

**KERAGAMAN PERSEPSI KEALAMIAN DAN KESEHATAN BAHAN DAN
PRODUK PANGAN HASIL PERIKANAN DAN SEAFOOD DI KALANGAN
KARYAWAN NON-EDUKATIF UNIVERSITAS KATOLIK
SOEGIJAPRANATA SEMARANG BERDASARKAN PENDEKATAN CLUS**

*DIVERSITY OF PERCEPTION NATURALNESS AND HEALTHYNES OF FISHERY
AND SEAFOOD PRODUCTS AMONG NON-EDUCATIVE STAFF OF
SOEGIJAPRANATA CATHOLIC UNIVERSITY BASED ON A CLUSTER*

APPROACH

SKRIPSI

**Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

NAMA : HARIS JOKO A

NIM : 01.70.0125



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

2008

RINGKASAN

Ikan, selain merupakan sumber protein, juga mengandung asam lemak tak jenuh berantai panjang (terutama asam lemak omega-3), vitamin serta mineral yang sangat penting bagi kesehatan. Disamping dipasarkan dalam bentuk segar, ikan juga dipasarkan dalam bentuk produk olahan. Diversifikasi produk olahan hasil perikanan menyebabkan persepsi masyarakat terhadap produk tersebut semakin beragam. Penelitian ini bertujuan untuk memetakan persepsi responden terhadap bahan dan produk pangan hasil perikanan dan *seafood* ditinjau dari aspek kealamian dan kesehatan. Penelitian ini merupakan sebuah bentuk survei populasi, dengan responden yaitu seluruh karyawan non edukatif Unika Soegijapranata Semarang. Sebagai tambahan, dalam penelitian ini responden dikelompokkan dalam tiga cluster, yaitu peka, kurang peka dan tidak peka berdasarkan persepsi mereka terhadap kealamian dan kesehatan. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah melalui metode Analisis *Cluster* menggunakan perangkat lunak Statistica 6.0. Dari hasil analisis cluster menggunakan metode Joining diperoleh bahwa ikan air tawar segar dianggap sebagai bahan atau produk pangan yang paling alami (mean = 4,75) dan paling sehat (mean = 4,27), sedangkan ikan kaleng (sardine) dipersepsikan sebagai produk yang paling tidak alami (mean = 2,09) dan paling tidak sehat (mean = 2,74). Selain itu, berdasarkan penelitian diketahui juga bahwa pengolahan produk perikanan secara tradisional yang selama ini mempunyai citra buruk di mata konsumen, karena rendahnya mutu, sanitasi dan hygiene bahan maupun proses pengolahan, serta tidak adanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen ternyata dinilai lebih baik daripada produk-produk yang diolah secara industri, seperti produk siap masak atau produk siap saji. Berdasarkan pada metode K-mean diperoleh bahwa 47,74% dan 56,13% responden cukup peka dalam memberikan penilaian terhadap variabel kealamian dan kesehatan. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa karyawan non edukatif Unika Soegijapranata Semarang merupakan kelompok responden yang cukup peka terhadap kealamian dan kesehatan bahan dan produk pangan hasil perikanan dan *seafood*

SUMMARY

Fish, besides representing the source of protein, also contains polyunsaturated fatty acids (especially omega-3), vitamins and also minerals which are beneficial for human health. Beside marketed freshly, fish is also sold in the form of value added or processed products. The existence of diverse fishery products leads to divergent perceptions among the consumers. This study was aimed at mapping the perception of consumers towards seafood and fishery products in terms of their naturalness and healthiness. This study took form of a population survey involving non-educative staff of Soegijapranata Catholic University (UNIKA) as respondents. Food products listed in this study were aggregated according to the score of respondents' perception on the naturalness and healthiness of food products. In addition, the respondents were grouped into three clusters representing those who are sensitive, moderately sensitive and less sensitive in terms of their perception on naturalness and healthiness. These Cluster Analyses was performed using Statistica 6.0 software. Based on clusters produced by the Joining method, it was found that freshwater fish was perceived as both most natural (mean = 4.75) and most healthy (mean=4.27), while canned as the most unnatural (mean=2.09) and unhealthy (mean=2.74). This study also revealed that traditional products - which are often considered as having lower quality and hygiene, poorly processed with no proper quality assurance – perceived surprisingly better in terms of naturalness and healthiness than industrially processed products, such as ready to eat or convenient products. Based on the K-mean method it was found that there were 47.74 % and 56.13% of respondents who can be considered as moderately sensitive in terms of naturalness and healthiness perceptions respectively. It can therefore be concluded that non-educative staff of UNIKA can be regarded as a moderately sensitive group of consumers toward the naturalness and healthiness of seafood and fishery products.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada **Tuhan Yesus Kristus** yang telah melimpahkan berkat, rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis diberi kekuatan untuk dapat menyelesaikan laporan Skripsi yang berjudul "Keragaman Persepsi Kealamian dan Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan *Seafood* Di Kalangan Karyawan Non Edukatif Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Berdasarkan Pendekatan *Cluster*".

