

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN INFORMASI NILAI GIZI PADA
BUKU MENU TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DALAM
PEMILIHAN MENU DI RUMAH MAKAN**



ERIKA WAHYU WIDYASTUTI

P07131214014

PRODI D-IV GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2018

SKRIPSI

**PENGARUH PEMBERIAN INFORMASI NILAI GIZI PADA
BUKU MENU TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DALAM
PEMILIHAN MENU DI RUMAH MAKAN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



**PRODI D-IV GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN
YOGYAKARTA
TAHUN 2018**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

SKRIPSI

"PENGARUH PEMBERIAN INFORMASI NUTRI GIZI PADA
BUKU MENU TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DALAM
PEMILIHAN MENU DI RUMAH MAKAN"

Disusun oleh :

ERIKA WAHYU WIDYASTUTI

NIM : 1907131214014

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal : 9 Juli 2018

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping



Dr. Ir. I Made Alit Chinawan, M.Kes
NIP.196802071994031002



Setiowati, SKM, M.Kes
NIP.196406211988032003

Yogyakarta, 9 Juli 2018

Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Alit Chinawan, M.Si
NIP. 9630324 198603 1 1801

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"PENGARUH PEMBERIAN INFORMASI NILAI GIZI PADA
BUKU MENU TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DALAM
PEMILITAN MENU DI RUMAH MAKAN"

Ditulis oleh :
ERIKA WAHYU WIDYASRI
NIM : P07131214014

Tetap dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 9 Juli 2018

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua
Tjaronu Sari, SKM, M.Kes
NIP. 196102031985012001

Anggota
drh. Idi Setiyobroto, M.Kes
NIP. 196302071994031002

Anggota
Setyowati, SKM, M.Kes
NIP. 196406211988032002

Yogyakarta, 9 Juli 2018
Ketua Jurusan Gizi



Dr. Ir. I Made Ali Gunawan, M.Si
NIP. 19650324 198603 1 001

PALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Nama : Erika Wahyu Widyastati

NIM : P07131214014

Tanda Tangan : 

Tanggal : 17 Juli 2018

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Erika Wahyu Widyastuti
NIM	: P07131214014
Program Studi	: DIV Gizi
Jurusan	: Gizi

Demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul :

“Pengaruh Pemberian Informasi Nilai Gizi pada Buku Menu Terhadap Persepsi Konsumen dalam Pemilihan Menu Di Rumah Makan”

berserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta
Pada tanggal : 17 Juli 2018
Yang menyatakan



Erika Wahyu Widyastuti
NIM. P07131214014

PENGARUH PEMBERIAN INFORMASI NILAI GIZI PADA BUKU MENU
TERHADAP PERSEPSI KONSUMEN DALAM PEMILIHAN MENU DI
RUMAH MAKAN

Erika Wahyu Widyastuti¹, Idi Setiyobroto², Setyowati³

¹Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman

^{2,3}Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Email : erikawahyuw13@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Salah satu pesan gizi seimbang adalah perilaku membaca label gizi yang dapat mendukung pola hidup sehat dengan membantu konsumen menentukan pilihan bahan makanan yang akan dikonsumsi sehingga aman bagi kesehatan. Pemberian label informasi nilai gizi pada produk makanan dan minuman yang disajikan di rumah makan masih jarang. Pada umumnya daftar menu makanan di rumah makan hanya terdiri atas daftar makanan dan harga makanan.

Tujuan : Mengetahui pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam pemilihan menu di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85.

Metode Penelitian : Penelitian adalah *cross sectional*, dilaksanakan pada bulan Maret 2018. Subjek penelitian ini adalah konsumen yang berkunjung di Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85 berjumlah 80 konsumen. Analisis data menggunakan *chi square*.

Hasil Penelitian : Hasil uji *chi square* diperoleh nilai $p > 0,005$ yang berarti bahwa tidak ada perbedaan persepsi konsumen yang membaca buku menu dan konsumen yang tidak membaca buku menu. *Odds ratio* konsumen yang membaca informasi nilai gizi pada buku menu adalah 3,35 yang berarti konsumen yang diberikan buku menu yang dilengkapi nilai gizi memiliki persepsi baik 3,35 lebih baik dalam memilih menu dibandingkan dengan konsumen yang tidak membaca buku menu.

Kesimpulan : Tidak ada pengaruh pemberian informasi nilai gizi pada buku menu terhadap persepsi konsumen dalam pemilihan menu di rumah makan

Kata Kunci : informasi nilai gizi, persepsi konsumen, pemilihan menu makanan

THE EFFECT OF GIVING NUTRITIONAL INFORMATION ON MENU BOOK TO CONSUMER PERCEPTION TOWARDS THEIR FOOD CHOICES IN RESTAURANT

Erika Wahyu Widyastuti¹, Idi Setiyobroto², Setyowati³

¹) Student of Department Nutrition of Polytechnic of Health Ministry
Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Yogyakarta

^{2,3}) Lecturer of Department Nutrition of Polytechnic of Health Ministry
Yogyakarta

Email : erikawahyuw13@gmail.com

ABSTRACT

Background : One of nutrition guide for balance diet is the behavior of reading nutrition labels which can support healthy lifestyle by helping consumers determine the choice of food to be consumed so it will be safe for health. Giving nutritional information on food and beverage products served in restaurants is still rarely. In general, the list of food at the restaurant only consists of the list of food and food prices.

Objective : Knowing the effect of giving nutritional information on menu book to consumer perception towards their food choices in restaurant

Methods : This research is cross sectional, was conducted in March 2018. The subject of this study is consumers who visited Kupa Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Restaurant Branch 85 amount 80 consumers. Data analysis using chi square.

