

**ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING PROGRAM
DARMASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA
2016-2017**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Oleh:

Fajar Avianto

NIM 13511241060

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2017

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Akhir Skripsi dengan Judul

ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING PROGRAM DARMASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Disusun oleh:

Fajar Avianto

NIM 13511241060

Telah memenuhi syarat dan disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk
dilaksanakan Ujian Akhir Skripsi bagi yang bersangkutan.

Yogyakarta, 22 Juni 2017

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Pendidikan Teknik Boga

Dr. Mutiara Nugraheni
NIP. 19770131 200212 2 001

Disetujui,
Dosen Pembimbing

Dewi Eka Murniati, M.M.
NIP. 19810506 200604 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING PROGRAM DARMASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Disusun oleh:
Fajar Avianto
13511241060

Telah dipertahankan di depan Tim Pengaji Tugas Akhir Skripsi Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal 12 Juli 2017

TIM PENGUJI			
Jabatan	Nama Dosen	Tanda Tangan	Tanggal
Ketua Penguji	Dewi Eka Murniati, M. M		19 Juli 2017
Sekertaris	Dr. Mutiara Nugraheni		19 Juli 2017
Penguji Utama	Dr. Badraningsih L.		19 Juli 2017

Yogyakarta, Juli 2017
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,

Dr. Widarto, M.Pd.
NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Fajar Avianto

NIM : 13511241060

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul Tas : Analisis penerimaan mahasiswa asing program
darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah
Istimewa Yogyakarta.

Menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mangikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 22 Juni 2017

Yang menyatakan,

Fajar Avianto
NIM. 13511241060

HALAMAN MOTTO

Tak perlu berubah tuk menyenangkan seseorang. Jika kamu memang menyenangkan, kamu tak perlu susah payah mencari perhatian.

Calon manusia sukses tidak akan pernah mengeluh, tapi akan sibuk memperbaiki diri dari kesalahan yang pernah dibuatnya.

Kita tidak harus segera melihat hasil akhirnya, namun pastikan selalu ada kemajuan dalam setiap hal yang kamu lakukan.

Bijak bukan berarti tak pernah salah. Kaya bukan berarti tak pernah susah. Sukses bukan berarti tak pernah lelah.

Hanya mereka yang kuat yang mampu mengucapkan kata "maaf", namun bagi mereka yang mampu memaafkan adalah orang yang kuat.

Keberhasilan serta kegagalan kita dalam meraih sesuatu, selalu erat hubungannya dengan cara kita untuk membina sebuah hubungan antar sesama.

So many word's of impression are hardly to expressed, but I'm still the same person and I hope that you're still.

I can't imagine what I gonna be and I hope that you'll be better than Me!

~FA~

HALAMAN PERSEMBAHAN

Alhamdulillah... Segala puji bagi Allah S.W.T. yang telah melimpahkan segala ridho, karunia, bakat dan kemampuan yang tertanam dalam diri saya. Nabi Muhammad saw, yang memberikan syafaat serta menjadi suri tauladan bagi umat muslim diseluruh dunia.

Salam cinta, kasih dan sayang untuk malaikat dalam hidupku Ibu Margiyanti, Bapak Anis. Terimakasih dari dalam hati sudah memberikan kesempatan kepadaku untuk mengenyam pendidikan dijenjang ini. Buah dari kesabaran kalian selama ini pasti akan kalian petik nantinya.

~ FA ~

Sahabat-sahabat terbaikku Zanu, Iqbal, Romadhin, Rio, Rifan, Wisnu, Yusuf, Chandra, Aer, Lewi, Firzha, Faiq, Isabel, Harry, Puruhita serta teman-teman lainnya yang tidak saya tuliskan dalam halaman ini terimakasih banyak. Untuk doa, semangat, kesabaran, candatawa, kesedihan, perdebatan, kekecewaan dan persahabatan yang telah kalian lukis dalam lembaran kisah hidupku.

~ FA ~

Sahabat lama pergi, sahabat baru berdatangan.

Sama seperti hari-hari biasanya.

Hari yang lama pergi, hari yang baru datang.

Yang terpenting dari semua ini adalah bagaimana membuatnya berarti: seorang sahabat yang berarti atau hari yang berarti.

~ FA ~

Kalian yang berarti dalam hidupku, terimakasih keluarga besar PT. Boga D Reguler 2013, KCS, Magenta, Student Volunteer, KKN Bantul Karang, PPL SMK 3 Purworejo, PPL LN UNY 2016

Kontrakān Pak Semī telah menjadi bagian dari pengalaman hidupku serta menjadi saksi dari perubahan yang aku alami.

~ FA ~

Bapak Ibu dosen yang menularkan ilmu dan memberikan tugas yang tak terhingga yang tak sedikit menguras tenaga, pikiran, waktu dan materi. Terimakasih atas bekal yang kalian berikan bapak dan ibu.

~ FA ~

*Almamaterku Tercinta Universitas Negeri Yogyakarta
Terimakasih Tuhan Telah Menghadirkan Mereka.*

ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING PROGRAM DARMASISWA TERHADAP MAKANAN LOKAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA.

Oleh:

Fajar Avianto
NIM: 13511241060

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini untuk mengetahui penerimaan mahasiswa asing terhadap makanan lokal Daerah Istimewa Yogyakarta.

Penelitian ini merupakan penelitian korelasional menggunakan metode survei dengan instrumen angket yang berisi butir pernyataan untuk memperoleh data tentang penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa asing darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta sebanyak 94. Sampel dalam penelitian ini diambil dengan cara *accidental sampling* dengan seluruh jumlah sampel (sampel jenuh) sehingga diperoleh sampel 94 responden. Analisis data dilakukan dengan teknik deskriptif kuantitatif.

Dari hasil penelitian diperoleh analisis penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk dalam kategori sedang. Hal ini dibuktikan dengan hasil rerata (*Mean*) skor variabel penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31 dan dengan jumlah frekuensi personal skor pada setiap indikator yang meliputi persepsi dengan kategori tinggi sebesar 53% dan kategori sedang sebesar 47%, karakteristik sensoris dengan kategori tinggi 45%, kategori sedang sebesar 53% dan kategori rendah sebesar 2%, sajian produk dengan kategori tinggi sebesar 47%, kategori sedang sebesar 49% dan kategori rendah sebesar 4%, manfaat produk dengan kategori tinggi sebesar 47% dan kategori sedang sebesar 53%.

Kata kunci : penerimaan, mahasiswa asing darmasiswa, makanan lokal

**ANALYSIS OF ACCEPTANCE FOR FOREIGN STUDENT OF DARMASISWA
PROGRAM ON TRADITIONAL FOOD IN SPECIAL REGION OF
YOGYAKARTA**

By :

Fajar Avianto
13511241060

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the acceptance of foreign students to traditional food in Special Region of Yogyakarta.

This research was a correlation research that applies survey method with the questionnaire instrument which contains the questions in order to gain the data about acceptance of foreign student of darmasiswa program to traditional food in Special Region of Yogyakarta. The population in this research is 94 foreign students of darmasiswa program in Special Region of Yogyakarta. The samples in this research were taken by accidental sampling with the whole number of samples (saturated samples) or 94 samples. Data analysis was done by using quantitative descriptive technique.

