

**TINGKAT INEFISIENSI PEMANFAATAN BAHAN MAKANAN PADA USAHA  
WARUNG TENDA MASAKAN CHINA DI SEMARANG**

---

**FOOD LOSS ON CHINESE FOOD STREET VENDORS IN SEMARANG**

**Oleh:**

**NAMA: POPPY INDRIANI**

**NIM: 02.70.0025**

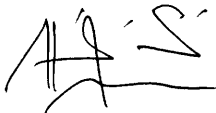
**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan sidang penguji pada  
tanggal 19 Oktober 2005**

**Oktober 2005**

**Fakultas Teknologi Pertanian**

**Universitas Katolik Soegijapranata**

**Pembimbing I**



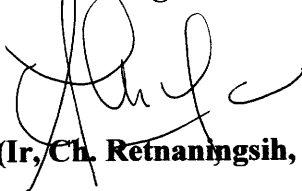
**(Ita Sulistyawati, STP., M.Sc)**

**Dekan**



**(Kristina ananingsih, ST. M.Sc)**

**Pembimbing II**



**(Ir. Ch. Retnaningsih, MP)**

## RINGKASAN

Kehilangan bahan pangan yang sebenarnya masih layak dikonsumsi dapat terjadi pada berbagai tahapan pengolahan yaitu penyimpanan, preparasi dan penyajian masakan. Hal ini terjadi karena kesalahan penanganan selama proses yang merupakan inefisiensi penggunaan bahan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui banyaknya inefisiensi bahan pangan serta faktor-faktor penyebab tingginya inefisiensi bahan pangan di warung-warung tenda yang menjual masakan China mulai dari pada saat belinya bahan baku sampai dengan disajikan kepada konsumen. Dalam penelitian ini, 5 warung tenda masakan China yang mewakili digunakan sebagai objek. Penelitian inefisiensi bahan pangan pada setiap lokasi dikategorikan berdasarkan 3 tahap pengolahan pangan (penyimpanan, preparasi dan penyajian) dan berdasarkan jenis bahannya (sayur, daging dan makanan pokok), dengan 3 kali ulangan. Data inefisiensi bahan pangan dievaluasi menggunakan SPSS versi 10.0 dari Windows. Dari hasil penelitian didapatkan, inefisiensi jenis bahan pangan dari seluruh warung tenda di wilayah Semarang yang menempati posisi paling tinggi adalah sayur (7,83%), kemudian makanan pokok (2,21%) dan daging (0,25%). Sedangkan berdasarkan ketiga tahap inefisiensi bahan pangan yang menempati posisi tertinggi adalah inefisiensi pangan pada tahap penyajian (5,59%), kemudian pada tahap preparasi (4,23%) dan tahap penyimpanan (0,47%). Warung tenda yang paling banyak mengalami inefisiensi bahan pangan adalah warung tenda yang berlokasi di wilayah Semarang Timur. Besarnya inefisiensi bahan pangan jenis sayur, dapat diminimalkan dengan cara mengganti jenis sayur sesuai dengan selera konsumen. Sedangkan tingginya inefisiensi bahan pangan selama penyajian, dikarenakan ukuran porsi yang terlalu besar untuk dikonsumsi dan penggunaan sayuran sebagai penghias dipiring konsumen. Dengan cara mengurangi jumlah porsi penyajian diharapkan dapat menurunkan angka inefisiensi bahan pangan yang tinggi. Inefisiensi bahan pangan selama preparasi dapat diminimalkan dengan cara memperhatikan penanganan bahan pangan yang baik.

## SUMMARY

Food loss on food product that actually still can be consumed could be happened on storage, preparation and serving in food production step. This could be happen because mistakes during process of food processing that could make inefficiencies in the use of food product. The aim of study is to determine food loss and all factors that cause high food loss on Chinese food street vendors starting from buying all of the food staff until it is served to consumers in Semarang. On this study, 5 Chinese food street vendors is used as objects of this loss study, each location is categorized into 3 steps of food processing (storing, preparing, and serving), it is also categorized into three staps of food stuff (vegetable, meat, and staple food) and evaluates 3 times per item. Food product datas is evaluated with SPSS 10.0 from Windows. From this study, the highest food loss is happened on vegetables (7,83%) followed by staple food on second position (2,21%) and the last one is meat (0,25%). Based on three steps of food loss, the highest food loss is happened on serving steps (5,59%), on the second position is preparing step (4,23%) and the last is storing steps (0,47%). The values of food loss on vegetables can be minimized by changing varieties of vegetables use according to consumers preferences. The high level of food loss on serving is caused by portion that has been served is too much when consumed by consumers. By lowering the amount of serving portion, it is expected that it could be less 3 a strategy to lower food loss on serving step. The use of vegetable for garnish purpose is also another cause of food loss on serving step.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus atas anugrah yang telah diberikan kepada penulis, sehingga dapat tersusun skripsi ini dengan judul “ *Tingkat Inefisiensi Pemanfaatan Bahan Makanan Pada Usaha Warung Tenda Masakan China di Semarang*”

