SKRIPSI

Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak Terhadap Jajanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Gizinya dengan Makanan Ringan *Modern*

Oleh :

Fiqria Andani
NIM C1061191102

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK

2025

SKRIPSI

Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak Terhadap Jajanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Gizinya dengan Makanan Ringan *Modern*

Oleh :

Fiqria Andani
NIM C1061191102

Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
JURUSAN BUDIDAYA PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TANJUNGPURA
PONTIANAK
2025

Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak Terhadap Jajanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Gizinya dengan Makanan Ringan *Modern*

Tanggung Jawab Yuridis Material Pada :

Fiqria Andani
NIM C1061191102

Jurusan : Budidaya Pertanian

Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat dan Lulus Ujian Skripsi
Pada Tanggal 19 Maret 2025 Berdasarkan SK Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura Nomor : 2168/UN22.3/TD.06/2025

Tim Penguji :

Pembimbing Pertama	Pembimbing Kedua
Ir. Suko Priyono, MP	**Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP., M.Si**
NIP. 196205111991031002	**NIP. 198410122014042001**

Penguji Pertama	Penguji Kedua
Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP	**Dr. Maherawati, S.TP., MP**
NIP. 196505101989032001	**NIP. 197305122006042001**

Disahkan Oleh:

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Tanjungpura

Prof. Dr. Ir. Hj. Denah Suswati, M.P., IPU
NIP. 196505301989032001

PERNYATAAN HASIL KARYA SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi "Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak Terhadap Jajanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Gizinya dengan Makanan Ringan *Modern*", adalah karya saya sendiri dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang dikutip dari karya yang diterbitkan dan maupun yang tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan di dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka.

Pontianak, Februari 2025
Penulis,

Fiqria Andani
NIM C1061191102

RIWAYAT HIDUP



Fiqria Andani adalah nama penulis skripsi ini. Penulis lahir pada tanggal 10 Maret 2001 di Kecamatan Anjongan, Kabupaten Mempawah, Provinsi Kalimantan Barat. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara, anak dari pasangan Bapak Basri dan Ibu Supini.

Penulis memulai pendidikan di SD Negeri 02 Anjongan pada tahun 2007 dan lulus pada tahun 2013. Penulis melanjutkan pendidikan tahun 2013 di SMP Negeri 1 Anjongan dan lulus pada tahun 2016. Kemudian pada tahun 2016 penulis melanjutkan pendidikan di SMA Negeri 1 Anjongan dan lulus pada tahun 2019.

Penulis melanjutkan pendidikan pada tahun yang sama yaitu tahun 2019 di perguruan tinggi negeri dan menjadi mahasiswa Program Studi S1-Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura Pontianak. Selama menempuh pendidikan di Universitas Tanjungpura, penulis aktif dalam kegiatan dan kelembagaan kemahasiswaan yaitu menjadi anggota di Himpunan Mahasiswa Ilmu dan Teknologi Pangan (HIMIGIPA) periode 2020-2021.

LEMBAR PERSEMBAHAN



Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillah segala puji hanya bagi Allah Subhanahu Wa Ta'ala, atas karunia ilmu, berkat dan hidayahnya yang telah memberikan kemampuan serta kemudahan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan menghadirkan orang-orang yang berarti disekeliling saya.

Skripsi ini saya persembahkan kepada orang-orang yang kusayangi

Teruntuk kedua orang tua saya yang tercinta, Bapak Basri dan Ibu Supini. Skripsi ini sebagai rasa tanggung jawab, tanda bakti dan rasa terimakasih yang telah memberikan saya kasih sayang, dukungan dan pengorbanan yang tiada terhingga. Persembahan skripsi ini belumlah sebanding dengan apa yang telah diberikan kepada saya. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat bapak dan ibu bahagia. Terimakasih bapak dan ibu.

Teruntuk saudara tercinta, Abang Andika Pratama, S.Tr.Pi dan Adik Muhammad Mulki Ali, terimakasih untuk doa, dukungan, serta semangat yang telah diberikan kepada saya sehingga skripsi ini bisa terselesaikan.