The results of this research obtained the acceptance analysis for foreign students of darmasiswa program on traditional food in Special Region of Yogyakarta included in to the medium category. This is evidenced by the mean score of acceptance variables for foreign students of darmasiswa program to traditional food in Special Region of Yogyakarta is in the medium category with a value of 67.31 and also with personal data result in each indicator including perception with 53% for high category, 47% for medium category, sensory characteristic with 45% for high category, 53% for medium category, and 2% for low category, product serving with 47% for high category, 49% for medium category, and 4% for low category, product benefit with 47% for high category, and 53% for medium category.

Keywords : acceptance, foreign student of darmasiswa program, traditional food

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat, hidayah, dan inayah-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan tahap demi tahap mulai dari pembuatan proposal, penelitian, hingga penulisan Tugas Akhir Skripsi "ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING DARMASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA" ini dengan lancar tanpa ada suatu kendala yang berarti. Tugas Akhir Skripsi ini dibuat guna memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana di Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini tidak terlepas dari bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, diucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dewi Eka Murniati, M.M., selaku dosen pembimbing TAS yang telah memberikan bimbingan, semangat yang sangat hebat, serta motivasi yang sangat luar biasa dan masukan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi.
2. Dr. Mutiara Nugraheni, selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga Busana, dan selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Prihastuti, M.Pd., selaku Ketua Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Dr. Badraningsih Lastariwati, M. Kes, selaku Dosen pada Jurusan Pendidikan Teknik Boga yang sangat menginspirasi.

5. Dr. Widarto, M.Pd., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Orang tua saya Ibu Margiyanti dan Bapak Anis yang selalu memberikan semangat, doa, dan restu.
7. Sahabat saya M. Yusuf Qardhawi, S. Pd yang sudah memberikan motivasi dan kiat-kiat untuk mengerjakan skripsi dengan cepat.
8. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan di sini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah berikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, 22 Juni 2017
Penulis,

Fajar Avianto
NIM. 13511241060

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN SAMPUL	
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	7
C. Batasan Masalah	8
D. Rumusan Masalah	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	8
BAB II KAJIAN TEORI	10
A. Kajian Teori	10
B. Kajian Penelitian yang Relevan	22
C. Kerangka Pikir	24
D. Pertanyaan Penelitian	26
BAB III METODE PENELITIAN	27
A. Jenis Penelitian	27
B. Tempat dan Waktu Penelitian	27
C. Populasi dan Sampel	28
D. Definisi Operasional Variabel	30
E. Teknik dan Instrumen Penelitian	32
F. Teknik Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	41
A. Deskripsi Data	41
B. Hasil Penelitian	45
C. Pembahasan	60
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	67
A. Simpulan	67
B. Implikasi	67
C. Keterbatasan Penelitian	68
D. Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Berpikir	25
Gambar 2. Diagram kecenderungan penerimaan	47
Gambar 3. Rekapitulasi frekuensi penerimaan (<i>Acceptance</i>)	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data Rata-rata Jumlah Mahasiswa Asing Darmasiswa di DIY	29
Tabel 2. Kisi-kisi dari instrument Penerimaan	34
Tabel 3. Bobot kriteria jawaban (Sugiyono, 2013: 141-142)	35
Tabel 4. Interpretasi Nilai r	37
Tabel 5. <i>Reliability Statistic</i>	37
Tabel 6. Jumlah dan Presentase Responden Menurut Jenis Kelamin ...	42
Tabel 7. Jumlah dan Presentase Responden Menurut Klasifikasi Umur ...	43
Tabel 8. Jumlah dan Presentasi Responden Menurut Uang Saku ...	43
Tabel 9. Makanan tradisional yang terakhir kali dikonsumsi ...	45
Tabel 10. Distribusi Kategorisasi Penerimaan (<i>Acceptance</i>) ...	46
Tabel 11. Tanggapan Responden Mengenai Persepsi	48
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Persepsi	48
Tabel 13. Distribusi <i>Mean</i> Persepsi	49
Tabel 14. Tanggapan Responden Mengenai Karakteristik Sensoris	51
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Karakteristik Sensoris	51
Tabel 16. Distribusi <i>Mean</i> Karakteristik Sensoris	52
Tabel 17. Tanggapan Responden Terhadap Sajian Produk	53
Tabel 18. Distribusi Frekuensi Sajian Produk	54
Tabel 19. Distribusi <i>Mean</i> Sajian Produk	54
Tabel 20. Tanggapan Responden Terhadap Manfaat Produk	56
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Manfaat Produk	56
Tabel 22. Distribusi <i>Mean</i> Manfaat Produk	57
Tabel 23. Karakteristik responden berdasarkan Negara Asal	59

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Angket Uji Coba
- Lampiran 2. Surat Validasi
- Lampiran 3. Tabel Uji Validitas dan Reliabilitas Istrument
- Lampiran 4. Tabel Ringkasan Uji Validitas
- Lampiran 5. Angket Penelitian
- Lampiran 6. Tabel Frekuensi Penerimaan (*Acceptance*)
- Lampiran 7. Nilai *Mean* Ideal Variabel Penerimaan
- Lampiran 8. Nilai *Mean* Ideal Indikator Persepsi
- Lampiran 9. Nilai *Mean* Ideal Indikator Karakteristik Sensoris
- Lampiran 10. Nilai *Mean* Ideal Indikator Sajian Produk
- Lampiran 11. Nilai *Mean* Ideal Indikator Manfaat Produk
- Lampiran 12. Tabel Indikator Keputusan Penerimaan
- Lampiran 13. Tabel Rangking *Mean*
- Lampiran 14. Tabel Karakteristik Responden Menurut Asal Negara
- Lampiran 15. Kartu Bimbingan
- Lampiran 16. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pemerintah Indonesia menawarkan sebuah program untuk mahasiswa asing belajar di Indonesia dengan nama program beasiswa Darmasiswa. Program Darmasiswa ini ditujukan untuk semua mahasiswa asing dari berbagai negara yang sudah memiliki hubungan diplomatik dengan Indonesia untuk belajar bahasa, kesenian dan budaya. Calon darmasiswa dapat memilih satu dari beberapa pilihan universitas yang berlokasi di kota-kota yang tersebar di Indonesia.

Program DARMASISWA dimulai pada tahun 1974 sebagai bagian inisiatif dari ASEAN (Association of South East Asian Nations), yang ditujukan hanya untuk siswa dari ASEAN. Meski begitu, di tahun 1976 program ini sudah mengijinkan siswa diluar ASEAN untuk bergabung seperti dari Negara Australia, Canada, France, Germany, Hungary, Japan, Mexico, the Netherlands, Norway, Poland, Sweden dan USA. Di awal tahun 90an, program ini sudah semakin berkembang lebih jauh dengan mengijinkan semua Negara yang sudah memiliki hubungan diplomatik dengan Indonesia untuk bergabung. Sampai hari ini, jumlah Negara yang ikut berpartisipasi dalam program ini sudah lebih dari 80 Negara.

Tujuan utama dari program DARMASISWA ialah untuk mempromosikan dan meningkatkan minat pada bahasa dan budaya Indonesia kepada seluruh pemuda dari Negara lain. Program ini juga di

desain untuk menghasilkan link budaya yang kuat serta pemahaman diantara Negara yang sudah berpartisipasi.

Minat mahasiswa internasional untuk mengikuti program ini selalu meningkat dari tahun ke tahun. Pada tahun 2014, Pemerintah menyediakan beasiswa untuk 707 mahasiswa asing dari 71 Negara, 587 beasiswa untuk mahasiswa asing dari 67 Negara pada tahun 2015, dan sejumlah 686 beasiswa untuk mahasiswa asing dari 58 Negara. Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu destinasi pilihan untuk mengikuti kegiatan program darmasiswa yang digemari oleh mahasiswa asing.