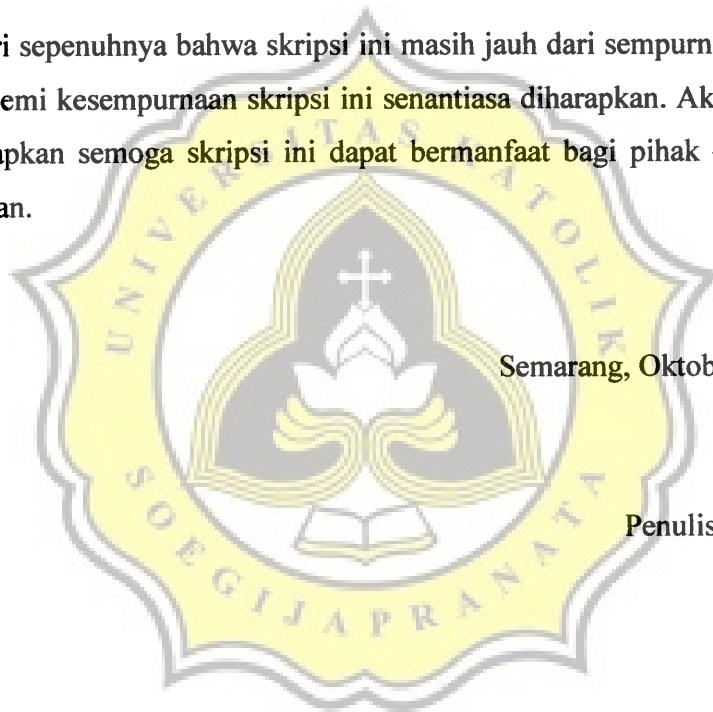
Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi tugas sebagai salah satu kewajiban guna mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian Jurusan Teknologi Pangan pada Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Tersusunnya skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Kristina Ananingsih, ST. MSc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang dan semua dosen, staff Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik sogijapranata.
2. Ibu Ita Sulistyawati, STP. MSc selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu untuk membimbing dan memberi saran-saran sampai selesainya penulisan skripsi ini.
3. Ibu Ir. Ch. Retnaningsih, MP selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak memberikan kesabaran dalam membimbing serta memberikan saran-saran mulai dari awal hingga terselesainya penulisan skripsi ini.
4. Papah, Mamah dan Koh de yang telah memberikan dorongan doa serta motivasi sehingga menjadi kekuatan untuk dapat menyelesaikan penulisan skrpsi ini.
5. Spesial untuk Daniel Kharista Thank's to your support. Yang selalu menemani dan mendukungku setiap saat. You are the best for me.

6. Keluarga Oemar Haryanto yang telah banyak membantu selama berjalannya skripsi ini.
7. Teman-temanku Anita, Sari, Shinta, Ani, Arum, Leni, Prastiwi. Thank you buat persahabatan dan dukungannya, canda, tangis yang telah banyak kita lewati bersama. Semuanya tak akan kulupakan.
8. Teman-teman angkatan 2002 Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata.
9. Seluruh pihak yang telah membantu hingga terselesaikannya skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, maka saran dan kritik demi kesempurnaan skripsi ini senantiasa diharapkan. Akhir kata penulis mengharapkan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pihak – pihak yang membutuhkan.



