

**STUDI PERSEPSI MUTU, SIKAP DAN PERILAKU  
KONSUMSI OLEH WANITA DEWASA TERHADAP  
BUAH JERUK KEPROK (*Citrus reticulata*) KULTIVAR  
MEDAN DAN PONKAM DI SEMARANG**

---

**STUDIES OF MATURE WOMEN PERCEPTION ON  
QUALITY, ATTITUDE AND CONSUMPTION BEHAVIOR  
OF MEDAN AND PONKAM CULTIVARS, THE CITRUS  
VARIETY OF TANGERINE (*Citrus reticulata*) IN  
SEMARANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna  
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh:

**TRIFOSA ROHAWATI**

08.70.0132



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

2013

**STUDI PERSEPSI MUTU, SIKAP DAN PERILAKU KONSUMSI OLEH  
WANITA DEWASA TERHADAP BUAH JERUK KEPROK (*Citrus reticulata*)  
KULTIVAR MEDAN DAN PONKAM DI SEMARANG**

---

**STUDIES OF MATURE WOMEN PERCEPTION ON QUALITY, ATTITUDE  
AND CONSUMPTION BEHAVIOR OF MEDAN AND PONKAM CULTIVARS,  
THE CITRUS VARIETY OF TANGERINE (*Citrus reticulata*) IN SEMARANG**

**Oleh :**

**TRIFOSA ROHAWATI**

**NIM : 08.70.0132**

**Program Studi : Teknologi Pangan**

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

Semarang, 4 Februari 2013

Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata  
Dekan

**Pembimbing I**

**Inneke Hantoro, S.Tp, M.Sc.**

**Ita Sulistyawati, S.Tp, M,Sc.**

**Pembimbing II**

**Ir. Sumardi, M.Sc.**

## RINGKASAN

Jeruk merupakan komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Buah jeruk banyak dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, salah satunya adalah jenis jeruk keprok. Produksi jeruk di Indonesia ternyata tidak dapat mencukupi permintaan pasar domestik sehingga dilakukan impor. Saat ini banyak terdapat jeruk impor jenis mandarin ponkam dengan kualitas dan harga yang bersaing dengan jeruk lokal. Kondisi ini membuat masyarakat dihadapkan pada dua pilihan antara jeruk lokal dan impor. Oleh karena itu, dilakukan penelitian mengenai persepsi mutu, sikap, dan perilaku responden dalam memilih jeruk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara persepsi dengan analisa mutu di laboratorium, serta sikap dan perilaku dengan karakteristik responden. Penelitian ini dilakukan dengan metode observasi lapangan menggunakan kuesioner dan analisa laboratorium untuk menguji mutu jeruk. Responden adalah wanita dewasa yang sudah menikah dengan penghasilan tetap dan berdomisili di kota Semarang. Data hasil observasi lapangan selanjutnya diolah dengan menggunakan analisa non parametrik pada perangkat lunak SPSS 16.0. Hasil penelitian menyatakan bahwa persepsi responden akan mutu jeruk lokal dan impor sebanding dengan hasil analisa mutu. Jeruk lokal dipersepsikan memiliki warna kuning hijau dengan rasa khas yaitu manis bercampur asam, sedangkan jeruk impor memiliki rasa manis dengan warna oranye. Sikap terhadap jeruk lokal adalah harga yang mahal dengan mutu terbaik serta ukuran jeruk yang besar, sedangkan pada jeruk impor harganya lebih murah dari lokal dengan atribut kulit jeruk yang bersih. Persepsi dan sikap inilah yang menentukan perilaku responden dalam pembelian jeruk. Responden dengan pendidikan, pendapatan, dan anggaran belanja buah yang semakin tinggi akan lebih sering membeli jeruk impor ditunjukkan dengan intensitas pembelian jeruk yang lebih sering.