Daerah Istimewa Yogyakarta adalah salah satu kota tujuan favorit di Indonesia. Itu karena Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai pusat kebudayaan dan kesenian di daerah Jawa (Timothy, 1999). Hal tersebut juga yang menarik minat mahasiswa asing program darmasiswa untuk datang dan belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta, selain karena banyaknya instansi akademik, para calon mahasiswa juga memilih Daerah Istimewa Yogyakarta karena keanekaragaman budaya yang ada didalamnya termasuk ragam kuliner yang sangat menarik untuk di coba.

Memilih untuk belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta tentu secara tidak langsung juga membuat pilihan untuk tinggal dan menjadi bagian dari Daerah Istimewa Yogyakarta itu sendiri. Terutama untuk calon mahasiswa di luar Daerah Istimewa Yogyakarta dan calon mahasiswa dari luar negeri. Karena akan membutuhkan waktu yang lama untuk menyelesaikan masa belajarnya di Daerah Istimewa

Yogyakarta, dalam hal ini tentu di kesehariannya akan lekat sekali dengan bersosialisasi, berbahasa, saling membantu, dan mencicipi ragam rasa makanan baru dari Daerah Istimewa Yogyakarta. Clark & Chabrel, 2007; Kneafsey et al., 2004 *cited in* Sims (2009) Menyatakan bahwa mengkonsumsi makanan tradisional membuat turis (mahasiswa asing) semakin akrab dengan masyarakat dan lingkungan lokal itu sendiri. Makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi masyarakat di daerah tertentu, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu (Gardjito Murdijati, 2015), dan Indonesia yang merupakan Negara kepulauan memiliki rasa makanan tradisional yang sangat beragam dari satu daerah ke daerah lainnya. Setiap daerah di Indonesia memiliki cita rasa makanan tradisionalnya masing-masing. Pulau Jawa merupakan daerah terbesar di Indonesia, karena populasi penduduknya yang sangat padat. Di Jawa terbagi menjadi 3 daerah lokal utama yaitu Jawa Barat, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. Di Daerah Istimewa Yogyakarta, Jawa Tengah, dimana penelitian ini dilakukan, sangat dikenal dengan cita rasa makanan yang manis untuk semua jenis makanan, minuman, dan snack (Riza Nur Arfani, 196:2013). Sebagian masyarakat di luar jawa tengah merasakan bahwa makanan di jawa tengah mayoritas memiliki rasa manis dan sedikit pedas dibandingkan dengan makanan di daerah Indonesia yang lainnya, itu dikarenakan pada makanan di Jawa Tengah

menggunakan banyak gula aren dan kecap manis dalam proses memasak sebuah makanan tradisional.

Namun karena antara Negara satu dengan yang lainnya tentu memiliki budaya yang berbeda-beda, yang akan mempengaruhi pada kriteria penerimaan makanan (Verbeke & Lopez, 2005), sebagai contoh kebiasaan masyarakat di Amerika Serikat yang terbiasa mengkonsumsi roti sebagai unsur karbohidrat, atau masyarakat di Jepang yang sangat mengutamakan kualitas bahan utama dan higienitas makanan saat mengkonsumsi makanannya. Hal ini berdampak pada saat mahasiswa asing ingin mencoba makanan tradisional yang baru ditemui di Daerah Istimewa Yogyakarta akan menimbulkan perasaan takut pada bahan dasar yang digunakan, keamanan pangan, dan cara pengolahan pada makanan tradisional atau yang bisa disebut sebagai *neophobia* makanan.

Neophobia makanan, yaitu ketakutan akan mencoba makanan yang baru dan tidak *familiar* dalam hidupnya seperti makanan tradisional (Chen & Li, 2007 *as cited in* Font, 2009), hal ini dapat mengakibatkan pada penolakan terhadap makanan tradisional oleh mahasiswa asing yang memiliki *neophobia* makanan. Hal ini tentu berpengaruh juga pada Industri kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta, karena banyaknya rumah makan, *café*, dan Restoran yang menyajikan makanan yang lebih *familiar* dan sesuai dengan kebutuhan konsumen mulai mengurangi daya terima makanan tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Namun makanan tradisional memiliki peran penting untuk menjelajahi ragam budaya masyarakat dari sudut pandang yang lebih menantang yaitu melalui pemahaman terhadap paduan rasa, nilai-nilai kebudayaan pada proses persiapan serta tentang makanan itu sendiri. Mencoba makanan tradisional dapat dikategorikan sebagai salah satu kegiatan *gastronomy tourism activity* (Green & Dougherty, 2009). *Gastronomy Tourism* merujuk pada sebuah perjalanan dengan tujuan untuk menjelajahi dan merasakan pengalaman suatu makanan dan minuman di daerah tujuan (Wolf, 2002 *cited in* Kivela & Crotts, 2005). Begitu juga mahasiswa asing yang secara tidak langsung mencoba ragam makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu dari *gastronomy tourism* yang sangat berpotensi dan mungkin akan menjadi segment pasar industri kuliner lokal yang sangat loyal dan menguntungkan dalam perkembangan kuliner lokal, selain itu pengalaman seseorang dalam merasakan beragam makanan tradisional akan menjadi alat promosi yang bagus untuk mempromosikan suatu daerah juga. Sehingga dengan adanya mahasiswa asing tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan pengusaha kuliner lokal serta menaikkan pendapatan daerah tujuan yaitu Daerah Istimewa Yogyakarta.

Menurut Peter dan Olson (2000:162) Dalam memutuskan pembelian suatu produk, konsumen sebagai calon mahasiswa mempunyai alasan-alasan tertentu dalam memilih sebuah produk seperti pertimbangan kebutuhan produk tersebut atau rasa puas terhadap produk tersebut.

Namun, ada pula konsumen yang membeli suatu produk tanpa ada rencana atau pertimbangan khusus sebelum membelinya.

Maka dari itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana analisis penerimaan konsumen terutama mahasiswa asing program darmasiswa dalam menerima makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta. Karena hal tersebut berkaitan dengan perkembangan ekonomi pada industri kuliner lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta, juga bagaimana cara meningkatkan pasar dalam industri kuliner lokal.

Untuk itu mahasiswa asing di Daerah Istimewa Yogyakarta akan mulai kritis dalam memilih produk makanan yang akan mereka konsumsi selama tinggal dan belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta, apakah memilih makanan tradisional yang memiliki nilai budaya, rasa, dan keunikan yang berbeda dari satu daerah dengan daerah satunya, atau memilih membeli makanan yang *up to date* sesuai dengan selera rasa dan gaya hidup. Menurut Riza Nur Arfani 2013:196 Sekarang Industri kuliner di Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu jenis usaha yang semakin digemari para pengusaha dari berbagai kalangan. Maka dari itu persaingan pemilik usaha kuliner baik mengangkat tema lokal ataupun non-lokal akan membawa dampak negative dan positif bagi calon mahasiswa. Dampak positif yang ditimbulkan dari persaingan usaha tersebut adalah konsumen sebagai pemakai atau penikmat usaha memiliki lebih banyak pilihan produk yang sama dari berbagai perusahaan. Sebaliknya dampak negatif yang ditimbulkan adalah konsumen harus lebih kritis dalam menentukan produk mana yang memiliki keunggulan diantara produk-produk

sejenis. Perlu berbagai pertimbangan dari konsumen dalam memilih suatu produk sampai pada keputusan pembelian produk tersebut.

