

**STUDI TENTANG POLA KONSUMSI *SEAFOOD* PADA WARGA
KOMPLEKS PERUMAHAN TANAH MAS, SEMARANG UTARA**

**A STUDY OF *SEAFOOD* CONSUMPTION PATTERN OF INHABITANTS
OF THE TANAH MAS RESIDENCE, NORTHERN SEMARANG**

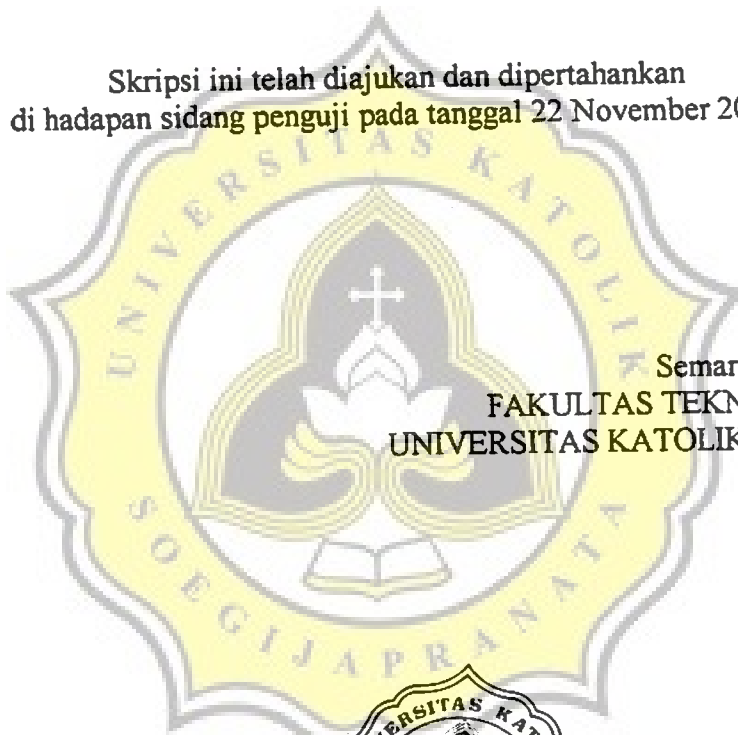
Oleh

FANNY

NIM : 97.70.0050

NIRM : 97.6.111.23050.50004

Skripsi ini telah diajukan dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal 22 November 2002



Semarang, November 2002
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

Pembimbing

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

UNIVERSITAS KATOLIK
SOEGIJAPRANATA
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

Dr. Lucia Sri Lestari, M.Sc.



Karya ini aku persembahkan sebagai ungkapan rasa **TERIMA KASIH**,
terutama kepada :

(1)

* **ORANG TUA**KU, beserta

* Keluarga Drs. **RASDI EKO SISWOYO**, M.Sc. dari
UNNES.

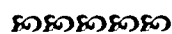
(2)

MARIO beserta Kel. besar **TANUDIHARJA**.

Ucapan Terima kasihku kepada angkatan '97, terutama bagi

- **LUNA KURNIAWATI**, kemudian
- **AGUSTINUS TRI SUSILO, LANNY DWI PUSPASARI**;

yang telah begitu banyak mendukung serta memberi semangat dalam berbagai hal,
selama dalam masa-masa kuliahku.



Ucapan terima kasih kepada:

- Ibu **IKKE** dan Bapak **IRHRIYANG** dari Fak. **SASTRA**.
- Bapak **KHENGKI** dan Bapak **SIGHE** dari **PT. YANAMAS**,
atas segala bantuan-bantuannya selama aku menyelesaikan skripsi ini



