

**STUDI POLA KONSUMSI *SEAFOOD* PADA MURID TIGA
SEKOLAH DASAR DI KOTA SEMARANG**

**A STUDY ON SEAFOOD CONSUMPTION PATTERN AMONG
STUDENT FROM THREE ELEMNTARY SCHOOLS IN
SEMARANG**

Oleh :

Aniek Setiyowati

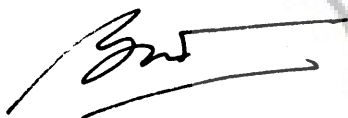
NIM : 97.70.0064

NIRM : 97.6.111.23050.50016

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal 17 Juli 2002

Semarang, Juli 2002

Pembimbing I

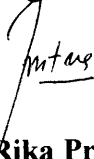


Prof. Dr. Ir. Budi Widiarnoko, M.Sc



Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc

Pembimbing II



Dra. A. Rika Pratiwi, M.Si

*Ada semangat
Dalam putus asa amat sangat.
Hati yang putus asa
Mencari kelegaan melalui doa.
Apabila semua bantuan manusia sia-sia
Dan kehidupan seperti malam gulita,
Mata manusia, secara naluriah,
Akan berpaling ke arah yang cerah.
Jiwa manusia menjerit meminta bantuan
Dan menemukan bahwa di sana ada
Tuhan.....*

*Ada semangat
Dalam putus asa yang amat sangat*

(H.L. Marshall)



Skripsi ini kupersembahkan untuk

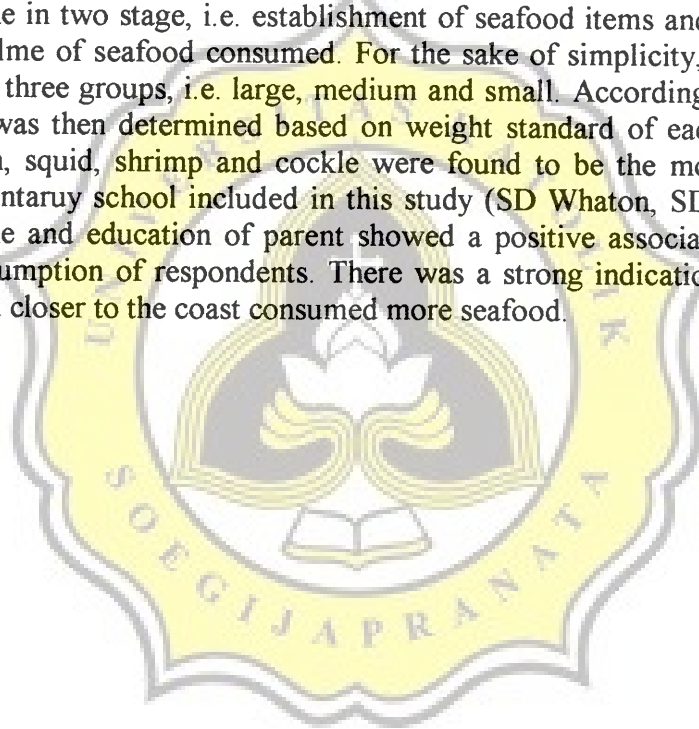
1. Papa & Mama Tersayang
2. Adiku Dodik & Handa
3. Mba Dewi sekeluarga
4. Saudara2-ku

RINGKASAN

Penelitian tentang tingkat konsumsi *seafood* yang dilakukan di kota Semarang, masih terbatas pada masyarakat di dekat pantai. Masyarakat dekat pantai berperan selain konsumen juga menjadi produsen, sehingga tingkat konsumsi *seafood* tidak mewakili masyarakat umum yang hanya sebagai konsumen. Salah satu kelompok dalam populasi yang perlu mendapatkan perhatian khusus adalah anak-anak usia sekolah dasar (SD). Kelompok anak usia SD kelas 6, asumsi utama pemilihan kelompok tersebut masih masuk usia pertumbuhan, mampu membedakan jenis-jenis *seafood* dan dapat mendiskripsikan volume konsumsi. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pola dan tingkat konsumsi *seafood* oleh siswa SD di kota Semarang dibedakan menurut jarak dari garis pantai, lebih lanjut untuk mengevaluasi secara diskriptif hubungan antara tingkat konsumsi *seafood* dengan beberapa determinan seperti jenis kelamin, berat badan, latar belakang orang tua (pendidikan, pekerjaan, tingkat penghasilan) dan jumlah anggota keluarga. Pengumpulan data konsumsi diperoleh dari siswa kelas 6 dipilih secara acak 25 responden, dilakukan dengan pengisian kuesioner dan wawancara. Metode wawancara yang digunakan adalah diskusi terpinpin dan wawancara secara mendalam. Survei dilakukan dua tahap untuk menentukan jenis dan volume *seafood* yang dikonsumsi. Ukuran *seafood* dikategorikan (kecil, sedang, besar). Untuk mempermudah perhitungan volume konsumsi dilakukan penimbangan masing-masing kategori ukuran. Hasil survei jenis *seafood* utama yang banyak dikonsumsi dari SD Whaton, SD Peterongan dan SD Kramas menunjukkan jenis *seafood* yang paling banyak dikonsumsi adalah bandeng (*Chanos-chanos*), cumi-cumi (*Doryteuthis bleekeri*), udang (*Peneaus merguensis*) dan kerang (*Anadara granosa*). Faktor penghasilan orang tua dan jumlah anggota keluarga merupakan determinan positif dalam tingkat konsumsi *seafood* pada responden. Terdapat hubungan positif antara jarak sekolah dari garis pantai dengan tingkat konsumsi *seafood* murid SD, tingkat konsumsi SD Whaton yang terletak dekat perkampungan nelayan lebih tinggi daripada murid SD lainnya yang terletak jauh dari kawasan pantai.

