

**KERAGAMAN PERSEPSI KEALAMIAN DAN KESEHATAN
PRODUK PANGAN DAGING AYAM DAN DAGING SAPI DI
KALANGAN KARYAWAN NON-EDUKATIF UNIVERSITAS
KATOLIK SOEGIJAPRANATA SEMARANG BERDASARKAN
PENDEKATAN *CLUSTER***

**DIVERSITY OF PERCEPTION NATURALNESS AND
HEALTHINESS OF CHICKEN AND BEEF PRODUCTS AMONG
NON-EDUCATIVE STAFF OF SOEGIJAPRANATA CATHOLIC
UNIVERSITY BASED ON A CLUSTER APPROACH**

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

**DISUSUN OLEH :
TAUFIK HAWADI
00.70.0065**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2008**

**KERAGAMAN PERSEPSI KEALAMIAN DAN KESEHATAN PRODUK
PANGAN DAGING AYAM DAN DAGING SAPI DI KALANGAN KARYAWAN
NON-EDUKATIF UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG BERDASARKAN PENDEKATAN *CLUSTER***

Disusun Oleh :

Taufik Hawadi
00.70.0065

Laporan skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan siding penguji pada
Tanggal : 20 Februari 2008

Semarang, Maret 2008

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG**

Mengetahui,

Dosen Pembimbing I

Dekan,

Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc

Kristina Ananingsih, STP, M.Sc

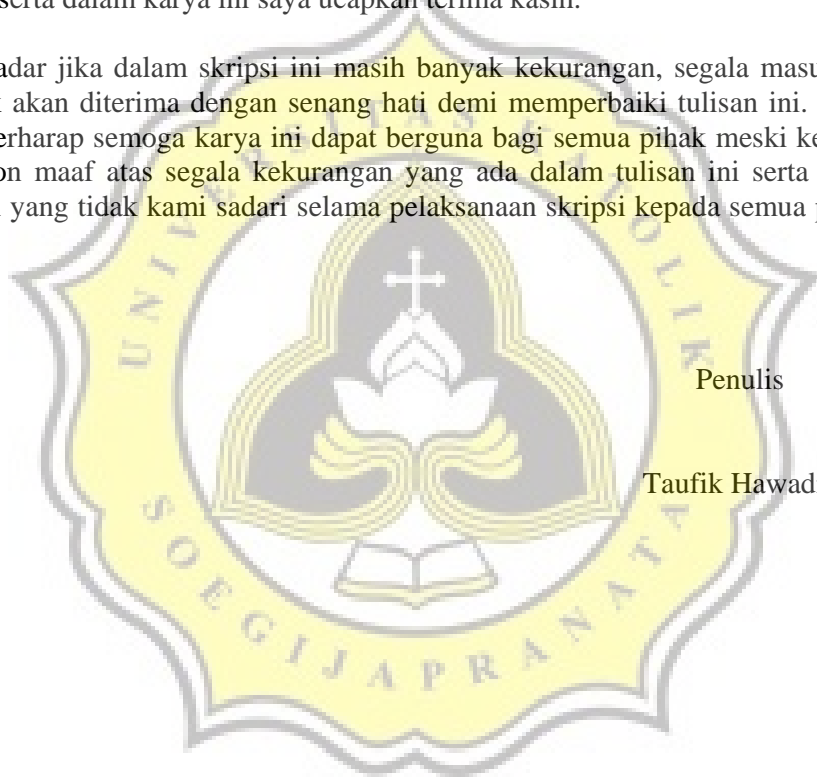
Dosen Pembimbing II

Dipl-Ing. Fifi Sutanto Darmadi

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan, atas Rahmad-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pangan. Saya persembahkan karya ini untuk Bapak, Ibu (alm) dan Zita. Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Kristina Ananingsih, ST, M.Sc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian UNIKA Soegijapranata Semarang, kepada Bapak Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M. Sc sebagai pembimbing I dan Ibu Dipl. Ing. Fifi Sutanto selaku pembimbing II yang keduanya telah sabar membimbing dan memberikan masukan hingga skripsi ini terselesaikan. Kepada seluruh staf tata usaha Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantu dalam urusan administrasi, seluruh staf non-edukatif UNIKA Soegijapranata yang mau terlibat sebagai responden dalam penelitian, Haris selaku teman seperjuangan dan teman-teman serta pihak lain yang tidak dapat disebut satu persatu yang telah membantu dan turut serta dalam karya ini saya ucapkan terima kasih.

