

**STUDI TINGKAT PENGETAHUAN GIZI DAN KONSUMSI
MAKANAN GORENGAN DI KALANGAN MAHASISWA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN DAN PSIKOLOGI
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA SEMARANG**

**STUDY ON THE LEVEL OF NUTRITIONAL KNOWLEDGE
AND THE CONSUMPTION OF FRIED SNACK BY STUDENTS
OF THE FACULTIES OF AGRICULTURE TECHNOLOGY
AND PSYCHOLOGY SOEGIJAPRANATA CATHOLIC
UNIVERSITY SEMARANG**

Disusun oleh

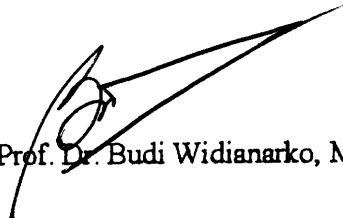
NAMA : HENNIE SETIAWATI
NIM : 00.70.0005

Laporan skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji
pada tanggal :

Semarang, Oktober 2005

Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

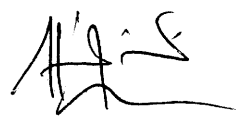
Pembimbing I


(Prof. Dr. Budi Widianarko, MSc.)



(M. Kristina Ananingsih, MSc.)

Pembimbing II


(Ita Sulistyawati, S.TP, MSc)

RINGKASAN

Makanan jajanan adalah makanan yang dijual di tempat umum, yang terlebih dahulu telah dimasak atau disiapkan di rumah atau di tempat berjualan. Masyarakat Indonesia sebenarnya sudah lama mengenal makanan jajanan, baik dalam bentuk makanan utama, kue-kue, minuman, buah-buahan dan gorengan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan gizi dan konsumsi makanan gorengan di kalangan mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian dan Psikologi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penelitian ini meliputi penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Pada penelitian pendahuluan dilakukan survei terhadap warung yang menjual makanan gorengan dan jenis makanan gorengan yang paling banyak dibeli oleh mahasiswa. Sedangkan penelitian utama meliputi 1) analisa kadar lemak pada 4 jenis makanan gorengan yang menjadi favorit dan penghitungan jumlah asupan lemak responden; 2) interview/wawancara dengan kuisioner terhadap 120 responden yang merupakan mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian dan Psikologi, secara acak. Data yang diperoleh dianalisa secara deskriptif dalam bentuk tabel dan grafik menggunakan Microsoft Excel. Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian (95%) memiliki pengetahuan gizi yang lebih baik daripada mahasiswa Fakultas Psikologi (63,34%). Pengetahuan gizi yang dimiliki ini mereka terapkan dalam cara mereka mengonsumsi makanan gorengan. Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian mengonsumsi makanan gorengan sebanyak 1-3 buah/minggu dengan frekuensi sebesar 1-3 kali seminggu, sedangkan mahasiswa Fakultas Psikologi mengonsumsi makanan gorengan sebanyak 1-4 buah/minggu dengan frekuensi sebanyak 1-4 kali seminggu. Sebanyak 36,67% mahasiswa Fakultas Psikologi memakan makanan gorengan dengan tangan, lebih banyak daripada mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian (30%), dan sisanya memakan makanan gorengan dengan menggunakan kertas koran, tissue, garpu. Mahasiswa Psikologi (1,69 g/hari) memiliki jumlah asupan lemak yang lebih kecil daripada mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian (2,14 g/hari), namun jumlah asupan lemak mahasiswa tersebut masih di bawah standar RNI Malaysia 2005 yang sebesar 46-82 g/hari.

SUMMARY

Streetfood is food sold in a public place which previously prepared or cooked on the production site, for example household. Since long time ago, Indonesian people have already familiar with the streetfood such as staple, cakes, drinks, fruits and fried food. This research was aimed at finding the consumption and nutrition knowledge level of fried food of students of Agricultural Technology and Psychology Faculties Soegijapranata Catholic University Semarang. This research was divided in two parts, i.e: pre and main reasearch. The pre research was a survey to the streetfood vendor and identifying type of fried foods sold. The main research included : 1) fat content analyses of four types of favourite fried snack and estimation of the corresponding fat intake of the respondents; 2) interview using questionares to 120 respondents students of Faculties Agricultural Technology and Psychology. The result was analyzed descriptively using Microsoft Excel software. Students of Faculty Agricultural Technology (95%) have higher nutrition knowledge than Psychology (63,34%). This level of nutritional knowledge was reflected in their way of consuming fried food. Students of Faculty of Psychology consume 1-4 pieces/week more frequent than students of Faculty of Agricultural Technology (1-3 pieces/week). Proportion of Faculty Psychology students eat fried food using their hands (36,67%) is more than students of Faculty Agricultural Technology (30%); the others using old newspapers, tissue, fork. The level of fat intake of students of Agricultural Technolgy due fried food consumption do not exceed the Recommended Nutrition Intake (Malaysia) (46-82 g/day), i.e. 2,14 g/day (students of Faculty of Agricultural Technology) and 1,69 g/day (students of Faculty of Psychology).