## *SUMMARY*

Citrus is a horticultural fruit that produced in Indonesia. This kind of fruit is widely known and is consumed by most Indonesian, one variety of which is tangerine. In Indonesia, tangerine production did not meet with the domestic demand. Therefore, the fruit has to be imported as well. Nowadays there are many cultivars of imported tangerine, one of which is named as ponkam, which is available at reachable price and acceptable quality, equal to local tangerine. This circumstance had made people choose the imported one, and let the local fruits less favored. This research was aimed to find out people perception in quality, attitude and behavior in choosing local or imported tangerine cultivars. The study was then addressed to determine the relationship between the quality perception with quality indices observed in laboratory, consumption attitude and behavior with characteristic of respondent. A field observation using questionnaire and laboratorial analysis were employed to analyze fruit quality indices. Respondents were a mature woman / married woman with steady income and living in Semarang city. Field observation data was further analyzed with non parametrical statistic analysis using SPSS verse 16.0. The results showed that woman perceptions about the quality of local and imported tangerine were in line with the quality indices found in the laboratorial works. Local tangerine commonly had yellow-green in color with a typical sweet sour flavor, whereas imported tangerine had sweet flavor with tangerine color. Attitude which formed for local citrus is an expensive price with best quality and large size tangerine, meanwhile import tangerine is cheaper with a clean tangerine peel. This perceptions and attitudes is set to determine the behavior of respondents who purchase tangerine. Common behavioral which is formed concludes the purchase of imported tangerine slightly more often which indicated by high purchase of imported tangerine. Woman with higher education, revenue, and higher spending rate showed more frequently purchasing ponkam instead of local fruit.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang telah melimpahkan segala kasih karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan penelitian skripsi dan menyelesaikan penyusunan laporan skripsi yang berjudul “STUDI PERSEPSI MUTU, SIKAP DAN PERILAKU KONSUMSI OLEH WANITA DEWASA TERHADAP BUAH JERUK KEPROK (*Citrus reticulata*) KULTIVAR MEDAN DAN PONKAM DI SEMARANG”. Penelitian skripsi ini dilakukan untuk memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar sarjana Program S1 Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Selama menjalankan penelitian skripsi ini, Penulis mendapat banyak pengetahuan, pengalaman, dan wawasan dari sekitar tempat penelitian. terselesaikannya laporan ini tidak terlepas dari pengarahan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak yang telah sangat membantu dalam kelancaran skripsi dan penulisan laporan skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc. sebagai Dekan Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
2. Inneke Hantoro, S.TP., M.Sc. sebagai dosen wali dan dosen pembimbing I, yang telah senantiasa membimbing dan mengarahkan dalam proses penelitian dan penyusunan laporan skripsi.
3. Ir. Sumardi, M.Sc. sebagai dosen pembimbing II, yang telah mau memberikan arahan dan bimbingan serta waktu untuk membimbing dalam proses penelitian dan penyusunan laporan skripsi.
4. Mas Sholeh, Mas Pri, dan Mbak Endah sebagai laboran yang sudah banyak direpotkan dan bersedia mendampingi penulis selama melakukan penelitian laboratorium.
5. Staf Tata Usaha Fakultas Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Pangan yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran administrasi mulai dari awal penelitian skripsi hingga terselesaikannya laporan skripsi ini.
6. Mama dan cici serta semua keluarga yang selalu berdoa dan memberikan semangat, dukungan material dan spiritual untuk keberhasilan dalam pelaksanaan penelitian

skripsi dan penyusunan laporan skripsi ini.

7. Alvina Amanda Wenanto selaku teman seperjuangan dalam suka dan duka yang telah banyak memberikan semangat dan kerja sama yang baik selama penelitian skripsi ini berlangsung.
8. Keluarga besar Gereja Mawar Sharon satelit *Tower of Victory* Semarang yang tidak hentinya memberikan dukungan serta doa dalam menyelesaikan skripsi dan penulisan laporan.
9. Sahabat-sahabat dan semua teman-teman dan kakak kelas FTP yang selalu mau direpotkan dengan pertanyaan seputar skripsi dan penyusunan laporan.
10. Teman-teman kost dan pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah memberikan bantuan baik doa maupun dukungan.