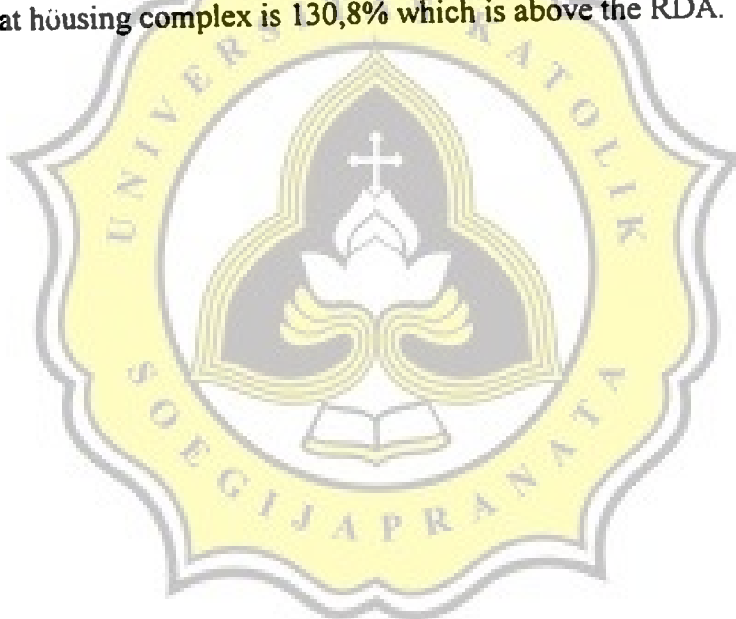
RINGKASAN

Penelitian tentang pola konsumsi *seafood* di kota Semarang masih terbatas bagi warga perkampungan nelayan yang juga merupakan produsen *seafood*, maka informasi tersebut tidak dapat digunakan sebagai tolok ukur umum bagi konsumsi *seafood* untuk penduduk kota pantai. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pola konsumsi beserta tingkat kontribusi konsumsi dari 10 jenis *seafood* utama terhadap Angka Kecukupan Gizi-Protein pada warga perumahan Tanah Mas-Semarang utara. Selain keberadaan lokasi ini yang terletak lebih kurang 1 kilometer dari pantai, juga dihuni oleh penduduk dengan beragam profesi, pendidikan dan tingkat pendapatan, sehingga diharapkan pola konsumsinya relatif lebih mewakili. Dari hasil penelitian berdasarkan peringkat kegemaran (%), keragaman proporsi konsumsi (%); tingkat konsumsi (g/orang/hari) serta nilai asupan protein (g/orang/hari) terungkap bahwa terdapat 6 jenis *seafood* utama yang dikonsumsi oleh warga perumahan Tanah Mas, yaitu: banyar, belanak, kakap, kepiting, layang dan udang. *Seafood* adalah sumber protein yang penting dalam pola pangan warga perumahan Tanah Mas dengan angka kontribusi 92,5% terhadap Angka Kecukupan Gizi, sedangkan untuk konsumsi protein hewani bagi warga perumahan tersebut telah melampaui nilai AKG sebesar 130,8%.



SUMMARY

Research on *seafood* consumption pattern in Semarang still limited to the inhabitants of fishermen village who are also the *seafood* producers. Therefore, that information can not be used as a general measure for the *seafood* consumption of the inhabitants of coastal cities. The aim of this research is to establish consumption pattern and the level of consumption of 10 major *seafood*, and their contribution toward protein Recommended Dietary Allowance of the inhabitants of Tanah Mas Northern Semarang. Beside it is located less than 1 km from the coast, it is also inhabited by people from various professions, education backgrounds and level of incomes. Therefore, their consumption patterns are expected to be relatively representative. The results of the research based on the level of preference (%), the variation of consumption proportion, the level of consumption (g/person/day) and the level of protein (g/person/day) revealed that there are 6 major *seafood* which are consumed by the inhabitants of Tanah Mas. These include "banyar", mullet, "kakap", crab, "layang" and shrimp. *Seafood* is an important protein source in the food pattern of the inhabitants of Tanah Mas with the contribution of 92,5% to the RDA. Meanwhile the total protein consumption for the inhabitants of that housing complex is 130,8% which is above the RDA.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat-Nya, maka penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan skripsi. Skripsi ini merupakan persyaratan akademis untuk memenuhi sebagian syarat memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Prof Dr Ir Budi Widianarko, M.Sc. selaku Dosen pembimbing yang telah banyak membantu dalam penyusunan skripsi ini. Selain itu penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Dengan keterbatasan pengetahuan penulis dalam penyusunan laporan ini, sehingga masih banyak kekurangan-kekurangan maka dengan senang hati penulis menerima saran dan masukan dari semua pihak untuk dapat menyempurnakan laporan ini.