Results : Chi square test results obtained $p > 0.005$ which means that there is no difference of consumer perceptions who read nutritional information in menu books and consumers who do not read the menu book. Odds ratio of consumers who read the menu book is 3,35 which means consumers are given a menu book that has nutritional information have higher perception in choosing the menu 3,35 better than consumers who do not read the menu book.

Conclusion : There is no effect of giving nutritional information on the menu book to consumer perceptions towards their food choices in restaurant.

Keywords : nutritional information, consumer perception, food choices

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi dengan judul “Pengaruh Pemberian Informasi Nilai Gizi pada Buku Menu Terhadap Persepsi Konsumen dalam Pemilihan Menu Di Rumah Makan”.

Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi D-IV Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
2. Bapak Dr. Ir. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Prodi D IV Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta.
4. Bapak drh. Idi Setiyobroto, SKM, M.Kes selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukkan dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Setyowati, SKM, M.Kes selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan serta masukkan dalam penyusunan skripsi.
6. Ibu Tjarono Sari, SKM, M.Kes selaku penguji yang telah memberikan masukkan dalam penyusunan skripsi.
7. Orang Tua dan keluarga yang telah memberikan doa, semangat, dorongan, dan dukungan moral maupun material.
8. Teman-teman DIV Gizi Angkatan 2014 yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi.
9. Sahabat yang telah memberikan doa, dorongan dan semangat dalam menyelesaikan skripsi.

10. Semua pihak yang tidak mungkin disebutkan satu-persatu yang ikut membantu baik secara langsung ataupun tidak langsung sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca untuk kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini bermanfaat bagi pihak –pihak yang memerlukan.

Yogyakarta, Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACK	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Ruang Lingkup Penelitian	5
E. Manfaat Penelitian.....	5
F. Keaslian Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka.....	8
1. Penyelenggaraan Makanan	8
2. Menu	9
3. Daftar Makanan/Daftar Menu	10
4. Label Informasi Nilai Gizi.....	11
5. Informasi Yang Terdapat Pada Label Gizi	12
6. Macam-macam Format Label Gizi.....	13

7. Konsumen	15
8. Perilaku Konsumen	16
9. Faktor Determinan Perilaku.....	17
10. Persepsi	18
11. Keputusan Konsumen	20
B. Kerangka Teori	21
C. Kerangka Konsep	21
D. Hipotesis Penelitian	22
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis dan Desain Penelitian	23
B. Rancangan Penelitian	23
C. Subjek Penelitian	24
D. Tempat dan Waktu Penelitian	24
E. Variabel Penelitian	24
F. Definisi Operasional Prosedur.....	24
G. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	25
H. Instrumen dan Bahan Penelitian	26
I. Uji Validitas dan Reliabilitas.....	27
J. Prosedur Penelitian	29
K. Manajemen Data.....	31
L. Analisis Data	32
M. Etika Penelitian.....	34
N. Kelemahan Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil Penelitian.....	36
B. Pembahasan	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	51
A. Kesimpulan.....	51
B. Saran	52
Daftar Pustaka.....	53
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kisi-kisi Instrumen Penilaian Persepsi Konsumen	26
Tabel 2. Hasil Uji Validitas Kuesioner Persepsi Konsumen	28
Tabel 3. Hasil Uji Normalitas Data Persepsi Konsumen	32
Tabel 4. Kandungan Gizi Menu Makanan	38
Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	39
Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	40
Tabel 7. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	40
Tabel 8. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	41
Tabel 9. Karakteristik Responden Berdasarkan Alergi Makanan	42
Tabel 10. Karakteristik Responden Berdasarkan Riwayat Penyakit.....	42
Tabel 11. Persepsi Konsumen dalam Pemilihan Menu.....	43
Tabel 12. Persepsi Konsumen Berdasarkan Aspek Pernyataan	44
Tabel 13. Perbandingan Persepsi Konsumen yang Membaca Buku Menu dan Yang Tidak Membaca Buku Menu	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo centang (<i>health tick</i>).....	13
Gambar 2. Logo bintang (<i>guiding stars</i>).....	14
Gambar 3. Sistem pelabelan AKG	14
Gambar 4. Sistem pelabelan dengan <i>traffic light colors</i>	15
Gambar 5. Kerangka teori	21
Gambar 6. Kerangka konsep	21
Gambar 7. Rancangan Penelitian	23
Gambar 8. Lokasi Rumah Makan Kupat Tahu Magelang Pak Slamet Ragil Cabang 85	36
Gambar 9. Konsumen mengisi kuesioner persepsi	67
Gambar 10. Melakukan wawancara mendalam dengan konsumen	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Kelaikan Etik.....	56
Lampiran 2. Penjelasan untuk Mengikuti Penelitian (PSP)	57
Lampiran 3. Informed Consent	58
Lampiran 4. Form Identitas Responden	59
Lampiran 5. Kuesioner Persepsi	60
Lampiran 6. Pedoman Wawancara Mendalam	62
Lampiran 7. Hasil Uji Validitas dan Realibilitas Kuesioner Persepsi Konsumen	63
Lampiran 8. Hasil Uji Normalitas Data Persepsi Konsumen	64
Lampiran 9. Uji Chi Square Pengaruh Pemberian Informasi Nilai Gizi Pada Buku Menu Terhadap Persepsi Konsumen dalam Pemilihan Menu di Rumah Makan.....	65
Lampiran 10. Dokumentasi.....	67
Lampiran 11. Hasil Pengambilan Data	68
Lampiran 12. Tampilan Buku Menu.....	72