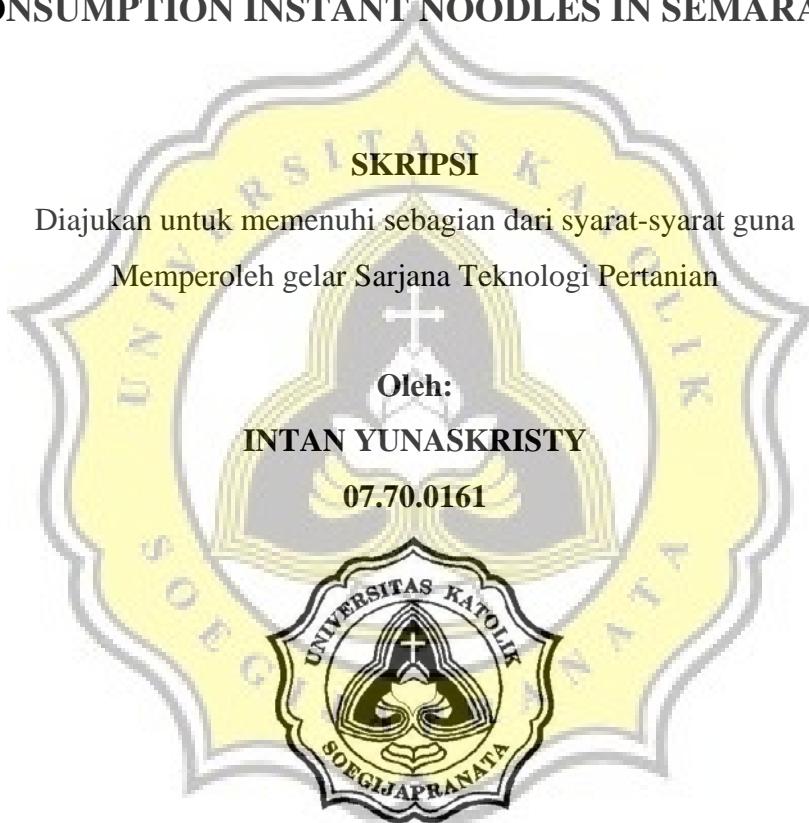


**HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK KONSUMEN, PEMAHAMAN
LABEL PANGAN, DAN PERILAKU KONSUMSI MIE INSTAN DI
SEMARANG**

**RELATIONSHIP BETWEEN CONSUMER CHARACTERISTICS,
UNDERSTANDING OF FOOD LABEL, AND BEHAVIOR OF
CONSUMPTION INSTANT NOODLES IN SEMARANG**



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

2011

**HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK KONSUMEN, PEMAHAMAN
LABEL PANGAN, DAN PERILAKU KONSUMSI MIE INSTAN DI
SEMARANG**

**RELATIONSHIP BETWEEN CONSUMER CHARACTERISTICS,
UNDERSTANDING OF FOOD LABEL, AND BEHAVIOR OF CONSUMPTION
INSTANT NOODLES IN SEMARANG**

Oleh:

INTAN YUNASKRISTY

NIM : 07.70.0161

Program Studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan

Di hadapan siding penguji pada tanggal 20 Juni 2011:

Semarang, 7 Oktober 2011

Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

Ita Sulistyawati, STP., MSc

Ita Sulistyawati, STP., MSc

Pembimbing II

Ir. Sumardi, MSc

RINGKASAN

Efektifitas pemanfaatan label sebagai salah satu sumber informasi produk tergantung dari tingkat kesadaran dan pemahaman konsumen itu sendiri. Penggunaan label adalah salah satu cara yang sangat bermanfaat bagi orang yang ingin mengatur pola makannya. Adanya sejumlah istilah yang tidak awam menyebabkan tidak semua konsumen mampu membaca dan memahami label dengan teliti. Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pemahaman masyarakat atas label makanan yang dihubungkan dengan karakteristik konsumen yang meliputi tingkat pendidikan, pengetahuan konsumen mengenai keamanan pangan dan gizi, serta pengaruh karakteristik konsumen dan pemahaman label terhadap perilaku konsumsi. Studi tingkat pengetahuan keamanan pangan, pemahaman tentang label, dan perilaku konsumsi ini dilakukan di lingkungan kota Semarang selama bulan April tahun 2011 di lima lokasi di Semarang yaitu: Semarang Utara, Semarang Barat, Semarang Timur, Semarang Selatan, dan Semarang Tengah. Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi langsung, wawancara, dan juga menggunakan daftar pertanyaan kuisioner yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu Kuisioner A yang berisi pertanyaan mengenai identitas responden, sikap konsumen, informasi umum mengenai produk, dan perilaku konsumsi, kemudian kuisioner B yang berisi pertanyaan mengenai pengetahuan terhadap keamanan pangan dan gizi, dan terakhir Kuisioner C yang berisi pertanyaan mengenai pemahaman label. Data hasil survei diolah menggunakan *Microsoft Excel Spreadsheet* untuk memeriksa kelengkapan dan memberi kode. Data yang telah diolah kemudian disajikan dalam bentuk tabel dan diagram. Kemudian data dianalisis dengan bantuan perangkat lunak *SPSS 11.0 for Windows*. Analisa data yang dilakukan meliputi uji hubungan dengan menggunakan Uji Korelasi Kendall untuk data ordinal dan uji kedekatan menggunakan Uji Kontingensi untuk data yang sifatnya nominal. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa semakin tua usia responden pemahaman labelnya semakin buruk. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka pengetahuan dan pemahaman label juga semakin baik, demikian juga dengan semakin baiknya pengetahuan mengenai keamanan pangan dan gizi responden, maka pemahaman labelnya juga semakin baik. Terakhir pemahaman label dan pengetahuan mengenai keamanan pangan dan gizi yang baik akan menurunkan jumlah konsumsi Indomie permacam, yang berarti bahwa perilaku konsumsi juga jadi lebih baik.

SUMMARY

The effectiveness of the use of labels as a source of product information depends on the level of consumer awareness and understanding itself. Using label is one of many ways that is beneficial to people who want to regulate his diet. The existence of a number of terms that are not common cause that not all consumers are able to read and understand the labels carefully. This research aims to study the public's understanding of food labels associated with consumer characteristics, including level of education, education of consumers about food safety and nutrition, as well as the influence of consumer characteristics and understanding labels on consumption behavior. Studies of food safety knowledge, understanding of the label, and consumer behavior was conducted in Semarang during April of 2011 at five locations in: North Semarang, West Semarang, East Semarang, South Semarang and Central Semarang. Methods of data collection is done by direct observation, interviews, and also uses a list of questions the questionnaire which is divided into 3 parts: questionnaire A containing questions about respondents identities, consumer attitudes, general information about Indomie, and consumption behavior, then questionnaire B containing questions about knowledge of food safety and nutrition, and questionnaire C, which contains questions about understanding the label. Survey data is processed using Microsoft Excel spreadsheet to examine the completeness and code. The data have been processed and then presented in the form of tables and diagrams. Then the data were analyzed using software SPSS 11.0 for Windows. Data analysis was conducted on the test of the relationship by using Kendall correlation test for ordinal data and the proximity test using contingency tests for nominal data. The results of this study indicate that the older the age of the respondents understanding of the label getting worse. Higher education level of people, the knowledge and understanding of labels is also getting better. People with high score knowledge of food safety and nutrition, also have high score in understanding of the label too. Understanding of food label and knowledge about food safety and good nutrition will reduce the number of Indomie consumption per week, which means that consumption behavior is also better.

