

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
I.1. Latar Belakang.....	1
I.2. Rumusan Masalah.....	6
I.3. Tujuan Penelitian.....	6
I.4. Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
II.1. Tinjauan Pustaka.....	8
II.1.1. Konsumsi Pangan.....	8
II.1.2. Kerawanan Pangan.....	8
II.1.3. Sayur Selada.....	9
II.1.4. Metode Penanaman Sayuran.....	10
II.1.5. Uji Sensoris.....	15
II.2. Hipotesis.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	18
III.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
III.2. Variabel Penelitian.....	18
III.3. Alat dan Bahan.....	18
III.4. Metode Penelitian.....	19
III.4.1. Metode Survei.....	20
III.4.2. Metode Uji Sensoris.....	21
III.4.3. Penentuan Jumlah Sampel Penelitian.....	24
III.5. Analisa Statistik.....	25
III.5.1. Analisis Statistik Deskriptif.....	25
III.5.2. Uji Kruskal-Wallis H.....	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
IV.1. Pola Konsumsi Sayur pada Penduduk di Usia Produktif.....	27

IV.2. Kualitas Sayuran yang Dikonsumsi Penduduk di Usia Produktif.....	31
IV.3. Perilaku Memasak dan Mengonsumsi Sayuran pada Penduduk di Usia Produktif.....	32
IV.4. Pengaruh Anggota Keluarga Terhadap Konsumsi Sayur pada Penduduk di Usia Produktif.....	37
IV.5. Pengaruh dari Perbedaan Metode Penanaman Sayuran pada Kualitas dan Konsumsi Sayur pada Penduduk di Usia Produktif.....	40
IV.5.1. Penentuan Baseline Panelis.....	40
IV.5.2. Intensitas Atribut Sensoris pada Selada.....	45
IV.5.3. Tingkat Kesukaan pada Selada.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	61
V.1. Kesimpulan.....	61
V.2. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1. Kode Sampel.....	22
Tabel 4.1. Demografi.....	27
Tabel 4.2. Keamanan Sayuran.....	31
Tabel 4.3. Perilaku Memasak di Rumah.....	33
Tabel 4.4. Perilaku Mengonsumsi Sayur di Luar Rumah.....	35
Tabel 4.5. Efikasi Diri dalam Mengatur Konsumsi Makanan.....	36
Tabel 4.6. Pengaruh Anggota Keluarga.....	38
Tabel 4.7. Baseline Panelis.....	40
Tabel 4.8. Intensitas Atribut Sensoris pada Selada.....	46
Tabel 4.9. Uji Kruskal Wallis Intensitas Atribut Sensoris pada Daun Selada.....	48
Tabel 4.10. Uji Kruskal Wallis Intensitas Atribut Sensoris pada Salad Roll.....	51
Tabel 4.11. Tingkat Kesukaan.....	54
Tabel 4.12. Uji Kruskal Wallis Tingkat Kesukaan pada Daun Selada.....	56
Tabel 4.13. Uji Kruskal Wallis Tingkat Kesukaan pada Salad Roll Selada.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Diagram Alir Tahapan Penelitian.....	20
Gambar 3.2. Desain Borang Uji Sensoris Sayur Selada.....	24
Gambar 4.1. Frekuensi Konsumsi Sayur (a), Kecukupan Konsumsi Sayur (b), Konsumsi Suplemen Vitamin (c).....	29
Gambar 4.2. (a) Bentuk sayuran yang sering dibeli, (b) Persepsi terhadap sayur yang diproses seperti kalengan dan beku sama baiknya seperti buah dan sayur segar, (c) Kisaran harga sayuran yang biasanya dibeli.....	30
Gambar 4.3. (a) Struktur rumah tangga (I), (b) Struktur rumah tangga (II), (c) Struktur rumah tangga (III).....	37
Gambar 4.4. Baseline dan Variabilitas Panelis.....	45
Gambar 4.5. Spiderweb Intensitas Atribut Sensoris pada Daun Selada.....	50
Gambar 4.6. Spiderweb Intensitas Atribut Sensoris pada Salad Roll Selada.....	53
Gambar 4.7. Perbandingan Tingkat Kesukaan antara Sampel Daun Selada dan Salad Roll Selada.....	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Ethical Approval.....	71
Lampiran 2. Lembar Penjelasan Kepada Responden Penelitian.....	72
Lampiran 3. Persetujuan Mengisi Survei Penelitian.....	74
Lampiran 4. Studi Pustaka Penyusunan Pertanyaan Kuesioner.....	75
Lampiran 5. Poster Publikasi Kuesioner.....	75
Lampiran 6. Pertanyaan Kuesioner.....	75
Lampiran 7. Insentif Pengisian Kuesioner.....	89
Lampiran 8. Poster Rekrutmen Uji Sensoris.....	89
Lampiran 9. Borang Uji Sensoris.....	90
Lampiran 10. Set Sampel Uji Sensoris.....	90
Lampiran 11. Rancangan Percobaan Uji Sensoris.....	91
Lampiran 12. Pelaksanaan Uji Sensoris.....	100
Lampiran 13. Insentif Uji Sensoris.....	100
Lampiran 14. Data Hasil Kuesioner.....	100
Lampiran 15. Data Hasil Uji Sensoris.....	100
Lampiran 16. Output SPSS Uji Kruskal-Wallis H.....	100
Lampiran 17. Output SPSS Uji Normalitas.....	100
Lampiran 18. Output SPSS Uji T-Test.....	100
Lampiran 19. Dokumentasi Persiapan Uji Sensoris.....	101