Penelitian ini memilih mahasiswa siswa asing yang sudah belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta minimal selama enam bulan karena sudah tidak asing dengan budaya-budaya yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta, terutama terhadap makanan tradisional. Hal ini dibuktikan dengan keinginan yang besar untuk tetap tinggal dan melanjutkan studi selama satu tahun sesuai kontrak beasiswa darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti mengenai penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, dapat di identifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. *Neophobia* terjadi pada mahasiswa asing program darmasiswa dalam mencoba makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Pertimbangan mahasiswa asing program darmasiswa yang kritis dalam memilih produk makanan tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi tantangan bagi pelaku industri kuliner makanan tradisional.

3. Belum diketahui analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, peneliti memandang perlu untuk melakukan pembatasan masalah yang akan diteliti. Hal ini dimaksud agar penelitian lebih terfokus pada topik yang memang menjadi pokok permasalahan. Penelitian ini difokuskan pada analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dalam penulisan ini, adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta.

F. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan ilmu pengetahuan dalam rangka penerapan teori-teori yang telah

didapat di bangku perkuliahan serta untuk mengetahui sejauh mana tingkat kemampuan peneliti dalam meneliti sebuah masalah.

- b. Sebagai bahan pembelajaran dan masukan untuk peneliti jika suatu saat akan membuat suatu usaha kuliner lokal dan menjadi produsen supaya lebih tahu mengenai penerimaan dan keputusan konsumen terutama mahasiswa asing dalam memilih suatu produk makanan tradisional.
- c. Sebagai bahan pembelajaran dan masukan untuk pemilik industri kuliner lokal dalam mensiasati produk kuliner lokalnya tanpa harus mengubah resep asli makanan.
- d. Dapat menambah perbendaharaan referensi di perpustakaan Universitas Negeri Daerah Istimewa Yogyakarta serta menambah pengetahuan dan informasi khususnya mahasiswa jurusan PTBB yang akan meneliti masalah yang sama.
- e. Sebagai bahan referensi dalam memecahkan masalah yang berkaitan dengan masalah yang dikaji dalam penelitian ini.

2. Manfaat Praktis

- a. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kritik, saran dan masukan yang berharga bagi pemilik industri kuliner lokal dalam mensiasati produk kuliner lokalnya untuk mampu bersaing dengan industri kuliner non-lokal tanpa harus mengubah resep asli makanan tradisional.
- b. Sebagai bahan informasi dan masukan bagi mahasiswa asing program darmasiswa dalam menerima produk makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Penerimaan Konsumen

a. Pengertian Penerimaan Konsumen

Penerimaan konsumen dapat dilihat dari kualitas persepsi konsumen dari suatu produk (Grunert, 2010). Selain itu Gray (2002) menemukan bahwa jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan jabatan memiliki pengaruh pada tingkat kesadaran konsumen yang mempengaruhi penerimaan. Gray (2002) berargumen bahwa promosi suatu merek ataupun nama produk, cukup memiliki pengaruh dalam membentuk penerimaan konsumen selain faktor sensoris pada makanan.

Metode penerimaan mengukur pada suatu produk itu apakah disukai atau tidak disukai dalam interval atau rasio data (Hein, Jaeger, Carr, dan Delahunty, 2008). Clark (1998) memiliki argument bahwa penerimaan konsumen di indikasikan dari tingkat kesukaan pada makanan yang sudah disantap yang berkontribusi pada penentuan pemilihan makanan, sementara itu Lusk dan Coble (2005) dan Ywason dan Kuzma (2010) berargumen bahwa penerimaan juga di ukur oleh kerelaan untuk membeli dan mengkonsumsi. Secara simultan hal tersebut juga mengarah pada keputusan pembelian yang menurut Helga Drumond (2003:68), adalah mengidentifikasi semua pilihan yang di mungkinkan untuk memecahkan suatu persoalan dan menilai pilihan-pilihan secara sistematis, obyektif serta sasaran-sasarannya

yang menentukan keuntungan serta kerugiannya masing-masing. selanjutnya menurut Sumarwan (2008:289), definisi dari keputusan pembelian adalah sebagai pemilihan suatu tindakan dari dua atau lebih pilihan alternatif. Dan pada umumnya, keputusan pembelian konsumen adalah membeli merek (*product*) yang paling disukai (Kotler dan Amstrsong, 2008:181).

Untuk tujuan pendidikan, penerimaan konsumen terhadap makanan tradisional terdiri atas penampilan, karakteristik sensoris, variasi menu, keuangan, kesehatan, dan karakteristik tradisional (Murniati D, 2012).

b. Persepsi konsumen pada penerimaan terhadap suatu produk makanan

Persepsi pada makanan terdiri dari produk makanan, situasi dan masyarakat sebagai penyaji dari seluruh komponen makanan (Hansen, 2005). Persepsi dalam hal makanan terjadi pada saat menyantap makanan, disaat itu otak menerima berbagai macam rangsangan (gambaran objek, gustatorik, taktil, atau trigeminus) yang selanjutnya informasi fisiologis sensoris yang berbeda tersebut saling terintegrasi (Prescott, 2004; Small dan Prescott, 2005 *in the work of Costel et al.*, 2010).

Dinyatakan juga bahwa respon konsumen terhadap penerimaan makanan berdasarkan pengalaman masa lalu, sikap, dan kepercayaan (Aaron rt al., 1994; Cardello, 1994; Zandstra et al., 2001; Schifferstein, 2001; Barrios dan Costell, 2004; Wilcock et al., 2004). Hal ini berkaitan erat dengan pengalaman masa lalu sewaktu orang tua sewaktu merawat anaknya dengan melarang memakan suatu makanan, atau

pengalaman yang tidak menyenangkan sewaktu masa anak-anak pada suatu jenis makanan, selain itu pula nilai kepercayaan juga sangat mempengaruhi sebagai contoh umat muslim tidak diperkenankan untuk mengkonsumsi semua jenis makanan olahan hewan babi, juga tidak dapat meminum minuman beralkohol, selain itu pada orang-orang yang memiliki kelas ekonomi yang lebih tinggi dan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih terbuka untuk mencoba berbagai makanan (Szczesniak, 1990 seperti dikutip Kalvianen, 2002), sebagai contohnya orang dengan penghasilan yang besar tidak akan mempermasalahkan harga suatu produk makanan, sedangkan orang dengan penghasilan yang rendah akan membandingkan harga suatu produk makanan dengan apa yang akan mereka dapatkan dari produk makanan tersebut.