KATA PENGANTAR

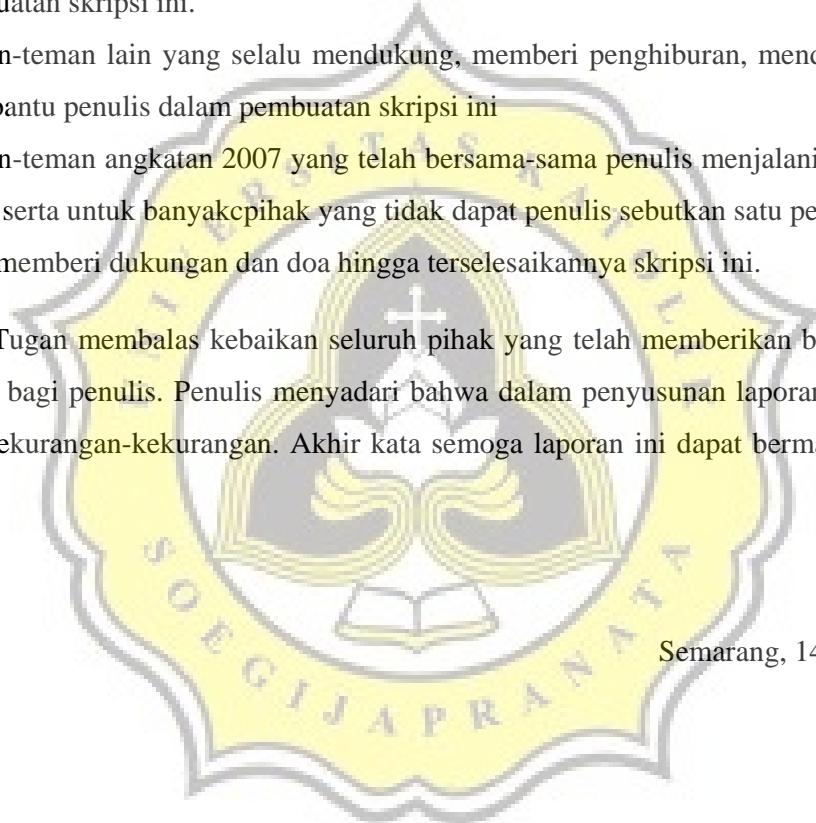
Puji syukur dan terima kasih yang terdalam penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus yang senantiasa mencerahkan berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dan penyusunan laporan yang berjudul : **“HUBUNGAN ANTARA KARAKTERISTIK KONSUMEN, PEMAHAMAN LABEL, DAN PERILAKU KONSUMSI PRODUK MIE INSTAN DI SEMARANG”**. Laporan kerja praktek ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelengkapan akademis guna dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Penulis menyadari bahwa laporan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Namun dapat terselesaikan dengan baik berkat usaha, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan yang Maha Esa yang telah senantiasa memberikan rahmat dan kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan sebaik-baiknya.
2. Ita Sulistyawati, S.TP., MSc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang, sekaligus pembimbing I yang telah meluangkan waktu dan pikiran untuk memberikan masukan-masukan yang berguna dalam skripsi ini
3. Ir. Sumardi, MSc selaku dosen pembimbing II yang telah membimbing dengan penuh kesabaran, memberikan semangat, dan memberikan banyak sekali masukan hingga selesainya skripsi ini
4. Orang tua yang telah memberikan dorongan dan dukungan yang berharga bagi penulis baik dalam hal waktu, materi dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Para responden atau masyarakat kota Semarang yang telah meluangkan waktunya untuk menjawab kuisioner dengan sabar dan ramah.
6. Seluruh dosen FTP UNIKA Soegijapranata yang telah membimbing penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dengan baik

7. Mas Soleh, Mas Pri, dan Mbak Endah yang telah banyak membantu penulis saat menjalankan aktivitas kuliah dan praktikum selama di FTP
8. Mbak Ros, Mbak Wati, Pak Agus, dan Pak Wartono terima kasih atas segala bantuannya selama penulis menjalankan aktivitas kuliah di TP
9. Yosi Senpai yang sudah banyak sekali membantu dan mau direpotkan oleh penulis serta memberikan masukan-masukan yang sangat berguna selama penulis menyelesaikan skripsi.
10. Elice dan Ellen yang selalu mendukung penulis dalam suka dan duka selama pembuatan skripsi ini.
11. Teman-teman lain yang selalu mendukung, memberi penghiburan, mendoakan dan membantu penulis dalam pembuatan skripsi ini
12. Teman-teman angkatan 2007 yang telah bersama-sama penulis menjalani suka duka di TP serta untuk banyakcpihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberi dukungan dan doa hingga terselesaiannya skripsi ini.