Penulis sadar jika dalam skripsi ini masih banyak kekurangan, segala masukan, saran dan kritik akan diterima dengan senang hati demi memperbaiki tulisan ini. Akhir kata penulis berharap semoga karya ini dapat berguna bagi semua pihak meski kecil adanya dan mohon maaf atas segala kekurangan yang ada dalam tulisan ini serta kesalahan-kesalahan yang tidak kami sadari selama pelaksanaan skripsi kepada semua pihak yang terlibat.

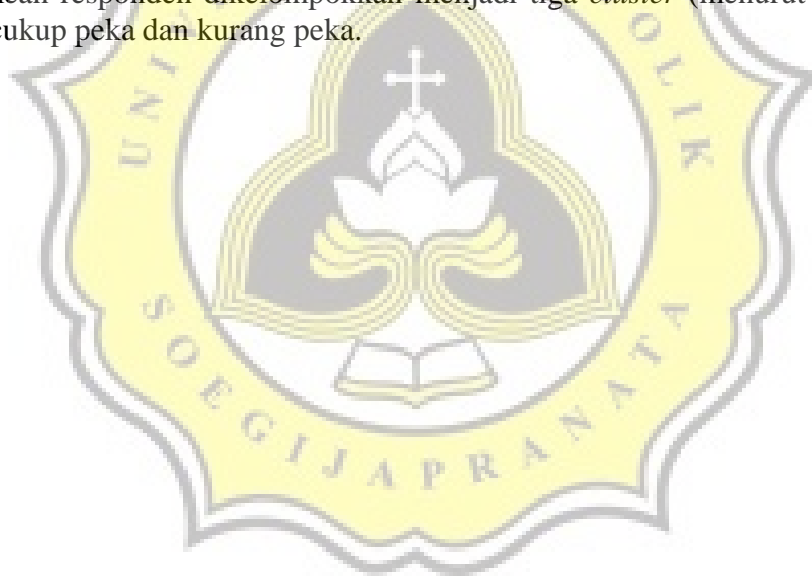


Penulis

Taufik Hawadi

RINGKASAN

Penelitian ini berupa survei populasi mengenai persepsi konsumen terhadap kealamian dan kesehatan produk daging ayam dan daging sapi. Responden dalam penelitian ini adalah karyawan non-edukatif Universitas Katolik Soegijapranata. Data diperoleh dari kuesioner yang berisi penilaian responden terhadap produk berbasis daging ayam dan daging sapi mengenai persepsi kealamian dan kesehatannya. Hasil dari survei kemudian dievaluasi berdasarkan nilai rata-rata dalam analisis *cluster* dengan *software statistica 6.0* menggunakan metode Joining dan K-mean. Hasil dari pengklusteran dengan metode Joining , ditemukan bahwa produk daging ayam segar dipersepsikan paling alami (mean = 4,51) dan paling sehat (mean = 4,22) dan produk penyedap masakan dengan aroma daging ayam dipersepsikan paling tidak alami (mean = 2,12) dan paling tidak sehat (mean = 2,12) ; sedangkan produk daging sapi, daging sapi segar dipersepsikan paling alami (mean = 4,49) dan paling sehat (mean = 4,12) dan produk penyedap masakan dengan aroma daging sapi dipersepsikan paling tidak alami (mean = 2,15) dan paling tidak sehat (mean = 2,33). Dari 19 macam produk yang dievaluasi dikelompokkan menjadi 13 *cluster* dalam kategori kealamian sedangkan 15 *cluster* dalam kategori kesehatan. Dalam metode K-mean responden dikelompokkan menjadi tiga *cluster* (menurut skala Likert), yaitu peka, cukup peka dan kurang peka.



SUMMARY

This study is a population survey on the consumers perceptions on naturalness and healthiness of chicken and beef based products. Respondents in this study were non-educative staff of Soegijapranata Catholic University. Data collection was done by means of questionnaires listing chicken and beef based products to be scored by respondents in terms or their perception of naturalness and healthiness. Results of the survey were then evaluated by means of a Cluster Analysis, employing both the Joining and K-means Method, performed using the Statistica 6.0 software. Based on clusters produced by the Joining method, it was found that among chicken based products fresh chicken meat was perceived as both most natural (mean = 4.51) and most healthy (mean=4.22) and seasoning product with chicken flavor as the most unnatural (mean = 2.12); while among beef products, fresh beef was perceived as the most natural (mean = 4.49) and most healthy (mean = 4.12) and seasoning product with beef flavor as the most unnatural (mean = 2.15) and unhealthy (mean = 2,33). The 19 products evaluated in this study form 13 clusters in terms of naturalness, while 15 clusters are formed in terms of healthiness. Based on the K-mean method the respondents are grouped into three clusters (according to the Likert scale) to represent those who are sensitive, moderately sensitive and less sensitive.