Pada akhirnya persepsi akan mendorong pada penerimaan konsumen (Brennan dan Kuri, 2002; Clark, 1998). Font (2009) menekankan bahwa persepsi adalah faktor penting dalam penentuan penerimaan konsumen, dan bagaimanapun persepsi itu berjalan tetap tidak akan lepas dari penerimaan konsumen pada suatu produk.

c. Karakteristik sensoris pada penerimaan terhadap suatu produk makanan

Karakteristik sensoris dapat dikategorikan dalam beberapa hal yang spesifik yaitu rasa, tekstur, temperature dan aroma (Narrow, W. E., First, M. B., Sirovatka, P., & Regier, D. A. Eds. 2007). Sebagai contohnya karakteristik sensoris pada makanan tradisional yang diterima otak oleh stimulasi beberapa indera manusia seperti lidah yang

peka akan rasa, suhu dan tekstur makanan, mata yang akan melihat bagaimana susunan makanan yang disajikan, bagaimana produk makanan tersebut disajikan dan terakhir hidung yang dapat mencium aroma makanan yang disajikan lalu dari ke semua stimulasi tersebut akan menghasilkan perasaan suka pada produk makanan tersebut seperti yang diungkapkan Clark (1998) bahwa penerimaan konsumen di indikasikan dari tingkat kesukaan pada makanan yang sudah disantap yang berkontribusi pada penentuan pemilihan makanan, dan dalam hal ini karakteristik sensoris.

Rasa pada makanan merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa (Drummond KE & Brefere LM, 2010). Dengan kata lain rasa merupakan sensasi yang dihasilkan apabila sesuatu bahan makanan dalam mulut bertindak balas secara kimia dengan deria penerima kudup rasa. Sensasi rasa dapat dikelaskan pada beberapa jenis rasa: manis, pahit, asam, asin, pedas, dan umami/gurih (Goneng A., 2007). Pengecap rasa atau lidah mampu membedakan antara beberapa rasa berbeda melalui interaksi dengan molekul yang berbeda atau ion. rasa manis, umami/gurih, dan pahit dipicu oleh ikatan molekul pada penerima pasangan-protein G pada selaput sel pada pucuk rasa. Asin dan asam dirasakan ketika logam alkali atau ion hidrogen memasuki pucuk rasa, secara berurutan (Horn S., 2009). Oleh karena rasa mendeteksi kedua bahan berbahaya dan berguna, semua rasa dasar diklasifikasikan samaada memual atau menarik, tergantung pada efek bahan yang ia efek pada tubuh kita (Jacob T., 2009).

Sebagai contoh seperti yang diungkapkan Miller Greg (2011) bahwa rasa manis membantu mengidentifikasi makanan kaya energi, sementara rasa pahit bertindak sebagai tanda peringatan racun.

Menurut Hardiman (1991) tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Beberapa sifat tekstur dapat juga diperkirakan dengan menggunakan sebelah mata (berkedip) seperti kehalusan atau kekerasan dari permukaan bahan atau kekentalan cairan. Sedangkan dengan suara/bunyi dapat diperkirakan tekstur dari kerupuk (*crisp food*). Ada dua jenis dasar tekstur yaitu tekstur rill adalah tekstur yang memang nyata dan dapat dirasakan dengan sentuhan dan tekstur visual adalah tekstur yang hanya terlihat dengan mata. Sedangkan menurut bentuknya dapat dibagi menjadi 2 yaitu tekstur halus, adalah permukaannya dibedakan oleh elemen-elemen yang halus atau oleh warna dan tekstur kasar, adalah permukaannya terdiri dari elemen-elemen yang berbeda baik corak, bentuk maupun warna. Selain itu tekstur makanan memiliki beberapa sifat antara lain halus-kuat-kasar, liat/keras-renyah-rapuh, empuk-kenyal-liat, berpasir-rasa bubur-bergetah, encer-kental, lengket-lekat-liat, lembut-berpasir-berbutir-kasar, kering-lembab-basah-berair, dan lemak-berminyak.

Selain itu pada orang-orang yang memiliki kelas ekonomi yang lebih tinggi dan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih terbuka untuk mencoba berbagai makanan (Szczesniak, 1990 seperti dikutip Kalvianen, 2002), dan mampu melihat lebih banyak penampilan

makanan, variasi pilihan, sensoris dan tekstur. (Szczesniak & Khan, 1971 seperti dikutip Kalvianen, 2002).

d. Manfaat produk terhadap penerimaan suatu produk makanan oleh konsumen

Manfaat yang ditawarkan produk makanan tradisional juga menjadi salah satu indikator penerimaan terutama pada manfaat mengkonsumsi makanan tradisional dalam memahami budaya lokal seperti penjelasan oleh Clark & Chabrel, 2007; Kneafsey et al., 2004 dikutip dalam Sims (2009) yang menyatakan bahwa konsumsi makanan tradisional akan menghubungkan wisatawan lebih dalam dengan orang-orang dan tempat-tempatnya. Karena itu dengan mengkonsumsi makanan tradisional akan mendapatkan sebuah keuntungan atau manfaat untuk menjelajahi budaya lokal dari rasa, proses pengolahannya dan bagaimana cara menyantapnya. Selain itu Karen et al. (2002) berpendapat bahwa kesehatan merupakan salah satu motivasi dasar dalam pembelian, sama pentingnya dengan rasa. Unsur makanan sehat menjadi pertimbangan yang paling penting terutama untuk makanan tertentu (Karen et al, 2002) seperti yang ada pada makanan tradisional dalam segi rasa, kualitas bahan, kesegaran bahan, dan manfaat kesehatan yang ditawarkan sudah dianggap sebagai faktor penting dalam mengevaluasi makanan tradisional (Yurtseven & Kaya, 2011; Schutz dan Wahl, 1981; Moskowitz dan Krieger, 1995 dikutip di Kalvianen, 2002). Konsep kesehatan dalam makanan melibatkan dua elemen utama: yaitu memilih makanan sehat yang berhubungan

dengan aspek gizi, dan menghindari makanan yang tidak sehat, yang berkaitan dengan keamanan pangan.

Lebih dari itu, persepsi akan mendorong pada penerimaan konsumen (Brennan dan Kuri, 2002; Clark, 1998). Font (2009) menekankan bahwa persepsi adalah faktor penting dalam penentuan penerimaan konsumen, dan bagaimanapun persepsi itu berjalan tetap tidak akan lepas dari penerimaan konsumen pada suatu produk.

2. Mahasiswa Asing

a. Pengertian Mahasiswa Asing

Mahasiswa asing didefinisikan sebagai warga Negara asing yang mengikuti pendidikan pada perguruan tinggi di Indonesia (Peraturan Menteri Nomor 25, 2005). Mahasiswa sendiri dapat diartikan sebagai individu yang telah menyelesaikan sekolah menengah atas atau sederajat dan menempuh pendidikan pada perguruan tinggi, dalam hal ini mahasiswa asing di luar Indonesia merupakan individu yang memasuki lingkungan baru tanpa memiliki pemahaman apapun tentang bagaimana harus bertindak agar diterima masyarakat karena perbedaan budaya dan bahasa.

b. Pengertian Darmasiswa

Pemerintah Indonesia memberikan kesempatan untuk mahasiswa asing belajar di Indonesia dengan nama program beasiswa Darmasiswa. Program Darmasiswa ini ditujukan untuk semua mahasiswa asing dari berbagai negara yang sudah memiliki hubungan diplomatik dengan Indonesia untuk belajar bahasa, kesenian dan budaya (darmasiswa.kemdiknas.go.id, 2017).

Pada awalnya program beasiswa DARMASISWA dimulai pada tahun 1974 sebagai salah satu bagian inisiatif dari ASEAN (Association of South East Asian Nations), yang ditujukan hanya untuk siswa dari ASEAN. Meski begitu, di tahun 1976 program ini sudah mengijinkan siswa diluar ASEAN untuk bergabung seperti dari Negara Australia, Canada, France, Germany, Hungary, Japan, Mexico, the Netherlands, Norway, Poland, Sweden dan USA (darmasiswa.kemdiknas.go.id, 2017).