SUMMARY

Existing studies on seafood consumption in Semarang were still limited to coastal community. With their dual role, both as consumers and producers of seafood, coastal community can not represent the general community. A population age group that demands a special attention is pupils of elementary school. In the present study the interviews were only conducted with children from grade 6 of elementary school, since in special phase of growth and development, and they have an ability to distinguish types of seafood and describe the intake volume. The objective of the present study is to understand pattern and level of seafood consumption among the pupils of three elementary school located at sites of varying distances from the coast line of Semarang. Furthermore this study also aimed at providing descriptive evaluation on the relationship between seafood consumption and several determinants, such as gender type, body weight, background of parents (education, occupation, income). In each school, 25 respondents were selected randomly for in-depth interviews and focus group discussion. The survey was done in two stage, i.e. establishment of seafood items and followed by determination of volume of seafood consumed. For the sake of simplicity, seafood size was categorized into three groups, i.e. large, medium and small. Accordingly volume of seafood consumed was then determined based on weight standard of each designated size group. Milkfish, squid, shrimp and cockle were found to be the most consumed seafood in all elementary school included in this study (SD Whaton, SD Peterongan, SD Kramas). Income and education of parent showed a positive association with the level of seafood consumption of respondents. There was a strong indication that pupils from schools located closer to the coast consumed more seafood.



KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke-Hadirat Allah SWT karena atas berkat rahmat dan hidayah yang telah dilimpahkan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “ Studi Pola Konsumsi Seafood Pada Murid Tiga Sekolah Dasar Di Kota Semarang “. pemilihan judul ini dilandasi adanya keinginan untuk mengetahui tingkat konsumsi seafood pada anak sekolah dasar yang terletak di dekat kawasan pantai dan jauh dari kawasan pantai.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa ridho-Nya, usaha, ketekunan, doa serta nasehat yang diberikan penulis. Oleh karena itu, selain ucapan syukur penulis dengan kerendahan hati juga ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada Bapak Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc selaku pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan pemikirannya, serta sabar dalam membimbing penulis. Juga Ibu Dra. A. Rika Pratiwi, MSi selaku pembimbing II yang sabar dan meluangkan waktu dalam membimbing penulis. Kedua orang tuaku dan adik-adikku yang selama ini memberikan doa dan dorongan. Semua teman-temanku Kris, Luna, Yuwono, angkatan 97 dan angkatan 98 yang telah memberi semangat. Tak lupa kedua rekanku Anugerah dan Henry yang banyak meluangkan waktu dan membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Terima kasih kepada Kepala Sekolah SD Whaton, SD Peterongan dan SD Kramas dan semua Staf Dosen dan pihak Fakultas Teknologi Pertanian Unika Soegijapranata.

Penulis menyadari bahwa laporan akhir ini ada kekurangannya, sehingga kritik dan saran dari pembaca sangat dihargai demi penyempurnaan. Harapan penulis semoga skripsi ini bermanfaat bagi para pembaca

Semarang, November 2002

Aniek Setiyowati

DAFTAR ISI

	halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODA	5
2.1. Lokasi Studi	5
2.2. Pengumpulan Data	5
2.3. Analisa Data	6
2.4. Penyajian Data	8
3. HASIL	
3.1. Jenis <i>seafood</i> yang dikonsumsi	9
3.2. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Jenis kelamin responden	12
3.3. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Berat badan responden	12
3.4. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Pendidikan ayah	14
3.5. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Pendidikan ibu	18
3.6. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Pekerjaan ayah	20
3.7. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Pekerjaan ibu	22
3.8. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Tingkat penghasilan	24
3.9. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan Jumlah anggota keluarga	24