Teruntuk pria tercinta, Habib Amri Yahya, S.T.P yang selalu menemani dan memberikan semangat kepada saya selama proses mengerjakan skripsi. Terimakasih telah mendengarkan keluh kesah, senantiasa sabar menghadapi saya, dan menjadi bagian dari perjalanan saya mengerjakan skripsi ini.

Teruntuk dosen pembimbing skripsi saya, Bapak Ir. Suko Priyono, MP selaku Dosen Pembimbing Pertama, dan Ibu Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Kedua, terimakasih telah meluangkan waktu, memberikan pengetahuan, dan telah sabar membimbing saya dari awal sampai selesainya skripsi ini. Terimakasih bapak dan ibu atas kebaikannya.

Teruntuk dosen penguji skripsi saya, Ibu Prof. Dr. Ir. Yohana Sutiknyawati Kusuma Dewi, MP selaku Penguji Pertama dan Ibu Dr. Maherawati, S.TP., MP selaku

Penguji Kedua terimakasih atas saran dan masukan terhadap skripsi ini. Terimakasih ibu atas kebaikannya.

Teruntuk dosen-dosen prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Terimakasih telah memberikan ilmu, pelajaran, dan pengalaman untuk saya selama perkuliahan. Semoga Allah SWT membalas semua kebaikan yang telah bapak dan ibu berikan.

Teruntuk sahabat (Sesi, Rubi, Wiwin, dan Keken) dan kepada teman seperjuangan khususnya angkatan 2019 prodi Ilmu dan Teknologi Pangan, Terimakasih atas bantuan, semangat dan kebersamaannya, semoga kita sukses kedepannya.

Terimakasih untuk semuanya, akhirnya skripsi ini dapat saya selesaikan dan persembahkan. Semoga Allah SWT membalas kebaikan untuk kalian semua dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

RINGKASAN SKRIPSI

Jajanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, memiliki citarasa yang khas, dan olahan asli masyarakat yang diwariskan secara turun temurun. Jajanan tradisional di Kalimantan Barat sangat beragam karena masyarakatnya yang bersifat multietnis yaitu memiliki beragam ras atau suku. Keberadaan jajanan tradisional dikhawatirkan dapat tergeser dengan munculnya makanan ringan modern yang lebih populer terutama dikalangan anak muda. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan preferensi mahasiswa di Kota Pontianak terhadap jajanan tradisional Kalimantan Barat serta mendapatkan komposisi gizi jajanan tradisional dan makanan ringan modern. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei kepada 100 responden mahasiswa menggunakan kuesioner online *Google Form*, data diolah dengan analisis deskriptif kuantitatif menggunakan program SPSS *Statistics* dan data uji proksimat untuk mengetahui komposisi gizinya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak masih memiliki tingkat preferensi yang tinggi terhadap jajanan tradisional Kalimantan Barat yaitu sebanyak 73%. Jajanan tradisional Kalimantan Barat yang paling disukai adalah choipan 28%, lemang 26%, dan bingke 22%. Hasil analisis frekuensi variabel citarasa, harga, dan untuk melestarikan jajanan di era sekarang diketahui berpengaruh untuk menentukan preferensi mahasiswa terhadap jajanan tradisional. Pengujian komposisi gizi menunjukkan bahwa jajanan tradisional memiliki kadar protein dan karbohidrat yang lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan makanan ringan modern.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT. yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **"Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak Terhadap Jajanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Gizinya dengan Makanan Ringan Modern"**. Tersusunnya skripsi ini tidak terlepas dari partisipasi dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Dr. Tantri Palupi, SP, M.Si selaku Ketua Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Dr. Maherawati, S.TP., MP selaku Ketua Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura Pontianak, Nur Endah Saputri, S.TP., M.Sc selaku Dosen Pembimbing Akademik, Ir. Suko Priyono, MP selaku Dosen Pembimbing Pertama, Dr. Oke Anandika Lestari, S.TP, M.Si selaku Dosen Pembimbing Kedua, orang tua tercinta Bapak Basri dan Ibu Supini, Saudara tercinta Andika Pratama, S.Tr.Pi., dan Muhammad Mulki Ali, Pria tercinta Habib Amri Yahya, S.T.P., seluruh civitas jurusan dan akademik Fakultas Pertanian Universitas Tanjungpura, dan teman-teman angkatan 2019 Prodi Ilmu dan Teknologi Pangan Faperta UNTAN, yang senantiasa memberikan semangat serta dukungan kepada penulis selama penulisan skripsi ini.

