menunjukkan variabel independen yang berpengaruh nyata terhadap tanggapankonsumen terhadap jagung pulut rebus adalah harga (X1), danrasa (X2). Koefisien regresi harga, dan rasa bertanda positif. Berarti setiap penambahan faktor-faktortanggapankonsumen akan menaikkan tanggapankonsumen terhadap jagung pulut rebus.

1. **Harga (X1)**

Koefisien regresi harga mempunyai koefisien regresi positif dan berpengaruh nyata terhadap tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus. Koefisien regresi harga sebesar 0,475, hasil uji t berpengaruh nyata pada tingkat kepercayaan 99 persen. Hal ini menunjukkan bahwa harga berpengaruh nyata terhadap tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus. Berarti setiap kenaikan rasa sebesar 1 persen akan menaikkan tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus sebesar 0,475 persen. Harga berpengaruh positif terhadap kualitas suatu produk, hal ini juga berlaku pada jagung pulut rebus. Apabila jagung rebus dapat memberikan kepuasan bagi konsumen, maka konsumen tidak mempermasalahkan jika harga jagung pulut rebus dinaikkan.

1. **Rasa (X2)**

Koefisien regresi rasa mempunyai koefisien regresi positif dan berpengaruh nyata tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus. Koefisien regresi rasa sebesar 0,496, hasil uji t berpengaruh nyata pada tingkat kepercayaan 99 persen. Hal ini menunjukkan bahwa rasa berpengaruh nyata terhadap tanggapankonsumen terhadap jagung pulut rebus. Berarti setiap kenaikan rasa sebesar 1 persen akan menaikkan tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus sebesar 0,496 persen. Rasa pada jagung pulut rebus dapat memberikan kesan yang baik dan tidak, sehingga konsumen dapat memberikan tanggapan atau penilaian terhadap kepuasan produk tersebut.Oleh karena itu rasa adalah bagian indikator untuk menilai suatu produk yang dapat diterima atau tidak oleh konsumen.

1. **Faktor yang Berpengaruh Tanggapan Konsumen Terhadap Jagung Pulut Rebus**

Faktor-faktor yang berpengaruh tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus adalah harga, dan rasa. Langkah yang dilakukan adalah menganalisis faktor yang mempengaruhi tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus melalui fungsi produksi Cobb Douglas. Hasil analisis fungsi Cobb Douglas secara lengkap (Tabel 5).

Tabel 5. Hasil Analisis Regresi Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tanggapan Konsumen Jagung Pulut Rebus

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Variabel | Tanda Harapan | Koefisien Regresi | Standar  Eror | t-hitung | Prob. | Signifikan |
| A | +/- | 0,032 | 0,009 | 3,376 | 0,004 | \*\*\* |
| X1 | + | 0,475 | 0,009 | 50,454 | 0,000 | \*\*\* |
| X2 | + | 0,496 | 0,008 | 65,534 | 0,000 | \*\*\* |
| R2 | | 0,999 | \*\*\* : Signifikan pada tingkat Kesalahan 1% | | | |
| Adjusted R-squared | | 0,998 | ns : Tidak signifikan | | | |
| S.E. of regression | | 0,0053 |  | | | |
| F-statistik | | 5.330 \*\*\* |  | | | |

Sumber : Data primer diolah, 2018.

Berdasarkan hasil analisis yang tersaji pada Tabel 5, diketahui bahwa nilai koefisien determinasi (R2) sebesar 0,999. Hal ini berarti sebanyak 99,9 persen variasi dari variabel dependen tanggapan konsumen

**KESIMPULAN DAN SARAN**

**Kesimpulan**

Berdasarkan hasil dan pembahasan pada penelitian ini maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Tanggapan konsumen terhadap jagung pulut rebus di Kecamatan SimbangKabupaten Maros termasuk dalam kategori tinggidengan indikator harga dan rasa.
2. Faktor-faktor yang berpengaruh nyata tanggapan konsumen terhadapjagung pulut rebus adalah harga dan rasa.

**DAFTAR PUSTAKA**

### Aiman, 2012. *Konsumsi Jagung Sebagai Alternatif Pengganti Nasi*. Artikel. http://aimanbloger.blogspot.co.id/2012/11/konsumsi-jagung-sebagai-alternatif.html. Diakses Tanggal 7November 2017.

