

# PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK LOKAL LUMPIA DI SEMARANG

---

## CONSUMER PREFERENCE ON LOCAL PRODUCT OF LUMPIA (SPRING ROLL) IN SEMARANG

Oleh :

Ignasius Wijaya

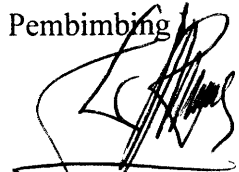
NIM : 00.70.0087

Skripsi ini diajukan dan dipertahankan  
di hadapan sidang penguji pada tanggal 08 Juli 2004

Semarang, 08 Juli 2004

Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing



Ir. Sumardi, M.Sc

Pembimbing II



Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc



## RINGKASAN

Makanan tradisional merupakan bagian dari budaya. Indonesia terdiri atas banyak bangsa dengan budaya yang berbeda, sehingga makanan-makanan tradisional di Indonesia juga sangat bervariasi. Bahkan banyak sekali makanan-makanan tradisional yang berasal dari budaya Indonesia asli maupun yang diadopsi dari bangsa-bangsa lain baik dengan budaya barat maupun timur. Lumpia (*spring roll*) merupakan salah satu makanan tradisional berisi irisan rebung bambu bersama dengan daging, udang, dan telur ayam yang dibalut dengan adonan tipis tepung terigu.

Penelitian dilakukan dengan pengumpulan data berupa gabungan antara metoda kuisisioner dan metoda wawancara pada tiga daerah sentra produksi, yaitu jalan MT. Haryono, jalan Pandanaran, dan Pecinan. Jumlah responden dalam tiap daerah sentra produksi adalah sebanyak 60 responden yang tersebar di setiap daerah sentra produksi. Responden berasal dari tingkat usia, jenis kelamin, etnis yang beragam. Penelitian menggunakan metode *Convannian Sampling* yaitu responden adalah orang yang kebetulan ditemui saat penelitian.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi konsumen lumpia di kota Semarang dan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Selain itu untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan para produsen lumpia dapat bertahan bahkan berkembang di kota Semarang.

Hasil survei menunjukkan lumpia sebagai makanan khas Semarang ternyata tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat Semarang saja, tetapi juga dikonsumsi oleh masyarakat yang berasal dari luar kota Semarang. Responden dari kota Semarang umumnya membeli lumpia untuk konsumsi sendiri. Sedangkan responden dari luar kota membeli lumpia selain untuk konsumsi sendiri juga sebagai oleh-oleh. Alasan utama konsumen membeli lumpia adalah oleh karena rasa lumpia itu sendiri. Dalam hal ini terjadi konsistensi dimana pada tingkat rasa, aroma, dan kerenyahan, sebagian besar preferensi konsumen cukup tinggi (sekitar 90%). Umur simpan lumpia menurut para konsumen berdasarkan sentra produksi umumnya berkisar antara satu sampai dua hari. Umur simpan lumpia sangat dipengaruhi oleh jenis lumpia. Lumpia goreng mempunyai daya tahan yang relatif lebih lama dibanding lumpia basah. Daya tahan yang kurang disebabkan pada lumpia basah terdapat kadar air yang tinggi, sehingga lebih mudah mengalami kontaminasi mikroba. Meskipun lumpia goreng mempunyai daya tahan yang relatif lebih lama dibanding lumpia basah, bukan berarti lumpia goreng mempunyai daya tahan yang lama. Daya tahan yang kurang disebabkan pada lumpia goreng terjadi reaksi degradasi yang bervariasi, seperti reaksi oksidasi, hidrolisis, oksidasi thermal, dan polimerasi thermal, yang mengakibatkan lumpia lebih mudah menjadi tengik. Umur simpan lumpia goreng sangat dipengaruhi oleh stabilitas minyak dalam proses penggorengan.

## SUMMARY

Traditional food is a cultural part. These are so many various different traditional food as Indonesia consists of many different islands and cultures. Many traditional food comes from original Indonesia culture but some have been adapted from other countries in western and eastern culture. "Lumpia" (spring roll) is one of the traditional food containing cooked small slicing bamboo shoots together with meat, shrimp, and chicken eggs rolled by a steamed thin piece of wheat flour.

