

**PEMETAAN PERSEPSI TINGKAT KEAMANAN DAN
KEALAMIAN PRODUK – PRODUK BERBASIS SUSU SAPI PADA
MAHASISWA JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN NON
TEKNOLOGI PANGAN UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG**

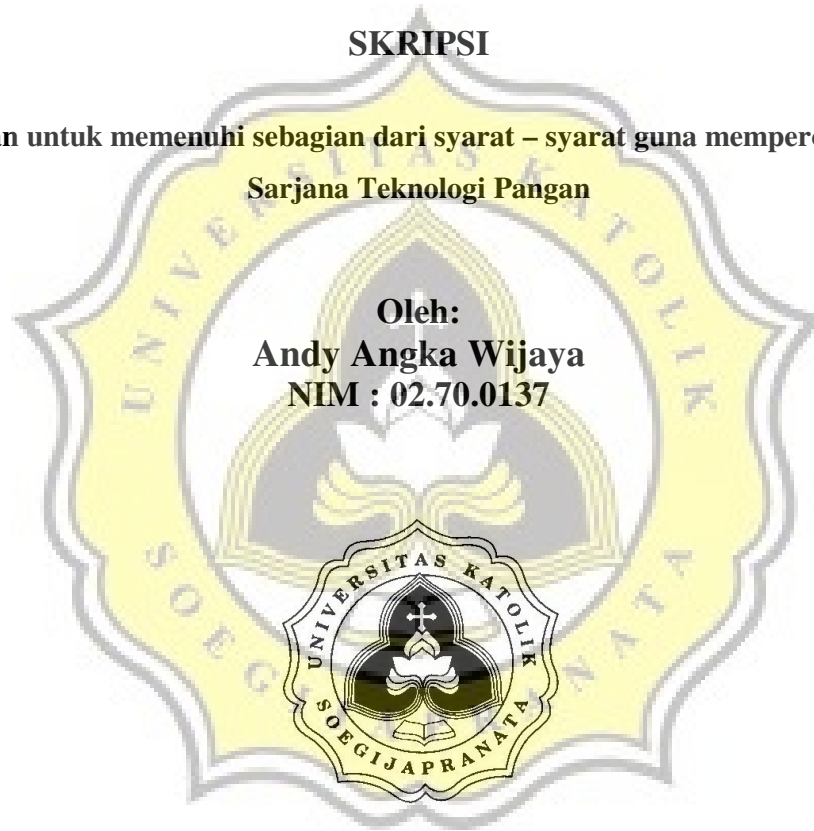
**THE MAPPING OF PERCEPTION SAFETY AND NATURALITY
LEVEL OF COW'S MILK BASED PRODUCTS TO STUDENTS OF
FOOD TECHNOLOGY AND NON FOOD TECHNOLOGY
DEPARTMENT SOEGIJAPRANATA CATHOLIC UNIVERSITY
SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna memperoleh gelar

Sarjana Teknologi Pangan

**Oleh:
Andy Angka Wijaya
NIM : 02.70.0137**



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

2006

**PEMETAAN PERSEPSI TINGKAT KEAMANAN DAN
KEALAMIAN PRODUK – PRODUK BERBASIS SUSU SAPI OLEH
MAHASISWA JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN DAN NON
TEKNOLOGI PANGAN UNIKA SOEGIJAPRANATA SEMARANG**

**THE MAPPING OF PERCEPTION SAFETY AND NATURALITY
LEVEL OF COW'S MILK BASED PRODUCTS TO STUDENTS OF
FOOD TECHNOLOGY AND NON FOOD TECHNOLOGY
DEPARTMENT SOEGIJAPRANATA CATHOLIC UNIVERSITY
SEMARANG**

Oleh:

Nama : ANDY ANGKA WIJAYA

NIM : 02.70.0137

Program Studi : Teknologi Pangan

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji pada
tanggal : 26 Juni 2006**

Semarang, Juni 2006

**Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata**

Pembimbing I

Dekan

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

Kristina Ananingsih, ST., MSc.