Semarang, Oktober 2005

Penulis

## DAFTAR ISI

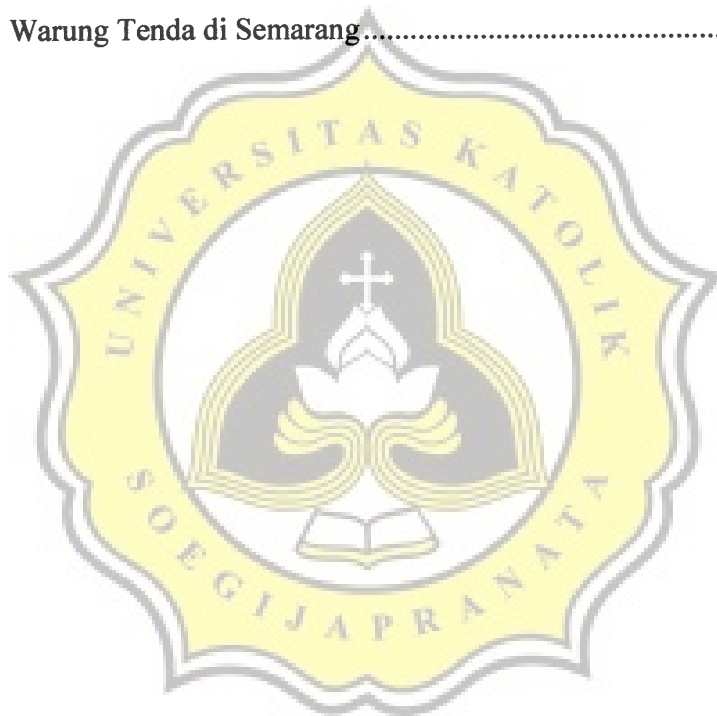
|   | Halaman |
|---|---------|
| RINGKASAN .....   | i       |
| SUMMARY .....   | ii      |
| KATA PENGANTAR.....   | iii     |
| DAFTAR ISI .....  | v       |
| DAFTAR TABEL .....  | vii     |
| DAFTAR GAMBAR .....   | viii    |
| DAFTAR LAMPIRAN .....   | ix      |
| 1. PENDAHULUAN.....   | 1       |
| 2. MATERI DAN METODE .....  | 7       |
| 2.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....   | 7       |
| 2.2 Teknik Pengumpulan sampel .....   | 7       |
| 2.3 Metode Penelitian.....  | 8       |
| 2.3.1 Penentuan Konversi Berat Mentah atau Berat Masak.....   | 9       |
| 2.3.2 Pengumpulan Data .....  | 10      |
| 2.4 Analisis Data .....   | 10      |
| 2.4.1 Uji Mann-Whitney U ( $Z^2_{\text{sign}}$ ) .....  | 11      |
| 2.4.2 Uji Kolmogorov-Smirnov ( $K^2_{\text{sign}}$ ).....   | 11      |
| 3. HASIL PENGAMATAN .....   | 12      |
| 3.1 Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan Tahapan Pengolahan Pangan .....  | 12      |
| 3.1.1 Persentase Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan Tahapannya dan Bahan Makanan yang dikonsumsi Terhadap Total Bahan Pangan yang Digunakan ..... | 12      |
| 3.1.2 Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan 3 Tahapan Pengolahan Pangan di 5 Wilayah Semarang.....   | 12      |
| 3.2 Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan Jenis Bahan Pangan.....  | 13      |
| 3.2.1 Persentase Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan Jenisnya dan Bahan Makanan yang dikonsumsi Terhadap Total Bahan Pangan Yang Digunakan .....   | 13      |

|  |    |
|--|----|
| 3.2.2 Inefisiensi Sayuran, Daging, dan Makanan Pokok di 5 Wilayah Semarang .....                                 | 14 |
| 3.3 Inefisiensi Bahan Pangan Akibat Penyimpanan, Preparasi, dan Penyajian di Masing–masing Wilayah Semarang..... | 15 |
| 4. PEMBAHASAN .....  | 19 |
| 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....   | 28 |
| 5.1 Kesimpulan.....  | 28 |
| 5.2 Saran.....   | 29 |
| 6. DAFTAR PUSTAKA .....  | 30 |
| LAMPIRAN   |    |