This research has been completely accomplished by data collection between questionnaire method and interview method in three central production area, e.g. MT. Haryono street, Pandanaran street, and China town. Each central production area contains 60 respondents coming from different ages, genders, and religious ethnic. The research uses Convannian Sampling method, a questionnaire distributed to the respondents met in central production area at research period.

The aims of this research is to acknowledge consumer's preference in Semarang city and influencing factors. Besides, to know any factors caused lumpia makers exist and develop nowadays.

The research shows that lumpia as a typical Semarang food have been consumed not only by Semarang people but also outsiders. Semarang respondents usually consume lumpia for their own food but the outsiders consume lumpia for their own and gifts to others. The main reason to purchase lumpia is its taste. In this case, there is a significant preference (about 90% respondents) in taste, smell, and crispy. Duration of preserved lumpia is about one until two days. Duration of preserved lumpia is influenced by kind of lumpia. A duration of preserved fried lumpia is longer than unfried lumpia. A short duration of preserved unfried lumpia because unfried lumpia has high water content which caused lumpia easily contaminant by microba. Although fried lumpia has longer duration of preserved than unfried lumpia, it does not mean fried lumpia has long duration of preserved. Duration of preserved fried lumpia is relatively short because in a fried lumpia there will be a reaction of various degradation, as reaction of oxydation, hidrolisis, thermal oxydation and thermal polimeration which caused lumpia easily rancid. A short duration of preserved fried lumpia is also badly influenced by the cooking oil stability in frying process.

## Kata Pengantar

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan kasih karuniaNya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan serangkaian proses penyusunan laporan Skripsi. Skripsi merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Ir. Sumardi, M.sc, selaku dosen pembimbing I skripsi yang telah banyak memberikan waktu, ide maupun gagasan dalam pengarahannya bimbingan penelitian, perhatian serta petunjuk dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan Skripsi.
2. Ir. Lucia Sri Lestari, M.sc, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian dan dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan waktu, ide maupun gagasan dalam pengarahannya bimbingan penelitian, perhatian serta petunjuk dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan Skripsi.
3. Para produsen lumpia di kota Semarang yang telah bersedia memberikan informasi dan mengizinkan penulis untuk mewawancarai para konsumennya.
4. Papi, Mami, Koko, Nonik yang selalu memberikan dukungan berupa material, spiritual, dan moral sepanjang proses penelitian hingga penyusunan laporan Skripsi.
5. Teman-teman seangkatan, seperti Eko, Handayani, Olivia, Rani, Mendi, Nana, Asti, Firman, Marwita, Diah yang telah memberikan bantuan berupa dukungan, nasehat, dan saran-saran dalam proses penelitian maupun pembuatan laporan Skripsi.
6. Teman-teman dari Komunitas Tritunggal Mahakudus dan Pendoa Syafaat Rafael antara lain Yoga, Eko, Bedjo, Titin, Winny, Cege, Adi, dan lain-lain yang senantiasa memberikan dukungan berupa doa dan semangat yang tidak kunjung putus.
7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah memberikan semangat dan bantuan hingga laporan ini dapat diselesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari sempurna, seperti ada pepatah “Tiada gading yang tak retak”, maka penulis merasa perlu adanya kritik dan saran yang dapat membangun demi kesempurnaan laporan ini.

Semarang, Juli 2004

Ignasius Wijaya



## DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan.....	ii
Ringkasan.....	iii
Summary.....	iv
Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran.....	x
<b>1. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>2. MATERI DAN METODA.....</b>	<b>11</b>
2.1 Lokasi Studi.....	11
2.2 Pengumpulan Data.....	13
2.3 Analisis Data.....	15
<b>3. HASIL.....</b>	<b>17</b>
3.1 Identifikasi Responden.....	17
3.2 Tingkat Konsumsi.....	18
3.3 Preferensi Konsumen.....	25
3.4 Identifikasi Produsen.....	27
<b>4. PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
<b>5. KESIMPULAN.....</b>	<b>39</b>
<b>6. DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>44</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi rebung dalam 100 gram rebung mentah.....	6
Tabel 2. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan pernah/tidak konsumsi.....	20
Tabel 3. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan alasan membeli.....	22