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan anugerah Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini. Studi ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan gizi dan konsumsi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian dan Psikologi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis berharap bahwa studi ini dapat bermanfaat bagi banyak orang. Penulis juga menyadari bahwa masih penelitian ini masih perlu disempurnakan lagi karena penelitian ini akan terus berkembang dari waktu ke waktu.

Tak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu hingga studi ini selesai. Ucapan terima kasih penulis tujukan kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Budi Widinarko, MSc selaku pembimbing I yang telah membimbing saya dalam mengerjakan skripsi ini.
2. Ibu Ita Sulistyawati, S.TP, MSc selaku pembimbing II yang telah membimbing saya dalam mengerjakan skripsi ini.
3. Papa dan mama yang selalu mendukungku.
4. Para responden yang telah membantu memberikan data untuk skripsi ini.
5. Pihak-pihak lain yang sudah mendukungku.

Semarang, Oktober 2005

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1. PENDAHULUAN	1
2. METODE	8
2.1 Pengambilan Sampel.....	8
2.2 Penentuan Jumlah Sampel.....	9
2.3 Pengumpulan Data.....	9
2.4 Analisa Kadar Lemak dan Penghitungan Asupan Lemak.....	10
2.4.1 Analisa Kadar Lemak.....	10
2.4.2 Penghitungan Asupan Lemak.....	10
2.5 Pengolahan dan Penyajian Data.....	10
2.6 Pengelompokan Hasil Kuesioner Pengetahuan Gizi.....	11
3. HASIL	12
3.1 Jumlah Responden.....	12
3.2 Karakteristik Responden.....	12
3.3 Pengetahuan Gizi Responden.....	13
3.3.1 Pengetahuan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian.....	13
3.3.2 Pengetahuan Gizi Mahasiswa Fakultas Psikologi.....	14
3.4 Konsumsi Gorengan.....	14
3.4.1 Tingkat Konsumsi.....	14
3.4.2 Alasan Mengonsumsi Makanan Gorengan.....	15

3.4.3 Kesukaan Responden Terhadap Makanan Gorengan	16
3.4.4 Jenis Gorengan yang Disukai	16
3.4.5 Jumlah dan Frekuensi Konsumsi Makanan Gorengan dalam Seminggu.....	16
3.4.6 Cara Mengonsumsi Makanan Gorengan	18
3.4.7 Resiko Makanan Gorengan yang Kontak Dengan Udara	19
3.4.8 Pengetahuan Responden tentang LDL dan HDL	19
3.5 Tingkat Asupan Lemak Melalui Konsumsi Makanan Gorengan	20
3.5.1 Kandungan Lemak dalam Makanan Gorengan	20
3.5.2 Tingkat Asupan Lemak Melalui Konsumsi Makanan Gorengan Berdasarkan Jenis Gorengan	20
3.5.3 Tingkat Asupan Lemak Melalui Konsumsi Makanan Gorengan Berdasarkan Jenis Kelamin	22
4. PEMBAHASAN	24
5. KESIMPULAN.....	30
6. DAFTAR PUSTAKA.....	31
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Karakteristik Responden dari Fakultas Teknologi Pertanian berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia.....	12
Gambar 2	Karakteristik Responden dari Fakultas Psikologi berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia.....	13
Gambar 3	Pengetahuan Gizi Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian.....	13
Gambar 4	Pengetahuan Gizi Mahasiswa Fakultas Psikologi.....	14
Gambar 5	Tingkat Konsumsi Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian dan Psikologi terhadap Makanan Gorengan.....	15



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuisisioner
- Lampiran 2 Perhitungan Jumlah Responden
- Lampiran 3 Perhitungan Kadar Lemak dan Asupan Lemak Makanan Gorengan pada Mahasiswa Teknologi Pertanian dan Psikologi
- Lampiran 4 Perhitungan Kadar Lemak Gorengan
- Lampiran 5 Standar Asupan Lemak RNI Malaysia 2005
- Lampiran 6 Tabulasi



DAFTAR TABEL

Tabel 1	Alasan Responden Mengonsumsi Makanan Gorengan.....	15
Tabel 2	Kesukaan Responden terhadap Makanan Gorengan.....	16
Tabel 3	Jenis Gorengan yang Disukai.....	16
Tabel 4	Jumlah Konsumsi Makanan Gorengan dalam Seminggu.....	17
Tabel 5	Frekuensi Makanan Gorengan dalam Seminggu.....	18
Tabel 6	Cara Mengonsumsi Makanan Gorengan.....	18
Tabel 7	Resiko Makanan Gorengan.....	19
Tabel 8	Pengetahuan Responden tentang LDL dan HDL.....	19
Tabel 9	Kandungan Lemak dalam Makanan Gorengan.....	20
Tabel 10	Tingkat Asupan Lemak melalui Makanan Gorengan berdasarkan Jenis Gorengan.....	21
Tabel 11	Tingkat Asupan Lemak melalui Makanan Gorengan berdasarkan Jenis Kelamin.....	23