Penulis berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca sebagai referensi suatu penelitian maupun penulisan artikel ilmiah serta dapat diaplikasikan guna mendukung kemajuan teknologi pangan.

Pontianak, Februari 2025

Penulis,

Fiqria Andani
C1061191102

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR i
DAFTAR ISI ii
DAFTAR GAMBAR iii
DAFTAR TABEL iv
DAFTAR LAMPIRAN v
I. PENDAHULUAN 1
A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan 4
D. Manfaat 4
II. KERANGKA PENELITIAN 5
A. Tinjauan Pustaka 5
B. Kerangka Konsep 16
C. Hipotesis 18
III. METODE PENELITIAN 19
A. Tempat dan Waktu Penelitian 19
B. Bahan dan Alat Penelitian 19
C. Tahapan Penelitian 19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN 26
A. Karakteristik Konsumen Jajanan Tradisional 26
B. Jenis Jajanan Tradisional Kalimantan Barat yang Disukai Responden 30
C. Hubungan Variabel Jajanan Tradisional Kalimantan Barat Terhadap Preferensi Responden 34
C. Komposisi Gizi Jajanan Tradisional Kalimantan Barat 40
D. Rekomendasi Takaran Saji Jajanan Tradisional dan Makanan Ringan Modern 42
V. PENUTUP 46
A. Kesimpulan 46
B. Saran 46
DAFTAR PUSTAKA 47

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Lemang (Sumber : Nahdiat, 2022) 9
Gambar 2. Pengkang (Sumber : William, 2022) 9
Gambar 3. Choi Pan (Sumber : Nabila, 2023) 10
Gambar 4. Kue Pasung (Sumber : Sutopo, 2023)..... 10
Gambar 5. Bingke (Sumber : Trisandy, 2019) 11
Gambar 6. Jorong-Jorong (Sumber : Suhendra, 2022) 11
Gambar 7. Diagram Alir Penelitian Tahap I 23
Gambar 8. Diagram Alir Penelitian Tahap II 25
Gambar 9. Jenis Jajanan Tradisional Kalimantan Barat 30
Gambar 10. Jajanan Tradisional Kalimantan Barat Yang Disukai Responden..... 31
Gambar 11. Frekuensi Responden Konsumsi Jajanan Tradisional 31
Gambar 12. Tempat Responden Membeli Jajanan Tradisional 32
Gambar 13. Harga Jajanan Tradisional..... 33
Gambar 14. Tingkat Preferensi Responden Terhadap Jajanan Tradisional..... 34

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. Kandungan Gizi Beberapa Makanan Ringan *Modern* 15
Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Asal Perguruan Tinggi 26
Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia, Jenis Kelamin, Asal Daerah, dan Uang Saku Per Hari 27
Tabel 4. Hasil Uji Validitas Ke-1 35
Tabel 5. Hasil Uji Validitas Ke-2 35
Tabel 6. Hasil Uji Reabilitas Variabel Ke-1 36
Tabel 7. Hasil Uji Reabilitas Variabel Ke-2 37
Tabel 8. Hasil Uji Frekuensi Variabel Jajanan Tradisional 38
Tabel 9. Analisis Proksimat Jajanan Tradisional..... 40
Tabel 10. Takaran Saji Per Satu Kali Konsumsi Kudapan 44

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Pertanyaan Pada Kuesioner *Online* 60
Lampiran 2. Daftar Perguruan Tinggi Yang Akan Dipilih Untuk Mewakili Responden di Kota Pontianak 63
Lampiran 3. Analisis Kadar Air 64
Lampiran 4. Analisis Kadar Protein 65
Lampiran 5. Analisis Kadar Lemak 66
Lampiran 6. Analisis Kadar Abu 67
Lampiran 7. Analisis Kadar Karbohidrat 68
Lampiran 8. Tabel r Korelasi Pearson 69
Lampiran 9. Dokumentasi Hasil Google Form 70
Lampiran 10. Dokumentasi Pengambilan Sampel dan Analisis Proksimat ... 71