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Lumpia goreng Semarang.....	4
Gambar 2. Lumpia basah Semarang.....	4
Gambar 3. Produsen lumpia di jalan MT. Haryono.....	12
Gambar 4. Produsen lumpia di jalan Pandanaran.....	12
Gambar 5. Produsen lumpia di Pecinan.....	13
Gambar 6. Situasi ketika proses wawancara berlangsung.....	14
Gambar 7. Grafik tingkat konsumsi lumpia berdasarkan daerah tempat tinggal responden.....	18
Gambar 8. Grafik tingkat konsumsi lumpia berdasarkan responden yang berasal dari luar kota.....	19
Gambar 9. Grafik tujuan konsumsi berdasarkan daerah tempat tinggal responden.....	20
Gambar 10. Grafik tingkat konsumsi lumpia berdasarkan etnis keturunan responden.....	21
Gambar 11. Grafik tingkat konsumsi lumpia berdasarkan usia responden.....	22
Gambar 12. Grafik tingkat konsumsi lumpia berdasarkan frekuensi konsumsi Responden.....	23
Gambar 13. Grafik tingkat konsumsi lumpia berdasarkan tujuan pembelian Responden.....	23
Gambar 14. Grafik umur simpan lumpia.....	24
Gambar 15. Grafik lumpia terkenal di kota Semarang.....	25
Gambar 16. Grafik preferensi konsumen lumpia berdasarkan tingkat rasa.....	25
Gambar 17. Grafik preferensi konsumen lumpia berdasarkan tingkat aroma.....	26
Gambar 18. Grafik preferensi konsumen lumpia berdasarkan tingkat kerenyahan...	27



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner.....	44
Lampiran 2. Data tabulasi hasil survei pendahuluan di Pecinan.....	46
Lampiran 3. Data tabulasi hasil survei pendahuluan di Jalan Pandanaran.....	47
Lampiran 4. Data tabulasi hasil survei pendahuluan di Jalan MT. Haryono.....	48
Lampiran 5. Data tabulasi hasil survei di Pecinan.....	49
Lampiran 6. Data tabulasi hasil survei di Jalan Pandanaran.....	51
Lampiran 7. Data tabulasi hasil survei di Jalan MT. Haryono.....	53
Lampiran 8. Data tabulasi tingkat konsumsi lumpia di luar kota.....	55
Lampiran 9. Perhitungan jumlah responden.....	56
Lampiran 10. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan daerah tempat tinggal responden.....	56
Lampiran 11. Tujuan konsumsi lumpia berdasarkan daerah tempat tinggal responden.....	56
Lampiran 12. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan etnis keturunan responden.....	57
Lampiran 13. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan tingkat usia responden.....	57
Lampiran 14. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan alasan membeli.....	58
Lampiran 15. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan frekuensi konsumsi responden.....	58
Lampiran 16. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan tujuan pembelian.....	59
Lampiran 17. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan tujuan pembelian.....	59
Lampiran 18. Preferensi konsumen lumpia berdasarkan tingkat rasa.....	60
Lampiran 19. Preferensi konsumen lumpia berdasarkan tingkat aroma.....	60
Lampiran 20. Preferensi konsumen lumpia berdasarkan tingkat kerenyahan.....	60
Lampiran 21. Lumpia paling terkenal di Semarang di sentra produksi Jalan MT. Haryono.....	61

Lampiran 22. Lumpia paling terkenal di Semarang di sentra produksi Jalan Pandanaran.....	61
Lampiran 23. Lumpia paling terkenal di Semarang di sentra produksi Pecinan.....	61
Lampiran 24. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan rseponden yang berasal dari luar kota.....	62
Lampiran 25. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan tempat tinggal di pecinan.....	62
Lampiran 26. Tingkat konsumsi lumpia berdasarkan tempat tinggal di MT. Haryono.....	63
Lampiran 27. Tingkat konsumsi lumpia di Semarang.....	63
Lampiran 28. Peta kota Semarang.....	64
Lampiran 29. Peta daerah sentra produksi lumpia di Semarang.....	65