## DAFTAR TABEL

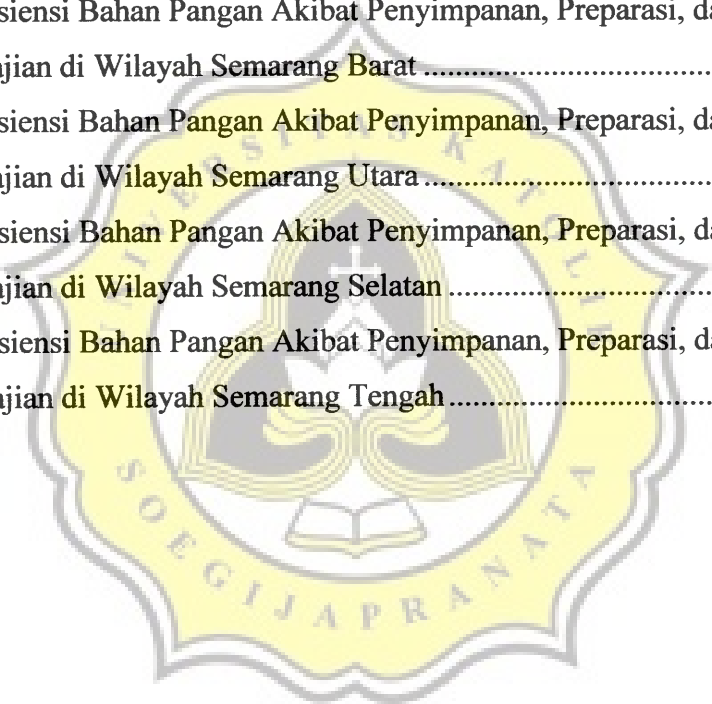
|   | Halaman |
|---|---------|
| Tabel 1. Persentase Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan Tahapan Pengolahan Pangan Terhadap 5 Lokasi Warung Tenda di Semarang ..... | 13      |
| Tabel 2. Persentase Inefisiensi Bahan Pangan Berdasarkan Jenis Terhadap 5 Lokasi Warung Tenda di Semarang.....                      | 15      |





## DAFTAR GAMBAR

|  | Halaman |
|--|---------|
| Gambar 1. Persentase Bahan Makanan yang Dikonsumsi dan Bahan Makanan yang Hilang Pada Berbagai Tahapan Pengolahan.....   | 12      |
| Gambar 2. Persentase Bahan Makanan yang Dikonsumsi dan Bahan Makanan yang Hilang Berdasarkan Jenisnya.....               | 14      |
| Gambar 3. Inefisiensi Bahan Pangan Akibat Penyimpanan, Preparasi, dan Selama Penyajian di Wilayah Semarang Timur .....   | 16      |
| Gambar 4. Inefisiensi Bahan Pangan Akibat Penyimpanan, Preparasi, dan Selama Penyajian di Wilayah Semarang Barat .....   | 16      |
| Gambar 5. Inefisiensi Bahan Pangan Akibat Penyimpanan, Preparasi, dan Selama Penyajian di Wilayah Semarang Utara .....   | 17      |
| Gambar 6. Inefisiensi Bahan Pangan Akibat Penyimpanan, Preparasi, dan Selama Penyajian di Wilayah Semarang Selatan ..... | 18      |
| Gambar 7. Inefisiensi Bahan Pangan Akibat Penyimpanan, Preparasi, dan Selama Penyajian di Wilayah Semarang Tengah .....  | 18      |



## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Contoh Masakan Dipiring Penyajian Ditinjau Dari Segi Berat Porsi Dan Harga per Porsi di 5 Wilayah Semarang
- Lampiran 2. Gambar Lokasi Penelitian di 5 Wilayah Warung Tenda Masakan China
- Lampiran 3. Gambar Inefisiensi Bahan Pangan di Warung Tenda
- Lampiran 4. Lembar Kuesioner Penelitian
- Lampiran 5. Daftar Tabulasi Kuesioner
- Lampiran 6. Daftar Konversi Berat Mentah Masak
- Lampiran 7. Perhitungan Inefisiensi Bahan Pangan di Semarang Timur
- Lampiran 8. Perhitungan Inefisiensi Bahan Pangan di Semarang Barat
- Lampiran 9. Perhitungan Inefisiensi Bahan Pangan di Semarang Utara
- Lampiran 10. Perhitungan Inefisiensi Bahan Pangan di Semarang Selatan
- Lampiran 11. Perhitungan Inefisiensi Bahan Pangan di Semarang Tengah
- Lampiran 12. Perhitungan Inefisiensi Bahan Pangan Terhadap Total Bahan Pangan Yang Digunakan
- Lampiran 13 Uji Normalitas
- Lampiran 14. Hasil Olah Data *Mann-Whitney U* dan *Kolmogorov-Smirnov*
- Lampiran 15. Daftar Menu dan Harga di Masing-masing Warung Tenda Masakan China di Semarang