Laporan Skripsi ini dibuat guna memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program studi S-1 Sarjana Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Penulis menyadari bahwa selama pembuatan skripsi ini banyak mendapatkan bimbingan dari berbagai pihak sehingga laporan skripsi ini dapat selesai dengan baik

Dengan selesainya Laporan Skripsi ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kristina Ananingsih STP, M.Sc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata.
2. Prof. Dr. Ir. Budi Widianarko, M.Sc selaku Dosen Pembimbing pertama skripsi
3. Dipl-Ing Fifi Sutanto D. selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah banyak membantu dan meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam penyusunan laporan skripsi ini hingga dapat terselesaikan.
4. Seluruh Dosen di Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan ilmunya selama penulis menempuh studi di Fakultas Teknologi Pertanian.
5. Seluruh Staf TU (Pak Agus, Mbak Wati, Mbak Ros, Mas War) yang sangat membantu penulis selama perkuliahan dan dalam menyelesaikan laporan skripsi ini, khususnya dalam bidang administrasi.
6. Seluruh Staf Laborant, Mas Pri, Mas Soleh, Mbak Endah atas semua bantuan yang diberikan dalam proses penyelesaian skripsi ini dan semasa perkuliahan
7. Seluruh karyawan non-edukatif Unika Soegijapranata Semarang yang bersedia menjadi responden, "tanpa Anda skripsi ini tidak akan pernah ada. *Matur sembah nuwun!*".

8. Bapak, Ibu dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan material, moral, semangat dan doa selama mengikuti perkuliahan dan penyelesaian laporan skripsi ini.
9. Teman seperjuangan, Taufik Hawadi yang sangat membantu, memberi saran, motivasi serta berbagi suka dan duka dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
10. *Honey bunny* 'Teena Toon', yang selalu memberikan dorongan, nasihat dan selalu menemaniku.
11. Teman-teman GKJ Mranggen, atas doa dan motivasi yang terus diberikan tanpa henti. "*Kanthe gumolonging manah hangaturaken matur sembah nuwun, Gusti Amberkahi*"
12. Semua teman dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu. Tuhan Memberkati.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan. Hal ini dikarenakan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Semoga laporan ini dapat berguna untuk wawasan pembaca.