Semoga Tugan membalas kebaikan seluruh pihak yang telah memberikan bantuan dan dorongan bagi penulis. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan-kekurangan. Akhir kata semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.



Semarang, 14 Juli 2011

Intan Yunaskristy

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Tinjauan Pustaka	1
1.3 Tujuan Penelitian	10.
2. MATERI DAN METODE	11
2.1 Tempat dan Waktu Penelitian	11
2.2 Tahapan Penelitian	11
2.2.1 Studi Awal Lapangan	12
2.2.2 Pembuatan Kuisioner	12
2.2.2.1 Kuisioner A (Identitas Responden, Sikap Konsumen, Informasi Umum Mengenai Produk, Perilaku Konsumsi).....	13
2.2.2.2 Kuisioner B (Pengetahuan Terhadap Keamanan Pangan dan Gizi) 14	14
2.2.2.3 Kuisioner C (Pemahaman Label)	14
2.2.3 Pengujian dan Perbaikan Kuisioner	17
2.2.4 Observasi Lapangan	18
2.2.4.1 Pengumpulan Data	18
2.2.4.2 Pengamatan Pemahaman Label	19
2.3 Teknik Penarikan Sampel	19
2.4 Analisa Data	20
3. HASIL	21
3.1 Studi Awal Lapangan	21
3.2 Identitas Responden	21