Anonim, 2012. *Pengertian Respon Konsumen dan Kepuasan Konsumen*. Artikel. http://www.sarjanaku.com/2012/09/pengertian-respon-konsumen-dan-kepuasan.html. Diakses Tanggal 9 November 2017.

----------, 2013.*ResponKonsumen. cimahi*. Artikel.http//pemasaran.com/respon-konsumen, Tanggal 24 November 2013.

----------. 2015.*Benihnya Petani Indonesia*. Artikel. http://benihpertiwi.co.id/jagung-ketan-pulen-dan-mengenyangkan/. Diakses Tanggal 23 November 2017.

----------, 2016a. ***Mengenal Jagung Ketan*. Artikel. http://lampung.litbang. pertanian.go.id/ind/index.php/berita/4-info-aktual/757-mengenal-jagung-ketan.** Diakses Tanggal 7 November 2017.

----------, 2016b. *Mengenal Varietas Baru Jagung Pulut Ungu*. Artikel. https://www.pertanianku.com/mengenal-varietas-baru-jagung-pulut-ungu/. Diakses Tanggal 23 November 2017.

----------, 2017a. *Selain Nikmat, Inilah 5 Manfaat Jagung Rebus untuk Kesehatan*. Artikel. http://hallopedia.com/manfaat-jagung-rebus-untuk-kesehatan/. Diakses Tanggal 17 November 2017.

----------, 2017b. *Jagung untuk Bahan Pangan*. Artikel. http://www.ujikadarair.com/jagung-untuk-bahan-pangan.html. Diakses Tanggal 19 November 2017.

Anonim, 2017c. *Menilik Potensi Jagung Pulut*. Artikel. https://www. pertanianku.com/menilik-potensi-jagung-pulut/. Diakses Tanggal 23 November 2017.

Biba, M.A., 2013. *Prospek Pengembangan Jagung Pulut Lokal untuk Mendukung Industri Produk Marning*. Prosiding. Seminar Nasional Serealia. Halaman 599 - 606.

Dahlan, Salman dan Wahab, A., 2013. *Analisis Pemasaran Jagung Pulut (Waxy Corn) di Desa Pakatto Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa*.Jurnal Agrisistem. 9 (1) : 67 - 76.

# Eska. A.M., 2017. *Perilaku Konsumen dan Proses Keputusan Pembelian*. Artikel. https://maeska.blogspot.co.id/2017/01/perilaku-konsumen-dan-proses-keputusan.html. Diakses Tanggal 9 November 2017.

Ferdinand. A., 2006. *Metode Penelitian Manajemen*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.

Kresnawati. D.S., 2017. *Manfaat Jagung Rebus yang Baik untuk Kesehatan*. Artikel. http://www.solusisehatku.com/manfaat-jagung-rebus-yang-baik-untuk-kesehatan-anda. Diakses Tanggal 19 November 2017.

Pujangkoro. S.A., 2003. *Prilaku Konsumen Setelah Pembelian*. Artikel. http:// repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/1444/industri-sugih. pdf. Diakses Tanggal 9 November 2017.

Rafiastuti. H., 2015. *Mengenal Jagung Ketan*. Artikel. http://cybex.pertanian.go.id/materipenyuluhan/detail/10236/mengenal-jagung-ketan. Diakses Tanggal 7 November 2017.

Rahmadsyah. A., dan Riana, 2014. *Mengenal SosokSi Jagung Ketan*. Artikel. http://www.jitunews.com/read/5339/mengenal-sosok-si-jagung-ketan. Diakses Tanggal 23 November 2017.

Rifianto. A., 2010. *Mengenal Jagung Pulut-Jagung Ketan (Waxy Corn), Zea mays ceritina*. Artikel. http://azisrifianto.blogspot.co.id/2010/08/mengenal-jagung-pulut-jagung-ketan-waxy.html. Diakses Tanggal 23 November 2017.

Sugiyono, 2005. *Metode Penelitian Bisnis*. Cetakan Kedelapan. CV. Alfabeta Bandung.

## Yahya, Y., 2016. *Jagung Pulut yang Pulen dan Nikmat*. Artikel. http://yusranyahya.blogspot.co.id/2016/07/jagung-pulut-yang-pulen-dan-nikmat.html. Diakses Tanggal 7 November 2017.