Pembimbing II

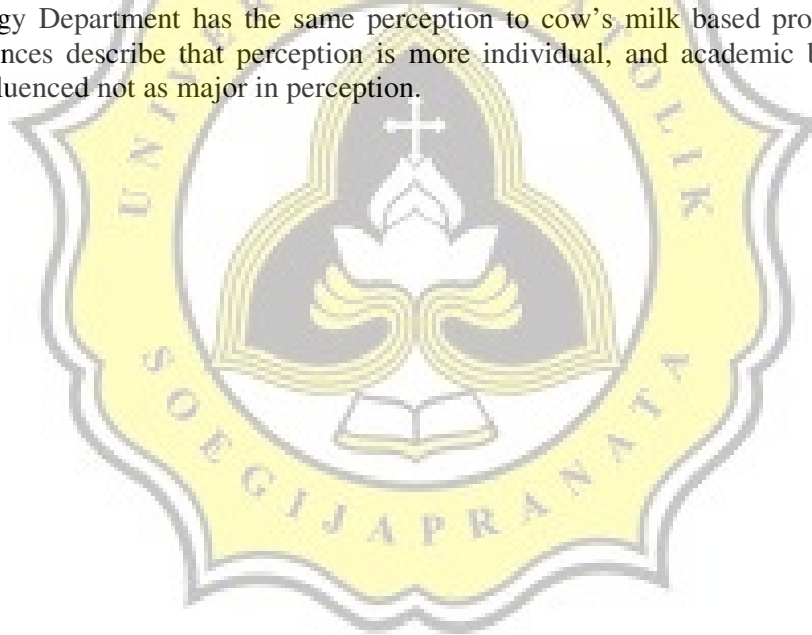
Ir. Ch. Retnaningsih, MP.

RINGKASAN

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan bagi kesehatan manusia. Banyak kasus kontaminasi makanan telah mempengaruhi secara negatif reaksi konsumen dan secara berkelanjutan pada turunnya kepercayaan dan permintaan akan produk pangan tersebut. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui persepsi responden (mahasiswa jurusan Teknologi Pangan dan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata Semarang) terhadap produk – produk berbasis susu sapi ditinjau dari tingkat keamanan dan kealamiannya dan selanjutnya memetakan produk tersebut. Sebanyak 290 responden dari 2 populasi (Teknologi Pangan dan Non Teknologi Pangan) diperlukan untuk mengisi kuisioner yang telah disediakan. Survei dilaksanakan pada sekitar bulan Agustus – September 2005. Masing – masing responden diminta untuk mengisi kuisioner mengenai tingkat keamanan, kealamian, alasan dan sumber informasi dari 29 produk berbasis susu sapi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif dalam bentuk grafik *pie chart* dan tabel serta dilakukan pula pemetaan antar produk menggunakan *Sub Soutime Multi Dimensional Scaling*. Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden dari 2 populasi tersebut mempunyai persepsi tingkat keamanan, kealamian dan alasan yang sama terhadap susu sapi, susu bubuk rendah lemak kemasan kardus, yoghurt dan mentega. Pemetaan *Multi Dimensional Scaling* dari 2 populasi responden sebagian besar juga menunjukkan hasil persepsi yang sama terhadap produk – produk berbasis susu sapi. Secara garis besar, mahasiswa Teknologi Pangan dan Non Teknologi Pangan mempunyai persepsi yang sama terhadap produk – produk berbasis susu sapi. Keadaan ini menggambarkan bahwa persepsi bersifat individual sedangkan faktor lingkungan akademis bukan pengaruh utama dalam persepsi.

SUMMARY

Food safety is condition and effort which needed to prevent food from possibility of biology, chemical and physical contamination that can be disturbs, disadvantages, and hazards to human health. Many number of food contamination has negatively influence of consumer reaction and continuously decreasing of confidence and demand of food products. The research was conducted to know the respondent perception (students of Food Technology and Non Food Technology Department Soegijapranata Catholic University Semarang) to cow's milk based products related safety and naturality level and then mapped those products. 290 respondents were conducted to fulfill questioner that has been held at August – September 2005. The data was analyzed descriptively in pie chart and table, and mapping were conducted using *Sub Soutime Multi Dimensional Scaling*. The research documented that most of respondent of 2 population has the same perception of safety and naturality level also reasons to cow's milk, low fat powder milk box package, yoghurt and butter. *Multi Dimensional Scaling* mapping of those 2 respondent population in major also documented the same result of the perception to cow's milk based products. In general, students of Food Technology and Non Food Technology Department has the same perception to cow's milk based products. This circumstances describe that perception is more individual, and academic background factor influenced not as major in perception.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan seluruh kegiatan skripsi yang berjudul: **Pemetaan Persepsi Tingkat Keamanan dan Kealamian Produk – Produk Berbasis Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan dan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata Semarang** dengan baik. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dari berbagai pihak baik bimbingan, nasehat, arahan, serta doa maka laporan ini tidak dapat terselesaikan dengan baik.

Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi begitu banyak berkah, rahmat dan karunia kepada penulis dari dulu hingga sekarang dan menyertai penulis dalam suka dan duka.
2. Kristina Ananingsih, ST, M.Sc, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
3. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc., selaku dosen pembimbing pertama yang telah sabar dan banyak membantu baik masukan, arahan serta bimbingan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsinya dengan baik.
4. Ir. Ch. Retnaningsih, MP, selaku dosen pembimbing kedua yang telah banyak memberikan masukan, arahan serta bimbingan dalam membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh keluargaku tersayang: Papa, Mama, Cici'&Andre, Henry yang telah banyak memberikan dukungan baik doa, semangat, maupun materiil pada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Unika Soegijapranata Semarang yang telah berkenan membantu dan membimbing penulis selama 3,5 – 4 tahun ini.
7. Teman-teman dekat yang amat baik: Ie Gwang S.TP., Nicholas, Donny, Ade, Anitya S.TP., Ridwan S.TP., Yunita S.TP, Mega S.TP, , Ratna S.TP., terima kasih banyak

atas dukungan, semangat, serta doanya, hingga laporan ini bisa selesai dengan baik. Terima Kasih atas semua yang kalian berikan buat penulis.

8. Teman-teman seperjuangan Angkatan 2002, yang juga telah memberi dorongan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini.
9. Dunia pendidikan, dunia teknologi, pihak – pihak pendukung dan berbagai instansi lainnya yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih.

Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih atas segala dukungan serta bimbingannya semoga Tuhan Yang Maha Esa selalu menyertai dan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Amien.

Semarang, Juni 2006



Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODA	
2.1. Waktu dan Pelaksanaan Penelitian	9
2.2. Penentuan Jumlah Responden	9
2.3. Pengambilan Data	10
2.4. Analisis Data	11
2.5. Pemetaan Persepsi	11
3. HASIL PENELITIAN	
3.1. Grafik <i>Pie Chart</i>	
3.1.1. Susu Sapi	12
3.1.2. Produk Susu Bubuk Rendah Lemak	15
3.1.3. Produk Yoghurt	19
3.1.4. Produk Mentega	23
3.2. Pemetaan (Plot) <i>Multi Dimensional Scaling</i>	
3.2.1. Pemetaan Persepsi Pada Responden Non Teknologi Pangan	27
3.2.2. Pemetaan Persepsi Pada Responden Teknologi Pangan	29
4. PEMBAHASAN	
4.1. Grafik <i>Pie Chart</i>	31
4.2. Pemetaan (Plot) <i>Multi Dimensional Scaling</i>	39
5. KESIMPULAN.....	41
6. DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Persepsi Alasan Tingkat Keamanan Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata	13
Tabel 2. Persepsi Alasan Tingkat Kealamian Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata	15
Tabel 3. Persepsi Alasan Tingkat Keamanan Produk Susu Bubuk Rendah Lemak Kardus Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata	17
Tabel 4. Persepsi Alasan Tingkat Kealamian Produk Susu Bubuk Rendah Lemak Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata	19
Tabel 5. Persepsi Alasan Tingkat Keamanan Produk Yoghurt Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.....	21
Tabel 6. Persepsi Alasan Tingkat Kealamian Produk Yoghurt Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata	23
Tabel 7. Persepsi Alasan Tingkat Keamanan Produk Mentega Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.....	25
Tabel 8. Persepsi Alasan Tingkat Kealamian Produk Mentega Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan dan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.....	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan NonTeknologi Pangan Unika Soegijapranata12
Gambar 2. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 13
Gambar 3. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 14
Gambar 4. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata14
Gambar 5. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Susu Bubuk Rendah Lemak Kardus Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata15
Gambar 6. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Susu Bubuk Rendah Lemak Kardus Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 16
Gambar 7. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Susu Bubuk Rendah Lemak Kardus Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata17
Gambar 8. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Susu Bubuk Rendah Lemak Kardus Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 18
Gambar 9. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Yoghurt Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata19
Gambar 10. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Yoghurt Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata20
Gambar 11. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Yoghurt Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 21
Gambar 12. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Yoghurt Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata22
Gambar 13. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Mentega Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 23
Gambar 14. Persepsi Tingkat Keamanan Produk Mentega Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata 24
Gambar 15. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Mentega Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata25

Gambar 16. Persepsi Tingkat Kealamian Produk Mentega Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata26
Gambar 17. Pemetaan (Plot) <i>Multi Dimensional Scaling</i> Persepsi Produk Berbasis Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Non Teknologi Pangan Unika Soegijapranata.....	28
Gambar 18. Pemetaan (Plot) <i>Multi Dimensional Scaling</i> Persepsi Produk Berbasis Susu Sapi Pada Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan Unika Soegijapranata..	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuisisioner

Lampiran 2. Pemetaan Masing – masing Produk Berbasis Susu Sapi

Lampiran 3. Data Persepsi Tingkat Keamanan, Kealamian beserta Alasannya

Lampiran 4. Sumber Informasi Persepsi Produk Berbasis Susu Sapi