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah kebutuhan yang paling mendasar bagi kehidupan manusia (Fitriyani dkk., 2019). Pengertian pangan menurut UU No. 18 tahun 2012 Pasal 1 yaitu segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. Menurut FAO (2011) pangan adalah sesuatu yang dikonsumsi secara konsisten dalam jumlah tertentu dan berubah menjadi bagian umum dari rutinitas makan yang berlebihan sebagaimana menjadi sumber utama energi dan gizi yang dibutuhkan tubuh. Makna pangan adalah bahan yang dimakan hari demi hari dalam memenuhi kebutuhan untuk perkembangan, substitusi jaringan, pekerjaan, penunjang, dan pengaturan tindakan dalam tubuh (Maksum dkk., 2019). Pengolahan hasil pangan saat ini sangat beragam, contoh produk pangan yang sangat digemari oleh masyarakat, baik anak-anak maupun dewasa adalah jajanan.

Jajanan tradisional merupakan makanan yang disantap di luar waktu makanan utama yang sering juga disebut dengan makanan selingan yang bisa terjadi pada saat antara sarapan dan makan siang seperti aneka kudapan dan aneka jajanan pasar (Kaluku dkk., 2023). Jajanan tradisional merupakan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut (Hasnah dan Nugroho, 2021). Sebagai salah satu bentuk peninggalan warisan budaya nenek moyang, jajanan tradisional perlu dijaga dan dilestarikan agar eksistensinya tidak menghilang seiring dengan berjalannya waktu (Limin dan Senoprabowo, 2022).

Makanan dapat dinyatakan sebagai makanan tradisional apabila dapat memenuhi beberapa aspek, yaitu dibuat dari bahan pangan yang diproduksi di daerah tertentu, diolah dengan cara yang dikuasai masyarakat daerah tersebut, memiliki cita rasa yang diterima dan dirindukan oleh masyarakat setempat, menjadi identitas kelompok masyarakat yang mengonsumsinya, dan menjadi identitas dari daerah

tersebut (Muhandri dkk., 2021). Kalimantan Barat adalah salah satu provinsi di Indonesia yang terdiri dari banyak suku, sehingga memperkaya budaya termasuk jajanan tradisional. Jajanan tradisional Kalimantan Barat terutama di Kota Pontianak sudah menjadi warisan turun-temurun dari zaman nenek moyang, seperti lempok durian, dodol lidah buaya, semprong dan bingke (Hikmat dkk., 2024). Satyaningrum dkk. (2024) juga menyebutkan beberapa contoh jajanan tradisional kalimantan barat adalah kue bingke, kerupuk amplang, lemper, kue lapis, bubur pedas, pengkang, lemang, dan chai kwe (*Choi Pan*).

Jajanan tradisional mulai ditinggalkan oleh masyarakat karena dianggap tidak menarik dibandingkan jajanan modern serta lebih mudah mendapatkan jajanan modern dibandingkan dengan jajanan tradisional (Khairullah, 2020). Seharusnya makanan tradisional suatu daerah dapat dipertahankan agar masyarakat tidak kehilangan akar budaya sendiri. Menurut Muhandri dkk. (2020) konsumen usia muda lebih menyukai makanan ringan modern karena mudah didapat, praktis, bervariasi, menarik, enak, dan higienis. Hampir semua makanan ringan modern dapat diakses secara online. Padahal, jenis makanan tersebut tidak lebih sehat dibandingkan dengan makanan tradisional.