Tujuan utama dari program beasiswa DARMASISWA adalah untuk mempromosikan dan meningkatkan minat pada bahasa dan budaya Indonesia kepada seluruh pemuda atau calon pelajar dari Negara lain. Program ini juga di desain untuk menghasilkan link budaya yang kuat serta pemahaman diantara Negara yang sudah berpartisipasi (darmasiswa.kemdiknas.go.id, 2017).

3. Makanan tradisional Daerah Istimewa Yogyakarta

a. Pengertian makanan tradisional

Menurut Gardjito Murdijati (2015) makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan hasil produksi setempat, dengan proses yang telah dikuasai masyarakat dan hasilnya adalah produk yang cita rasa, bentuk dan cara makannya dikenal, digemari, dirindukan, bahkan menjadi penciri kelompok masyarakat tertentu. Pada sebagian masyarakat, makanan tradisional juga merupakan kebanggaan akan daerah kelahiran, tempat tumpah darahnya.

Dari definisi diatas, dapat dilihat suatu pola bahwa makanan tradisional terikat dengan dimensi ruang dan waktu. Ada pembatas

berupa ruang yaitu lokalitas bahan baku, pengolah (produsen) dan juga “pemilik” dari makanan tersebut. Tidak dapat dikatakan suatu makanan sebagai makanan tradisional jika bahan baku untuk menciptakannya asing bagi pengolah maupun penikmatnya. Asing dalam artian tidak dapat dihasilkan sendiri dari tanah air setempat dengan metode budidaya yang telah biasa dilakukan. Maka sebagai contoh, secara sederhana bisa kita simpulkan bahwa segala makanan berbahan baku terigu tidaklah bisa dikelompokkan sebagai makanan tradisional Indonesia, meskipun ia telah sangat lazim ditemukan di tengah masyarakat.

Lokalitas juga melekat pada peramu atau pengolah suatu makanan tradisional. Meskipun untuk membuat keju di Indonesia adalah memungkinkan dari sisi bahan baku, tetapi teknik membuatnya tidak familiar bagi orang Indonesia. Maka ketika seorang pengusaha bule di Boyolali mencoba memproduksi keju dari susu sapi produksi setempat, dan berhasil, tidak serta merta membuat keju menjadi makanan tradisional Boyolali. Lain halnya dengan dadih, olahan susu mirip keju yang merupakan makanan tradisional Minangkabau (Sumatera Barat) karena dibuat dengan teknik pengolahan yang unik menggunakan batang bambu. Ketersediaan bahan baku melimpah tidak menjadi jaminan semua makanan yang diolah darinya bisa disebut sebagai makanan tradisional. Masih diperlukan syarat lain berupa penguasaan teknik pengolahan yang dikenal luas dan mengakar dari generasi ke generasi (Salfarino Rian, 2015)

Syarat lokalitas ternyata juga melekat kepada kelompok masyarakat yang menikmati makanan tradisional tersebut. Hal ini meliputi tata cara makan, bagaimana makanan tersebut diperlakukan dan menempati posisi tertentu dalam kehidupan masyarakat. Pada bagian ini, makanan tradisional menjadi unsur tak terpisahkan dari kebudayaan dan adat istiadat setempat, bukan lagi semata-mata sebagai alat pemenuhan kebutuhan biologis untuk bertahan hidup. Maka makanan tradisional disebut tradisional jika pemiliknya jelas, yaitu masyarakat yang tidak bisa lepas darinya ketika menyelenggarakan berbagai kegiatan sosial ditengah-tengah mereka dimensi kedua yang membatasi kriteria makanan tradisional adalah dimensi waktu. Bukan berarti setiap makanan tradisional harus berusia tua, tetapi yang dimaksudkan adalah makanan tersebut telah mengakar di tengah-tengah masyarakat dan dikenal luas, baik cita rasa maupun bentuknya. Boleh jadi suatu makanan telah berusia tua, diturunkan dari generasi ke generasi, tetapi hanya dikenal secara eksklusif oleh suatu keluarga misalnya, maka ia tidak memenuhi syarat yang dimaksud. Atau boleh jadi suatu makanan sangat populer di masyarakat, dimana semua kalangan bisa membuat dan menikmatinya, tetapi tidak dikenal (rasa dan bentuknya) oleh generasi-generasi sebelumnya, maka makanan tersebut tidak juga dapat digolongkan sebagai makanan tradisional. Maka suatu makanan tradisional selain memenuhi syarat lokalitas yang diterangkan sebelumnya, mestilah juga telah dikenal secara luas dan diturunkan dari generasi sebelumnya dan diwariskan pula ke generasi selanjutnya (Salfarino Rian, 2015).

b. Pengertian Daerah Istimewa Yogyakarta

Daerah Istimewa Yogyakarta, sebagai satu-satunya daerah di Indonesia yang dipimpin oleh raja, memiliki latar belakang budaya yang beragam yang dapat di lihat daripada makanan di daerah tersebut. Daerah Istimewa Yogyakarta berlokasi tepat di tengah daerah Jawa Tengah, di Pulau Jawa, sebuah pulau dengan kepadatan penduduk yang tinggi di Indonesia, Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi salah satu tujuan wisata terbaik di Indonesia, dan memiliki hak Istimewa untuk disebut Daerah Istimewa Yogyakarta.

Daerah Istimewa Yogyakarta sangat terkenal dengan budaya kultural sejak Daerah Istimewa Yogyakarta memegang peran penting dalam era kemerdekaan Indonesia. Selain itu, Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi satu-satunya daerah yang di pimpin oleh raja jauh sebelum masa kemerdekaan Indonesia. Timothy (1999) selalu berargumen bahwa Daerah Istimewa Yogyakarta sudah diketahui sebagai pusat dari kesenian klasik jawa dan kebudayaannya.

Selain menjadi kota yang lekat dengan sebutan kota budaya, Daerah Istimewa Yogyakarta juga sangat akrab disebut sebagai kota pendidikan (Ramdhani, Istiqomah dan Aridyanti, 2012). Hal tersebut menjadi daya tarik pelajar baik di dalam negeri maupun di luar negeri untuk belajar di Daerah Istimewa Yogyakarta. Karena selain Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki salah satu universitas negeri terbaik dan tertua di Indonesia, tapi juga memiliki beberapa sejarah pergerakan pendidikan sejak era kolonial belanda.

c. Makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta

Selain sebagai symbol budaya dan pendidikan, di Daerah Istimewa Yogyakarta juga memiliki symbol lain yang juga sangat berpengaruh yaitu makanan. Dipimpin oleh raja sampai sekarang, Daerah Istimewa Yogyakarta kaya akan jenis makanan yang diwariskan oleh raja-raja. Setiap raja memiliki cita rasa masing-masing terhadap makanan, tergantung pada rasa yang disukai masing-masing raja dan perubahan keadaan pada era kolonial Belanda hingga sekarang. Raja ke 7, Hamengku Buwono VII contohnya, Beliau berjuang untuk melawan kolonial belanda, karena itu Beliau memiliki kriteria cita rasa makanan yang sangat otentik dari Yogyakarta, melanjutkan tradisi dari raja sebelumnya. Namun, Raja ke 8, Hamengku Buwono VIII, akan senang untuk bekerja sama dengan kolonial Belanda karena itu mayoritas kriteria cita rasa makanan kesukaanya ada makanan *western*, yang menggunakan susu dan keju (Rukmini, 2010). Moertjipto (1993) berpendapat bahwa Kerajaan (Kasultanan) Daerah Istimewa Yogyakarta memegang peran penting dalam kebudayaan makanan tradisional pada seluruh Daerah Istimewa Yogyakarta, Beberapa jenis makanan kesukaan Sultan adalah Gudeg, Paru Goreng, Ayam Goreng, Bakpia, dan Abon. Makanan tersebut kini menjadi menu utama di restoran lokal seluruh kota (Dinas Pariwasata, 2010).