Pada akhirnya, penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca pada umumnya dan bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata pada khususnya. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan skripsi ini dan demi kebaikan penulis di masa mendatang. Tuhan Yesus membekati.

Semarang, 15 Maret 2013

Penulis

*“ Apapun yang kamu perbuat, perbuatlah dengan segenap hatimu seperti untuk Tuhan dan bukan untuk manusia”*

*(Kolose 3 : 23)*

## DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iii
<i>SUMMARY</i> .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	12
2. METODE PENELITIAN .....	13
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	13
2.2. Tahapan Penelitian .....	13
2.2.1. Studi Awal Lapangan.....	14
2.2.2. Pembuatan Kuesioner .....	15
2.2.3. Observasi Pendahuluan.....	16
2.2.4. Perbaikan Kuesioner .....	16
2.2.5. Observasi Utama.....	17
2.2.6. Analisa Mutu Intrinsik Jeruk di Laboratorium .....	19
2.2.6.1. Ukuran dan Diameter Jeruk.....	20
2.2.6.2. Warna Kulit Jeruk.....	20
2.2.6.3. Kekerasan Jeruk.....	20
2.2.6.4. Kadar Air .....	20
2.2.6.5. Derajat Keasaman (pH) Jeruk.....	21
2.2.6.6. Kandungan Gula Dalam Jeruk.....	21
2.2.6.7. Kandungan Vitamin C Jeruk .....	22
2.2.6.7.1. Standarisasi Titrasi Asam Askorbat .....	22
2.2.6.7.2. Standarisasi Titrasi Blanko.....	22
2.2.6.7.3. Titrasi Vitamin C Sampel.....	22
2.3. Analisa Data .....	23
3. HASIL PENELITIAN .....	24
3.1. Survei Pendahuluan.....	24
3.2. Survei Utama.....	27
3.2.1. Karakteristik Responden.....	28
3.2.2. Persepsi Mutu Jeruk oleh Responden .....	29
3.2.3. Sikap Konsumsi Jeruk oleh Responden.....	31
3.2.4. Perilaku Konsumsi Jeruk oleh Responden.....	34
3.2.5. Hubungan Karakteristik Responden dengan Persepsi dan Perilaku .....	40
3.2.6. Hasil Uji Mutu Intrinsik Buah Jeruk di Laboratorium .....	61
3.2.7. Hubungan Persepsi Mutu Jeruk dan Analisa Mutu di Laboratorium ..	61

4. PEMBAHASAN.....	63
4.1. Karakteristik Responden .....	63
4.2. Persepsi Mutu Jeruk dan Analisa Mutu Laboratorium.....	64
4.3. Sikap Konsumsi Jeruk oleh Responden .....	67
4.4. Perilaku Konsumsi Jeruk oleh Responden.....	68
4.5. Analisis Persepsi Mutu, Sikap dan Perilaku Konsumsi Jeruk.....	71
5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	76
5.1. Kesimpulan.....	76
5.2. Saran.....	76
6. DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN .....	81





## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Jeruk Keprok Berdasarkan Ukuran .....	5
Tabel 2. Syarat Mutu Jeruk Keprok.....	6
Tabel 3. Produksi, Luas Panen, dan Produktivitas Jeruk Indonesia (2005-2009).....	7
Tabel 4. Karakteristik Responden .....	24
Tabel 5. Lokasi Pembelian Buah Jeruk .....	26
Tabel 6. Persepsi Tingkat Kepentingan Terhadap Faktor Mutu yang Mempengaruhi Pembelian Jeruk .....	26
Tabel 7. Pembelian Buah Jeruk .....	27
Tabel 8. Karakteristik Responden .....	28
Tabel 9. Persepsi Responden Terhadap Kandungan Vitamin C Jeruk .....	29
Tabel 10. Persepsi Responden Terhadap Mutu Fisik - Organoleptik Jeruk Lokal dan Impor .....	30
Tabel 11. Kemampuan Responden dalam Membedakan Jenis Jeruk Lokal dan Impor.	32
Tabel 12. Sikap Responden Terhadap Atribut Harga Jeruk .....	33
Tabel 13. Tabel Sikap Responden Terhadap Atribut Fisik Jeruk.....	34
Tabel 14. Lokasi Pembelian Jeruk.....	35
Tabel 15. Waktu dan Intensitas Membeli Jeruk oleh Responden.....	35
Tabel 16. Korelasi Variabel Sampel dengan Usia Responden .....	40
Tabel 17. Korelasi Variabel Sampel dengan Jumlah Anggota Keluarga Responden ....	41
Tabel 18. Korelasi Variabel Sampel dengan Pendidikan Responden .....	41
Tabel 19. Korelasi Variabel Sampel dengan Pendapatan Responden .....	42
Tabel 20. Korelasi Variabel Sampel dengan Jumlah Belanja Buah per bulan oleh Responden.....	42
Tabel 21. Hubungan Variabel Sampel dengan Pendidikan Responden .....	43
Tabel 22. Hubungan Variabel Sampel dengan Pekerjaan Responden.....	46
Tabel 23. Hubungan Variabel Sampel dengan Pendidikan Responden .....	49
Tabel 24. Hubungan Variabel Sampel dengan Pendapatan Responden .....	52
Tabel 25. Hubungan Variabel Sampel dengan Pendidikan Responden .....	55
Tabel 26. Hubungan Variabel Sampel dengan Pendapatan Responden .....	57
Tabel 27. Hubungan Variabel Sampel dengan Belanja Buah per bulan Responden.....	58

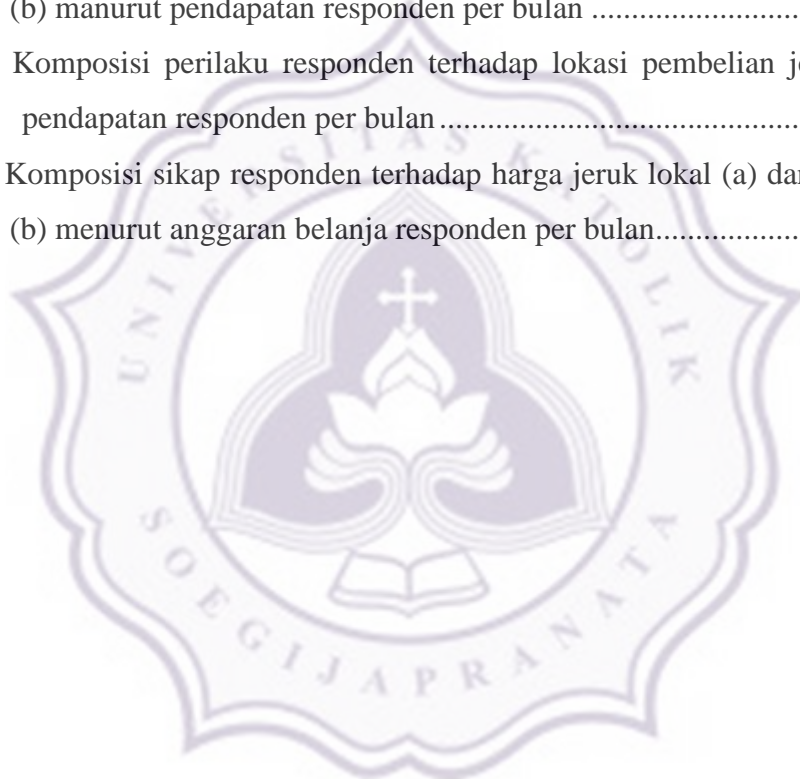
Tabel 28. Hasil Analisa Mutu Intrinsik Buah Jeruk di Laboratorium ..... 61  
Tabel 29. Hubungan Persepsi Mutu dan Analisa Mutu Jeruk ..... 62