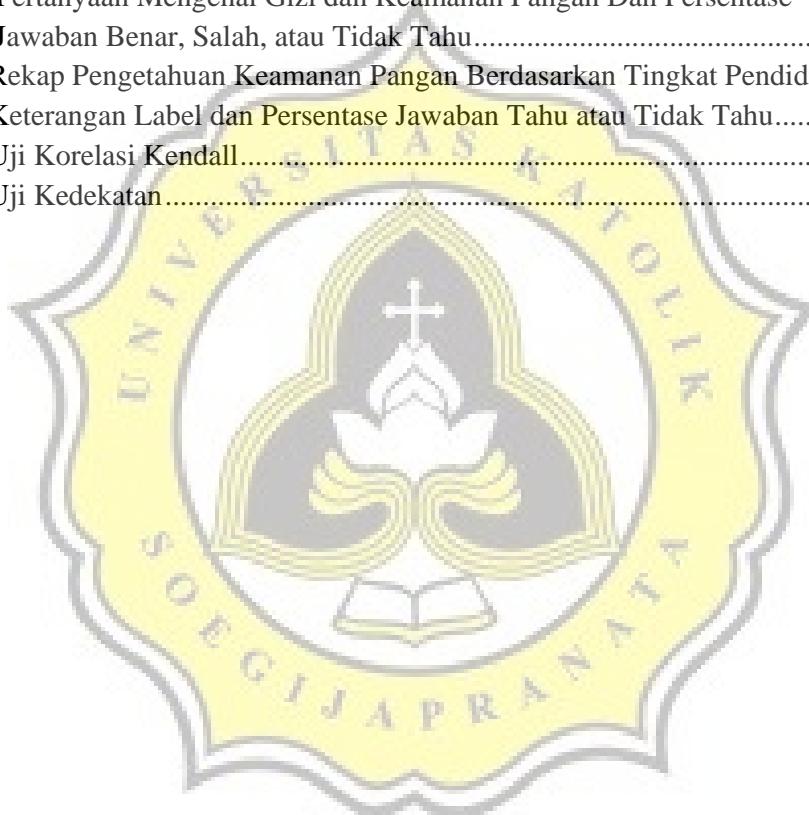
3.3 Kepedulian Masyarakat Terhadap Label, Pencitraan Positif Terhadap Label, Informasi Umum Seputar Indomie, dan Perilaku Konsumsi	22
3.3.1 Kepedulian Masyarakat Terhadap Label	23
3.3.2 Pencitraan Positif Terhadap Label	25
3.3.3 Informasi Umum Seputar Indomie	26
3.3.4 Perilaku Konsumsi	27
3.4 Pengetahuan Mengenai Gizi dan Keamanan Pangan	28
3.5 Pemahaman Label	29
3.6 Analisis Data	30
3.6.1 Uji Korelasi	41
3.6.2 Uji Kedekatan	42
4. PEMBAHASAN.....	43
4.1 Karakteristik Konsumen	43
4.2 Kepedulian Masyarakat Terhadap Label, Pencitraan Positif Terhadap Label, dan Informasi Umum Seputar Indomie	45
4.3 Pengetahuan Mengenai Gizi dan Keamanan Pangan	46
4.4 Pemahaman Label	47
4.5 Perilaku Konsumsi	48
4.6 Pembahasan Analisis Data	49
5. KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Kesimpulan.....	54
5.2 Saran	54
6. DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Skema Penelitian	16
Gambar 2. Bagian Depan dari Kemasan Indomie Mie Instan Rasa Soto Mie	19
Gambar 3. Bagian Bekakang dari Kemasan Indomie Mie Instan Rasa Soto Mie.....	20
Gambar 4. Kebiasaan Dalam Melihat Label Sebelum Membeli Produk Makanan... .	27
Gambar 5. Persentase Jumlah Responden Pada Keterangan dalam Label yang Dibaca.....	27
Gambar 6. Pernah Tidaknya Mengganti Pilihan Karena Keterangan Label Tidak Sesuai yang Diinginkan.....	28
Gambar 7. Persentase Jumlah Responden Pada Keterangan dalam Label yang Membuat Pergantian Pilihan Karena Keterangan Dalam Label Tidak Sesuai Dengan yang Diinginkan.....	29
Gambar 8. Tingkat Kepercayaan Masyarakat Pada Apa yang Tercantum Dalam Label	30
Gambar 9. Tingkat Kepentingan Masyarakat Pada Apa yang Tercantum Dalam Label	30
Gambar 10. Tempat Membeli Produk Mie Instan Indomie.....	31
Gambar 11. Asal Informasi Produk	31
Gambar 12. Alasan Mengkonsumsi Produk Mie Instan Indomie	32
Gambar 13. Rata-rata Konsumsi Indomie Perminggu.....	32
Gambar 14. Perilaku Konsumsi Indomie	33
Gambar 15. Membuang atau Tidaknya Air yang Digunakan Merebus Mie	33
Gambar 16. Rata-Rata Skor Tingkat Pengetahuan Dari Tiap Tingkatan Pendidikan	38
Gambar 17. Rata-Rata Skor Tingkat Pengetahuan Dilihat dari Tingkatan Umur, Tingkat Pendidikan, dan Jenis Kelamin	39
Gambar 18. Persentase Jawaban Responden Dibedakan Berdasar Keterangan Label	41
Gambar 19. Rata-Rata Skor Tingkat Pemahaman Label Dari Tiap Tingkatan Pendidikan	42
Gambar 20. Rata-Rata Skor Tingkat Pemahaman Label Dilihat dari Tingkatan Umur, Tingkat Pendidikan, dan Jenis Kelamin.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nilai Gizi Mie Instan Indomie Rasa Soto Mie	3
Tabel 2. Rekomendasi <i>Daily Value</i>	4
Tabel 3. Jumlah Penduduk Kota Semarang Tahun 2005-2009	5
Tabel 4. Identitas Responden	25
Tabel 5. Pertanyaan Mengenai Gizi dan Keamanan Pangan Dan Persentase Jawaban Benar, Salah, atau Tidak Tahu.....	35
Tabel 6. Rekap Pengetahuan Keamanan Pangan Berdasarkan Tingkat Pendidikan .	37
Tabel 7. Keterangan Label dan Persentase Jawaban Tahu atau Tidak Tahu.....	40
Tabel 8. Uji Korelasi Kendall.....	44
Tabel 9. Uji Kedekatan.....	45



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Pengujian SPSS	63
Lampiran 2. Kuisioner.....	68
Lampiran 3. Tempat yang Digunakan untuk Survey.....	75