Di Daerah Istimewa Yogyakarta, terkenal akan cita rasa makanan yang manis untuk sebagian besar jenis makanan seperti lauk, minuman, dan snack (Riza Nur Arfani, 196:2013). Lauk merupakan daging, ikan, maupun yang lainnya selain lalap yang dimakan sebagai

teman nasi (karbohidrat). Biasanya lauk wajib ada di saat makan nasi. Sebagian masyarakat Indonesia merasakan bahwa sebagian besar makanan di daerah Jawa Tengah, khususnya Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki dominan rasa yang manis dan kurang pedas dibandingkan dengan makanan daerah lain di Indonesia karena di Daerah Istimewa Yogyakarta, kebanyakan makanan menggunakan gula merah dan juga kecap manis. Keunikan makanan tradisional dari Daerah Istimewa Yogyakarta sudah dinyatakan secara resmi pada konstitusi yang baru oleh kewenangan pemerintah daerah istimewa (Perda Istimewa, 2013).

B. Kajian Penelitian yang Relevan

Sebagai bahan pertimbangan dalam penelitian ini akan dicantumkan beberapa hasil penelitian terdahulu oleh beberapa peneliti yang pernah penulis baca, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan Dewi Eka Murniati (2012) dengan judul "*International tourist' perception of ethnic food at well-defined restaurants in Yogyakarta, Indonesia*". Penelitian ini bertujuan untuk memeriksa persepsi turis internasional terhadap makanan tradisional Indonesia, mendefinisikan penerimaan turis internasional terhadap makanan tradisional Indonesia, menyelidiki perbedaan persepsi dan penerimaan turis pada variabel informasi dalam makanan tradisional Indonesia, dan meneliti korelasi antara persepsi dan penerimaan makanan tradisional. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan metode survei dengan instrumen angket. Subjek penelitian yang digunakan adalah

turis asing yang berkunjung pada restoran-restoran etnik yang peneliti pilih. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa turis internasional sangat menyetujui atas kriteria makanan tradisional Indonesia yang memiliki: karakteristik tradisional, harganya sebanding, penampilan, dan variasi pilihan. Dari hasil tersebut disimpulkan bahwa penelitian ini menunjukkan bagaimana persepsi berkaitan dengan penerimaan. Hasil dalam penelitian ini juga mengkonfirmasi bahwa korelasi antara persepsi dan penerimaan makanan tradisional Indonesia saling berketergantungan kuat dan positif.

2. Penelitian dari Piyavan Sukalakamala dan Janice B. Boyce dengan judul "*Customer Perceptions for expectations and acceptance for and authentic dining experience in Thai Restaurant*" Hasil penelitian ini menemukan bahwa mayoritas sample (92,7%) yang di teliti memilih untuk pergi makan di restorant Thailand dengan keluarga. Saat ditanya soal makanan kesukaan mayoritas sample (26,7%) setuju bahwa makanan Thailand menjadi favorit atau disukai. Dari survey yang dilakukan mengindikasikan bahwa sebagian besar sample mengetahui tentang makanan Thailand (99,2%) dan sudah pernah memakan makanan Thailand sebelumnya (98,4%).

C. Kerangka Berpikir

Sebagai seorang mahasiswa asing program darmasiswa yang datang ketempat yang baru tentu memiliki rasa penasaran yang tinggi terhadap banyak hal, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta yang selain menawarkan budaya yang kental, suasana kota pendidikan juga menawarkan sajian makanan tradisional yang lezat. Karena mencoba merasakan makanan tradisional dapat dikategorikan dalam salah satu kegiatan *gastronomy tourism* (Green & Dougherty, 2009) Dan turis seperti ini sangat berharga dan akan menjadi segmen pasar yang sangat loyal (Kivela & Crotts, 2005), Dan dengan adanya mahasiswa asing program darmasiswa yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta tentu menjadi peluang yang baik untuk industri kuliner makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta, namun tentu mahasiswa asing juga akan memiliki kriteria penerimaan terhadap jenis makanan tradisional yang akan di santap.

Metode dalam menentukan faktor penerimaan dapat diukur dari sejauh mana produk itu disukai atau tidak disukai di dalam rasio atau interval data (Hein, Jaeger, Carr, dan Delahunty, 2008) Selain itu penerimaan konsumen dapat di indikasikan dari tingkat kesukaan pada makanan yang disantap dan akan berkontribusi pada keputusan pemilihan makanan (Clark, 1998) sedangkan Lusk dan Coble (2005) memiliki argument bahwa penerimaan juga dapat diukur dari kesedian untuk membeli dan mengkonsumsi. Dari beberapa hal tersebut dapat disimpulkan bahwa faktor penerimaan

suatu produk makanan adalah dari persepsi, karakteristik sensoris, sajian produk dan manfaat produk. Berikut ini adalah bagan dari kerangka berpikir dalam penelitian ini yang tersaji dalam Gambar 1.

Gambar 1. Kerangka berpikir analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta

1. *Neophobia* terjadi pada mahasiswa asing darmasiswa terutama dalam mencoba makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.
2. Pertimbangan mahasiswa asing darmasiswa yang kritis dalam memilih produk makanan tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta menjadi tantangan bagi pelaku industri kuliner makanan tradisional.
3. Masih terbatasnya analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Permasalahan penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional

1. Neophobia makanan, yaitu ketakutan akan mencoba makanan yang baru dan tidak familiar dalam hidupnya seperti makanan tradisional (Chen & Li, 2007 as cited in Font, 2009)
2. Unsur makanan sehat menjadi pertimbangan yang paling penting terutama untuk makanan tertentu (Karen et al, 2002)

Kriteria penerimaan mahasiswa asing

1. Persepsi
2. Karakteristik sensoris
3. Sajian produk
4. Manfaat produk

Analisis penerimaan mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yoovakarta.

D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana persepsi mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta?
2. Bagaimana karakteristik sensoris terhadap mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta?
3. Bagaimana tanggapan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap sajian produk makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta?
4. Bagaimana tanggapan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap manfaat produk makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif, dengan metode penelitian yang digunakan adalah metode survei. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif pada prinsipnya adalah untuk menjawab suatu permasalahan yang sudah dirumuskan secara spesifik.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif karena dalam penelitian ini akan dilakukan pencatatan data yang berupa angka, untuk kemudian dianalisis menggunakan perhitungan statistik. Pendekatan ini bertujuan untuk menunjukkan hubungan atau kontribusi antar variabel.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

1. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Jurusan Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta dan Kantor Urusan Internasional dan Kemitraan di Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Waktu Penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian berlangsung selama 7 bulan yaitu bulan Januari 2017 sampai dengan Juli 2017.