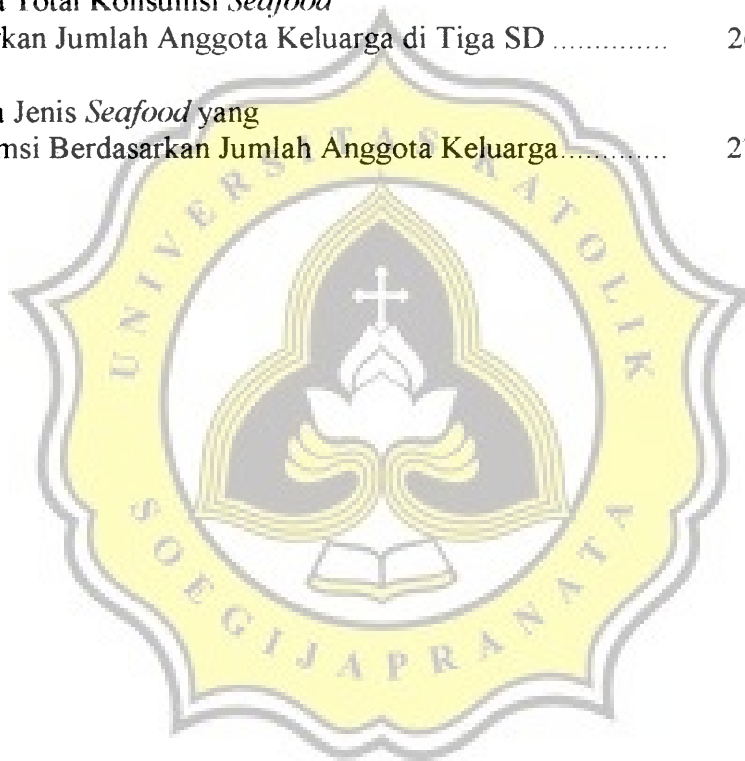
4. PEMBAHASAN	
4.1. Jenis <i>seafood</i> yang dikonsumsi.....	28
4.2. Tingkat konsumsi <i>seafood</i> di tiga SD.....	28
4.3. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan jenis kelamin responden.....	29
4.4. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan berat badan responden.....	30
4.5. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan pendidikan ayah.....	30
4.6. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan pendidikan ibu.....	31
4.7. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan pekerjaan ayah.....	31
4.8. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan pekerjaan ibu.....	32
4.9. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan tingkat penghasilan.....	32
4.10. Rata-rata konsumsi <i>seafood</i> berdasarkan jumlah anggota keluarga.....	33
5. KESIMPULAN.....	34
6. DAFTAR PUSTAKA.....	35
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1. Potensi Sumber Daya Ikan Menurut Jenis Ikan di Indonesia (ton/tahun)	2
Tabel 2. Ketersediaan Ikan Per Kapita di Indonesia.....	2
Tabel 3. Distribusi Penduduk dan Populasi Ikan Menurut Wilayah di Indonesia	3
Tabel 4. Konsumsi Ikan Segar dan Olahan di Indonesia	3
Tabel 5. Rata-rata Konsumsi <i>Seafood</i> oleh Responden dari Tiga SD	11
Tabel 6. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Jenis Kelamin di Tiga SD	12
Tabel 7. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Jenis Kelamin	13
Tabel 8. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Berat Badan di Tiga SD.....	14
Tabel 9. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Berat Badan.....	15
Tabel 10. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Pendidikan Ayah di Tiga SD	16
Tabel 11. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Pendidikan Ayah	17
Tabel 12. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Pendidikan Ibu	18
Tabel 13. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Pendidikan Ibu.....	19
Tabel 14. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Pekerjaan Ayah di Tiga SD	20
Tabel 15. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Pekerjaan Ayah.....	21

Tabel 16. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Pekerjaan Ibu di Tiga SD	22
Tabel 17. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Pekerjaan Ibu.....	23
Tabel 18. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Pendapatan Orang Tua di Tiga SD	24
Tabel 19. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Pendapatan Orang Tua.....	25
Tabel 20. Rata-rata Total Konsumsi <i>Seafood</i> Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga di Tiga SD	26
Tabel 21. Rata-rata Jenis <i>Seafood</i> yang Dikonsumsi Berdasarkan Jumlah Anggota Keluarga.....	27



DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 1. Kegiatan Diskusi Secara Mendalam.....	6
Gambar 2. Kegiatan Penimbangan Sampel.....	7

