



PERSEPSI DAN PREFERENSI KONSUMEN MAHASISWA PROGRAM SARJANA IPB TERHADAP BAKSO DAGING SAPI DI SEKITAR KAMPUS

NURMALA PRATIWI



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Persepsi dan Preferensi Konsumen Mahasiswa Program Sarjana IPB terhadap Bakso Daging Sapi di Sekitar Kampus” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Maret 2026

Nurmala Pratiwi
D3401221008

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NURMALA PRATIWI. Persepsi dan Preferensi Konsumen Mahasiswa Program Sarjana IPB terhadap Bakso Daging Sapi di Sekitar Kampus. Dibimbing oleh ASTARI APRIANTINI dan LUCIA CYRILLA ENSD.

Bakso daging sapi merupakan salah satu produk olahan daging yang populer di kalangan masyarakat, termasuk mahasiswa. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi persepsi, preferensi, dan perilaku konsumen mahasiswa program sarjana IPB terhadap konsumsi bakso daging sapi di sekitar kampus. Responden yaitu sebanyak 210 orang mahasiswa aktif yang dipilih menggunakan teknik *Stratified Random Sampling*, jumlah responden dihitung dengan rumus Slovin. Data dikumpulkan melalui kuesioner secara *online (google form)* maupun *offline (wawancara)* dan diolah menggunakan analisis deskriptif dan analisis inferensial yang terdiri dari uji *Rank Spearman* dan uji *Chi-Square*. Hasil menunjukkan bahwa terdapat korelasi yang signifikan antara karakteristik responden dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi. Terdapat korelasi antara persepsi (variasi rasa) dengan perilaku konsumsi (ukuran bakso yang dipilih). Korelasi yang signifikan juga terdapat pada hubungan preferensi dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi.

Kata Kunci: bakso daging sapi, mahasiswa, perilaku konsumen, persepsi, preferensi

ABSTRACT

NURMALA PRATIWI. Consumer Perceptions and Preferences of IPB Undergraduate Students for Beef Meatballs Around Campus. Supervised by ASTARI APRIANTINI and LUCIA CYRILLA ENSD.

Beef meatballs are one of the most popular processed meat products among the general public, including university students. This study aims to identify the perceptions, preferences, and consumption behaviors of undergraduate students at IPB regarding beef meatballs around the campus. The respondents consisted of 210 active students selected using Stratified Random Sampling, with the number of respondents calculated using the Slovin formula. Data were collected through online questionnaires (google form) and offline questionnaires (interviews) and processed using descriptive analysis and inferential analysis consisting of the Spearman's rank correlation test and the Chi-Square test. The results show that there is a significant correlation between the characteristics of the respondents and their beef meatball consumption behavior. There is a correlation between perception (variety of flavors) and consumption behavior (size of meatballs chosen). A significant correlation was also found between preferences and beef meatball consumption behavior.

Keywords: beef meatballs, college students, consumer behavior, perception, preference



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PERSEPSI DAN PREFERENSI KONSUMEN MAHASISWA PROGRAM SARJANA IPB TERHADAP BAKSO DAGING SAPI DI SEKITAR KAMPUS

NURMALA PRATIWI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Muhamad Arifin, S.Pt., M.Si.
2. Dr. Ahmad Yani, S.TP., M.Si.
3. Amelia Kamila Islami, S.Pt., M.Si.



Judul Skripsi : Persepsi dan Preferensi Konsumen Mahasiswa Program Sarjana
IPB terhadap Bakso Daging Sapi di Sekitar Kampus

Nama : Nurmala Pratiwi

NIM : D3401221008

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Ir. Astari Apriantini, S.Gz., M.Sc.

Pembimbing 2:

Dr. Ir. Lucia Cyrilla E.N.S.D, M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Departemen

Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan:

Dr. Muhamad Baihaqi, S.Pt., M.Sc.