Semarang, 2008

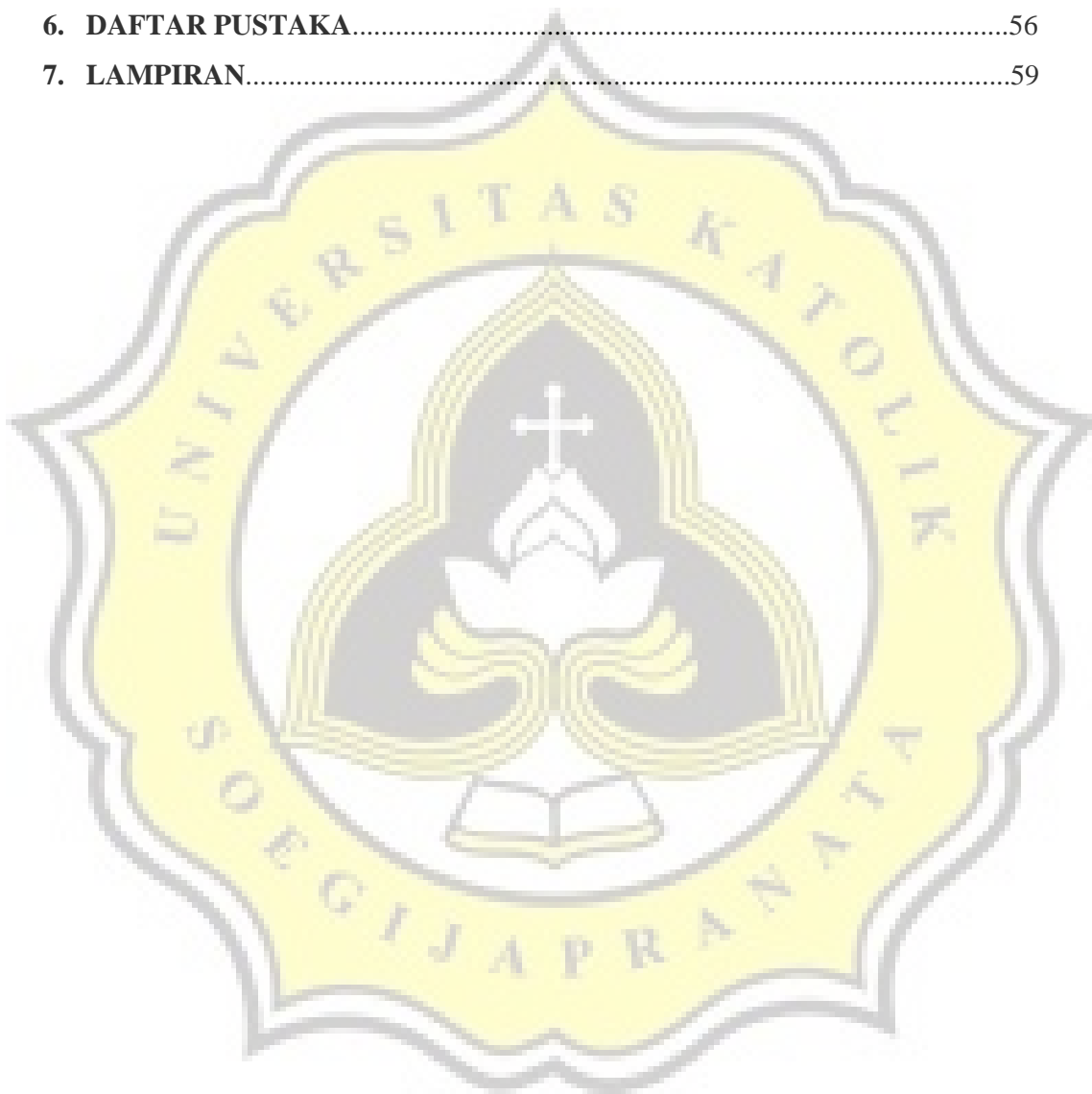
Penulis

Haris Joko A

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
SUMMARY	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI dan METODE	18
2.1. Survei Pendahuluan.....	18
2.2. Penilaian Tingkat Kealamian dan Kesehatan Oleh Responden.....	18
2.2.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	18
2.2.2. Pengambilan Sampel.....	18
2.2.3. Pengumpulan Data.....	19
2.2.4. Analisa Statistika.....	19
3. HASIL PENELITIAN	22
3.1. Karakteristik Responden.....	22
3.1.1. Jenis Kelamin.....	22
3.1.2. Status.....	23
3.1.3. Usia.....	23
3.1.4. Tingkat Pendidikan.....	24
3.2. Jenis Produk Yang Ditemui.....	25
3.3. Penilaian Kealamian dan Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Oleh Responden.....	25
3.3.1. Statistik Deskriptif Kealamian Dan Kesehatan Bahan Dan Produk Pangan Hasil Perikanan Dan <i>Seafood</i>	26
3.3.2. Proses Clustering (Amalgamasi dan Dendogram).....	28
3.3.2.a. Proses Amalgamasi dan Dendogram Kealamian.....	28
3.3.2.b. Proses Amalgamasi dan Dendogram Kesehatan.....	31
3.4. Pengelompokkan Tingkat Kepekaan Responden.....	34
3.4.1. Tingkat Kepekaan Responden Terhadap Kealamian Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	34
3.4.1.a. Skor Penilaian Responden Terhadap Kealamian Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Dalam 3 Cluster.....	34
3.4.1.b. Nilai <i>Mean</i> Masing-masing <i>cluster</i> Tingkat Kealamian.....	37
3.4.2. Tingkat Kepekaan Responden Terhadap Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	38