Makanan ringan modern adalah produk yang mudah dikonsumsi, rasanya enak, memiliki banyak bentuk, rasa, dan tekstur, serta memiliki umur simpan yang lama (Balentic dkk., 2018). Berdasarkan hasil data survey Top Brand Award 2024, terdapat makanan ringan terpopuler berdasarkan subkategorinya yaitu (1) Subkategori biskuit terpopuler adalah biskuit roma; (2) Subkategori wafer terpopuler adalah wafer beng-beng; (3) Subkategori *crackers* terpopuler adalah *crackers* nissin; (4) Subkategori keripik kentang olahan terpopuler adalah keripik chitato; (5) Subkategori keripik singkong olahan terpopuler adalah keripik Qtela; (6) Subkategori kacang terpopuler adalah kacang garuda; dan (7) Subkategori permen terpopuler adalah permen alpenliebe (topbrandaward, 2024). Makanan ringan lebih dipilih konsumen karena memiliki kelebihan diantaranya kemasan produk makanan ringan memiliki daya tarik praktis yaitu suatu efisiensi dari kemasan untuk memudahkan penyimpanan, peletakan produk serta praktis mudah dibawa kemana-mana (Kurniawan, 2021). Namun diantara kelebihan tersebut, makanan ringan juga memiliki kelemahan dan berbahaya jika dikonsumsi terlalu banyak seperti contohnya

adalah obesitas, diabetes, penyakit kardiovaskular, paparan zat kimia berbahaya hingga bahkan kematian (Purwoko, 2023).

Perilaku seseorang dalam memilih makanannya sangatlah subyektif. Hal ini dapat dimengerti karena pilihan dapat dipengaruhi oleh riwayat hidup seseorang dan sensoris dari makanan tersebut. Penilaian sensori adalah metode yang menggunakan panca indera manusia yaitu mata, hidung, mulut, tangan dan telinga. Melalui panca indera ini kita bisa mengetahui dan menilai atribut sensori suatu produk pangan seperti warna, rupa, bentuk, rasa, dan tekstur (Maryuna dkk., 2022). Umumnya terdapat tiga pengaruh seseorang dalam memilih makanan, yaitu (1) lingkungan keluarga, tempat seseorang hidup dan dibesarkan, (2) lingkungan diluar sistem sosial keluarga yang mempengaruhi langsung kepada dirinya maupun keluarganya, (3) dorongan yang berasal dalam diri atau disebut faktor internal (Octaviani dkk., 2022).

Preferensi adalah pilihan suka atau tidak suka seseorang terhadap barang atau jasa (Syam dkk., 2022). Preferensi memperlihatkan kesenangan konsumen dari berbagai pilihan produk yang tersedia dan preferensi tersebut dapat diketahui dengan cara menggunakan atribut-atribut produk yang ada (Asparin dan Sudiyarto, 2021). Mahasiswa sebagai peserta didik perguruan tinggi masuk dalam masa peralihan dari remaja akhir hingga tingkat dewasa yang berada pada rentang usia 18-25 tahun (Agisna dkk., 2022). Preferensi mahasiswa penting untuk diketahui karena mahasiswa merupakan kelompok masyarakat usia remaja yang mempunyai tingkat pendidikan lebih tinggi dan dianggap sebagai kaum intelektual atau kaum cendikiawan oleh masyarakat berlandaskan dengan pengetahuannya, sehingga pemikiran mahasiswa dapat menggambarkan masa depan. Oleh karena itu, menarik untuk diteliti tentang preferensi mahasiswa di Kota Pontianak terhadap jajanan tradisional Kalimantan Barat dan perbandingan komposisi gizinya dengan makanan ringan *modern*.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana preferensi mahasiswa di Kota Pontianak terhadap jajanan tradisional Kalimantan Barat ?

2. Bagaimana komposisi gizi jajanan tradisional Kalimantan Barat dan makanan ringan *modern* ?

C. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mendapatkan preferensi mahasiswa di Kota Pontianak terhadap jajanan tradisional Kalimantan Barat.
2. Mendapatkan komposisi gizi jajanan tradisional Kalimantan Barat dan makanan ringan *modern*.

D. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai preferensi sekelompok remaja dari mahasiswa di Kota Pontianak terhadap jajanan tradisional Kalimantan Barat. Selanjutnya diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi referensi, literatur, dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya dengan menggunakan metode survei *online* dan kuesioner.