NIP 198001292005011005

Tanggal Ujian:
11 Maret 2026



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Oktober sampai bulan November 2025 ini ialah persepsi dan preferensi, dengan judul “Persepsi dan Preferensi Konsumen Mahasiswa Program Sarjana IPB terhadap Bakso Daging Sapi di Sekitar Kampus”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Dr. Ir. Astari Apriantini, S.Gz., M.Sc. dan Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si. yang telah membimbing dan banyak memberi saran selama pembuatan skripsi ini dilakukan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada penguji siding skripsi, Muhammad Arifin, S.Pt., M.Si. dan Dr. Ahmad Yani, S.TP., M.Si., serta dosen moderator Amelia Kamila Islami, S.Pt., M.Si. yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis selama sidang berlangsung. Selain itu, penulis berterima kasih kepada para responden yang sudah membantu dalam pengumpulan data skripsi ini. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah Nanang, ibu Amelia, Kakak Desti dan Ariyandi, kakek dan nenek, serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, materi, kasih sayang, serta semangat hingga saat ini. Terima kasih juga kepada Rangga Arya Adie, Nadiyah Kamilah, S. Sahnaz, Chaerunnisa Putri alvian, dan seluruh teman-teman mahasiswa Teknologi Hasil Ternak angkatan 59 yang telah banyak memberikan banyak dukungan dan kenangan selama masa perkuliahan. Terima kasih kepada Trisaldi Hairil Azim yang telah menemani penulis selama proses penulisan hingga akhir disaat senang maupun susah. Selain itu, terima kasih penulis sampaikan kepada seluruh tenaga pendidik serta civitas akademik Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan yang telah banyak membantu selama kuliah maupun pengurusan administrasi lainnya. Tak lupa penulis berterima kasih kepada diri sendiri karena telah bertahan sejauh ini dan mampu melewati semua tantangan hingga saat ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Maret 2026

Nurmala Pratiwi

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
II METODE	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Prosedur Penelitian	4
2.4 Penentuan Skor Persepsi dan Preferensi	7
2.5 Analisis Data	9
III HASIL DAN PEMBAHASAN	11
3.1 Karakteristik Responden	11
3.2 Pengetahuan Responden	14
3.3 Perilaku Mengonsumsi Bakso Daging sapi	16
3.4 Persepsi Konsumen tentang Bakso Daging Sapi	19
3.5 Preferensi Bakso Daging Sapi	24
3.6 Hubungan Karakteristik Responden dengan Perilaku Konsumsi Bakso Daging Sapi	26
3.7 Hubungan Persepsi dengan Perilaku Kosumsi Bakso Daging Sapi	29
3.8 Hubungan Preferensi dengan Perilaku Konsumsi Bakso	32
IV SIMPULAN DAN SARAN	36
4.1 Simpulan	36
4.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	52



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan metode pengumpulan data	4
2	Skala <i>likert</i> persepsi	7
3	Rentang skala persepsi	8
4	Nilai kekuatan koefisien korelasi	10
5	Sebaran responden berdasarkan jenis kelamin	11
6	Sebaran responden berdasarkan fakultas	12
7	Sebaran responden berdasarkan uang saku/bulan	13
8	Sebaran responden berdasarkan biaya makan/bulan	14
9	Pengetahuan responden tentang bakso daging sapi	14
10	Perilaku mengonsumsi bakso daging sapi	16
11	Rataan skor persepsi bakso daging sapi	20
12	Rataan skor preferensi bakso daging sapi	24
13	Koefisien korelasi <i>Rank Spearman</i> (Rs) karakteristik responden dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi	26
14	Koefisien korelasi <i>Chi-Square</i> (X^2) karakteristik responden dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi	27
15	Koefisien kontingensi persepsi usia dengan frekuensi konsumsi bakso	27
16	Koefisien kontingensi persepsi jenis kelamin dengan ukuran bakso	27
17	Koefisien korelasi <i>Rank Spearman</i> (Rs) persepsi dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi	30
18	Koefisien korelasi <i>Chi-Square</i> (X^2) persepsi dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi	30
19	Koefisien korelasi <i>Rank Spearman</i> (Rs) preferensi dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi	32
20	Koefisien korelasi <i>Chi-Square</i> (X^2) preferensi dengan perilaku konsumsi bakso daging sapi	33

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner penelitian	43
2	Perhitungan ukuran contoh	48
3	Perhitungan contoh berdasarkan sebaran fakultas	49
4	Hasil uji validitas	49
5	Hasil uji reliabilitas	50
6	Krostabulasi hubungan jenis kelamin dengan ukuran bakso yang dipilih	50
7	Dokumentasi hasil wawancara	50

DAFTAR GAMBAR

1	Variasi isian bakso	20
2	Variasi bentuk bakso	21
3	Variasi ukuran dan tekstur bakso	22
4	Penyajian bakso lengkap	22
5	Penyajian bakso saja	22