3.4.2.a. Skor Penilaian Responden Terhadap Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Dalam 3 Cluster.....	38
3.4.2.b. Nilai <i>Mean</i> Masing-masing <i>cluster</i> Tingkat Kesehatan.....	40
4. PEMBAHASAN.....	42
5. KESIMPULAN.....	54
6. DAFTAR PUSTAKA.....	56
7. LAMPIRAN.....	59



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perlakuan Produksi Perikanan Laut dan Perairan Umum.....	8
Tabel 2. Kandungan Gizi Ikan.....	9
Tabel 3. Jenis Bahan dan Produk Yang Ditemui.....	25
Tabel 4. Statistik Deskriptif Kealamian dan Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	26
Tabel 5. Nilai Kealamian Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Kategori Alami Dalam Masing-masing <i>cluster</i>	35
Tabel 6. Jumlah Anggota dan Karakteristik Masing-masing <i>cluster</i> Untuk Kealamian Bahan dan Produk Kategori Alami.....	35
Tabel 7. Nilai Kealamian Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Kategori Tidak Alami Dalam Masing-masing <i>cluster</i>	36
Tabel 8. Jumlah Anggota dan Karakteristik Masing-masing <i>cluster</i> Untuk Kealamian Bahan dan Produk Kategori Tidak Alami.....	36
Tabel 9. Nilai Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Kategori Sehat Dalam Masing-masing <i>cluster</i>	38
Tabel 10. Jumlah Anggota dan Karakteristik Masing-masing <i>cluster</i> Untuk Kesehatan Bahan dan Produk Kategori Sehat.....	39
Tabel 11. Nilai Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i> Kategori Tidak Sehat Dalam Masing-masing <i>cluster</i>	39
Tabel 12. Jumlah Anggota dan Karakteristik Masing-masing <i>cluster</i> Untuk Kesehatan Bahan dan Produk Kategori Tidak Sehat.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Karakteristik Responden Berdasar Jenis Kelamin.....	22
Gambar 2. Karakteristik Responden Berdasar Status	23
Gambar 3. Karakteristik Responden Berdasar Usia.....	23
Gambar 4. Karakteristik Responden Berdasar Tingkat Pendidikan	24
Gambar 5. Proses Amalgamasi Kealamian Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	29
Gambar 6. Dendogram Kealamian Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	30
Gambar 7. Proses Amalgamasi Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	32
Gambar 8. Dendogram Kesehatan Bahan dan Produk Pangan Hasil Perikanan dan <i>Seafood</i>	33
Gambar 9. Sebaran Nilai Mean Kealamian Masing-masing <i>cluster</i>	37
Gambar 10. Sebaran Nilai Mean Kesehatan Masing-masing <i>cluster</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner.....	59
Lampiran 2. Tabulasi Data (Skor penilaian responden terhadap Variabel Kealamian).....	62
Lampiran 3. Tabulasi Data (Skor Penilaian Responden Terhadap Variabel Kesehatan).....	66
Lampiran 4. Perhitungan <i>Euclidian Distance</i> Antar Produk Menggunakan Software untuk Variabel Kealamian.....	70
Lampiran 5. Perhitungan <i>Euclidian Distance</i> Antar Produk Menggunakan Software untuk Variabel Kesehatan.....	71
Lampiran 6. Contoh Perhitungan <i>Euclidian Distance</i> secara Manual Untuk Variabel Kealamian.....	72
Lampiran 7. Contoh Perhitungan <i>Euclidian Distance</i> Yang Distandarisasi.....	73
Lampiran 8. Keanggotaan Masing-masing <i>Cluster</i> Untuk Variabel Kealamian.....	76
Lampiran 9. Keanggotaan Masing-masing <i>Cluster</i> Untuk Variabel Kesehatan.....	79