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Perkembangan jeruk impor di Indonesia .....	8
Gambar 2. Skema penelitian.....	14
Gambar 3. Frekuensi pengkonsumsian jeruk oleh responden .....	18
Gambar 4. Frekuensi konsumsi jeruk dalam satu bulan (survei pendahuluan).....	25
Gambar 5. Diagram kemampuan responden dalam membedakan jenis jeruk lokal dan impor berdasarkan penampakan fisik jeruk .....	32
Gambar 6. Diagram kemampuan responden dalam membedakan jenis jeruk lokal dan impor berdasarkan penampakan fisik jeruk .....	33
Gambar 7. Frekuensi pengkonsumsian jeruk dalam satu bulan (survei utama) .....	34
Gambar 8. Diagram jumlah responden pembeli jeruk lokal dan impor .....	36
Gambar 9. Waktu dan kondisi pembelian oleh responden terhadap buah jeruk lokal dan impor.....	37
Gambar 10. Jumlah pembelian jeruk lokal dan impor.....	37
Gambar 11. Alasan membeli jeruk lokal .....	38
Gambar 12. Alasan membeli jeruk impor .....	39
Gambar 13. Tujuan pembelian jeruk .....	39
Gambar 14. Komposisi perilaku responden terhadap lokasi pembelian (a), jumlah pembelian jeruk lokal (b) dan impor (c) menurut pendidikan terakhir responden .....	44
Gambar 15. Komposisi sikap responden terhadap harga jeruk lokal (a) dan jeruk impor (b) menurut pendidikan terakhir responden.....	45
Gambar 16. Komposisi perilaku responden terhadap lokasi pembelian jeruk (a), jumlah pembelian jeruk lokal (b) dan impor (c) menurut pekerjaan responden ...	47
Gambar 17. Komposisi sikap responden terhadap harga jeruk lokal (a) dan jeruk impor (b) serta terhadap atribut fisik jeruk lokal (c) dan jeruk impor (d) menurut pekerjaan responden .....	49
Gambar 18. Komposisi perilaku responden terhadap lokasi pembelian (a), alasan membeli lokal (b) dan impor (c) menurut usia responden.....	50
Gambar 19. Komposisi sikap responden terhadap atribut fisik jeruk lokal (a) dan jeruk impor (b) menurut usia responden.....	51

Gambar 20. Komposisi perilaku responden terhadap waktu pembelian jeruk lokal (a) dan impor (b) serta alasan membeli jeruk lokal (c) dan jeruk impor (d) menurut pendapatan responden per bulan .....	53
Gambar 21. Komposisi sikap responden terhadap atribut fisik jeruk lokal (a) dan jeruk impor (b) menurut pendapatan responden per bulan .....	54
Gambar 22. Komposisi sikap responden terhadap kemampuan membedakan jenis jeruk (a) serta kualitas jeruk lokal (b) dan jeruk impor (c) menurut pendidikan terakhir responden .....	56
Gambar 23. Komposisi sikap responden terhadap harga jeruk lokal (a) dan jeruk impor (b) menurut pendapatan responden per bulan .....	58
Gambar 24. Komposisi perilaku responden terhadap lokasi pembelian jeruk menurut pendapatan responden per bulan .....	59
Gambar 25. Komposisi sikap responden terhadap harga jeruk lokal (a) dan jeruk impor (b) menurut anggaran belanja responden per bulan.....	60



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Survei Pendahuluan .....	82
Lampiran 2. Kuesioner Survei Utama .....	86
Lampiran 3. Kurva Standar Analisa Kandungan Gula .....	92
Lampiran 4. Uji Mann Whitney .....	93
Lampiran 5. Uji Hubungan Non Parametrik .....	99
Lampiran 6. Hasil Analisa Laboratorium .....	102
Lampiran 7. Survei Ketersediaan Jeruk di Semarang.....	105