Semarang, November 2002

Fanny



DAFTAR ISI

	Hal
RINGKASAN.....	i
SUMMARY.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
1. PENDAHULUAN.....	1
2. MATERI DAN METODA.....	9
2.1. Pengumpulan Data Konsumsi.....	9
2.1.1. Lokasi Studi.....	9
2.1.2. Pengambilan Sampel.....	9
2.1.3. Wawancara.....	10
2.2. Penentuan Tingkat Konsumsi.....	10
2.3. Perhitungan Kontribusi Terhadap Angka Kebutuhan Protein.....	11
2.4. Analisis Data.....	11
3. HASIL.....	12
4. PEMBAHASAN.....	21
5. KESIMPULAN.....	25
6. DAFTAR PUSTAKA.....	26
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. Angka Kecukupan Protein yang Dianjurkan (per orang per hari).....	3
Tabel 2. Komposisi Kimiawi Beberapa Bahan Pangan Hewani, Ikan Dibandingkan dengan Daging, Telur dan Susu.	4
Tabel 3. Jumlah Responden Menurut Tipe Rumah.....	12
Tabel 4. Jenis Kelamin Responden Menurut Tipe Rumah.....	12
Tabel 5. Golongan Usia Responden Menurut Tipe Rumah.	13
Tabel 6. Peringkat Kegemaran 10 Jenis <i>Seafood</i> Utama Menurut Tipe Rumah (Angka di Belakang Setiap <i>Seafood</i> Menunjukkan Prosentase (%) Responden).	14
Tabel 7. Peringkat Proporsi Konsumsi (%) 10 Jenis <i>Seafood</i> Utama Menurut Tipe Rumah	14
Tabel 8. Tingkat Konsumsi (g/orang/hari) Responden 10 Jenis <i>Seafood</i> Utama Menurut Tipe Rumah.....	16
Tabel 9. Tingkat Asupan Protein (g/orang/hari) Responden berasal dari Konsumsi 10 Jenis <i>Seafood</i> Utama Menurut Tipe Rumah.....	17
Tabel 10. Nilai Prediksi Asupan Protein (g/orang/hari) Berdasarkan Konsumsi <i>Seafood</i> dan Kontribusi (%) Terhadap Angka Kecukupan Gizi-Protein (AKP) untuk Responden dari Berbagai Golongan Usia dan Jenis Kelamin.....	19
Tabel 11. Rata-rata Asupan (g/orang/hari) Beserta Tingkat Kontribusi (%) Protein Asal <i>Seafood</i> dan Bahan Pangan Hewani Lain Terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG)-Protein.....	20

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. *Site Plan* Perumahan Tanah Mas-Semarang
- Lampiran 2. Kuesioner Studi Pola Konsumsi *Seafood*
- Lampiran 3. Data Personal Responden
- Lampiran 4. Gambar Jenis beserta Bentuk Produk 10 *Seafood* Utama
- Lampiran 5. Tingkat Konsumsi (g) sesuai Ukuran (cm) berdasarkan Jenis beserta Bentuk Produk 10 *Seafood* Utama
- Lampiran 6. Tingkat Konsumsi (gram/orang/hari) Responden Berdasarkan Jenis Beserta Bentuk Produk 10 *Seafood* Utama Menurut Tipe Rumah
- Lampiran 7. Tingkat Asupan Protein (gram/orang/hari) Responden Berasal Dari Konsumsi Berdasarkan Jenis Beserta Bentuk Produk 10 *Seafood* Utama Menurut Tipe Rumah
- Lampiran 8. Jumlah Responden (orang) Berdasarkan Jenis Beserta Bentuk Produk 10 *Seafood* Utama Menurut Tipe Rumah