C. Populasi Dan Sampel Penelitian

1. Populasi

Populasi (Suharsimi 2010: 173) adalah keseluruhan subjek penelitian. Apabila seseorang ingin meneliti semua elemen yang ada dalam wilayah penelitian, maka penelitiannya merupakan penelitian populasi. Kalau setiap manusia memberikan suatu data, maka banyaknya atau ukuran populasi akan sama dengan banyaknya manusia". Populasi dalam penelitian ini adalah jumlah rata-rata mahasiswa asing program beasiswa darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta dalam satu tahun terakhir sejumlah 94 orang.

2. Sampel

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan metode *accidental sampling*. *Accidental sampling* adalah teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan (Sugiyono 2005: 60). Hal ini berarti siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sampel, bila dipandang orang yang secara tiba-tiba ditemui itu cocok dengan sumber data.

Endang Mulyatiningsih (2011:10) menyatakan bahwa sampel adalah potongan atau bagian dari populasi. Menurut Sugiyono sampel adalah sebagian dari jumlah spesifik yang dimiliki oleh populasi tersebut.

Untuk menentukan jumlah sampel yang akan digunakan menurut Arikunto (2008:116) "penentuan pengambilan sampel: apabila populasi kurang dari 100 lebih baik diambil semua sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi, sehingga dalam

penelitian ini akan digunakan seluruh populasinya sebagai sample (sample jenuh).

Maka jumlah sampel yang akan digunakan dapat dilihat Tabel 1, sebagai berikut:

Tabel 1. Data rata-rata jumlah mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta

Nama Tempat	Jumlah Mahasiswa Asing Tahun 2016-2017	Sampel
Universitas di Daerah Istimewa Yogyakarta	94	94

Berdasarkan populasi data adalah 94 mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta. Maka jumlah sampel yang akan digunakan adalah semua jumlah populasi yaitu 94.

a. Kriteria Inklusi

Definisi kriteria inklusi adalah karakteristik umum dari suatu populasi target yang akan dijadikan sampel penelitian (Nursalam : 2003: 96). Untuk itu sampel yang akan diambil dalam penelitian harus memiliki kriteria sebagai berikut:

- 1) Mahasiswa asing program darmasiswa.
- 2) Tinggal di Daerah Istimewa Yogyakarta.
- 3) Lama tinggal di Indonesia, khususnya di Daerah Istimewa Yogyakarta selama lebih dari enam bulan.

b. Kriteria Ekslusi

Definisi kriteria ekslusi adalah mengeluarkan atau menghilangkan beberapa subjek yang memenuhi kriteria inklusi dari penelitian dikarenakan kriteria dan sebab-sebab tertentu (Nursalam : 2003).

- 1) Mahasiswa asing yang bukan dari program darmasiswa
- 2) Tidak tinggal di Daerah Istimewa Yogyakarta
- 3) Tinggal di Indonesia, khususnya Daerah Istimewa Yogyakarta kurang dari enam bulan.

D. Definisi Operasional Variabel

Penerimaan Konsumen pada penelitian ini diartikan sebagai penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Penerimaan konsumen dapat dilihat dari kualitas persepsi konsumen dari suatu produk (Grunert, 2010). Selain itu Gray (2002) menemukan bahwa jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan jabatan memiliki pengaruh pada tingkat kesadaran konsumen yang mempengaruhi penerimaan. Selain itu penerimaan konsumen di indikasikan dari tingkat kesukaan pada makanan yang sudah disantap yang berkontribusi pada penentuan pemilihan makanan, sementara itu Lusk dan Coble (2005) dan Ywason dan Kuzma (2010) berargumen bahwa penerimaan juga di ukur oleh kerelaan untuk membeli.

Untuk mengukur penerimaan pada suatu produk apakah disukai atau tidak disukai dalam interval atau rasio data (Hein, Jaeger, Carr, dan Delahunty, 2008). penerimaan juga sangat erat kaitannya dengan persepsi karena respon penerimaan konsumen terhadap makanan tidak hanya berdasarkan pada karakter sensoris dari suatu produk namun juga berasal dari pengalaman masa lalu, sikap, dan kepercayaan (Aaron et al., 1994; Cardello, 1994; Zandstra et al., 2001; Schifferstein, 2001; Barrios dan Costell, 2004; Wilcock et al., 2004).

Dengan melihat lebih banyak penampilan makanan, variasi pilihan, sensoris dan tekstur. (Szczesniak & Khan, 1971 seperti dikutip Kalvianen, 2002). Untuk Karakteristik sensoris sendiri dapat dikategorikan dalam beberapa hal yang spesifik yaitu rasa, tekstur, temperature dan aroma (Narrow, W. E., First, M. B., Sirovatka, P., & Regier, D. A. Eds. 2007). Rasa pada makanan merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa (Drummond KE & Brefere LM, 2010). Dengan kata lain rasa merupakan sensasi yang dihasilkan apabila sesuatu bahan makanan dalam mulut bertindak balas secara kimia dengan deria penerima kudup rasa. Sensasi rasa dapat dikelaskan pada beberapa jenis rasa: manis, pahit, asam, asin, pedas, dan umami/gurih (Goneng A., 2007). Selain itu Menurut Hardiman (1991) tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan.

Sedangkan manfaat yang ditawarkan produk makanan tradisional juga menjadi salah satu indikator penerimaan terutama pada manfaat mengkonsumsi makanan tradisional dalam memahami budaya lokal seperti penjelasan oleh Clark & Chabrel, 2007; Kneafsey et al., 2004 dikutip dalam Sims (2009) yang menyatakan bahwa konsumsi makanan tradisional akan menghubungkan wisatawan lebih dalam dengan orang-orang dan tempat-tempatnya. Karena itu dengan mengkonsumsi makanan tradisional akan mendapatkan sebuah keuntungan atau manfaat untuk menjelajahi budaya lokal dari rasa, proses pengolahannya dan bagaimana cara menyantapnya.

Indikator penerimaan konsumen adalah sebagai berikut :

1. Penerimaan berdasarkan persepsi konsumen.
2. Penerimaan berdasarkan karakter sensoris dari produk makanan tradisional.
3. Penerimaan berdasarkan penampilan produk saat disajikan.
4. Penerimaan berdasarkan manfaat produk bagi konsumen.

E. Teknik dan Instrumen Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode angket (kuesioner) dan dokumentasi. Dokumentasi dalam penelitian ini digunakan sebagai pelengkap untuk memperkuat dan mengetahui informasi mengenai analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Penjelasan teknik pengumpulan datanya adalah sebagai berikut:

a. Angket

Angket atau kuesioner adalah sejumlah pertanyaan tertulis yang digunakan untuk memperoleh informasi dari responden dalam arti laporan tentang pribadinya, atau hal-hal yang diketahui (Arikunto, 2010: 194). Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket tertutup.

Angket dalam penelitian ini menggunakan angket tertutup, berisi tentang pernyataan mengenai pendapat mengenai penerimaan terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta dan mahasiswa asing program darmasiswa diminta untuk menjawab dengan

alternatif pilihan jawaban yang menggunakan *Skala Likert* yaitu masing-masing jawaban dikaitkan dengan nilai berupa angka. Metode ini digunakan untuk mengungkap data analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

b. Observasi

Metode ini digunakan untuk memperoleh gambaran yang jelas, serta mencatat fenomena yang terjadi di Kantor Urusan Internasional dan Kemitraan Universitas Negeri Yogyakarta, Kantor Urusan Internasional Universitas Sanatha Darma, Kantor Urusan Internasional Unika Atma Jaya dan Kantor Urusan Internasional Universitas Gajah Mada.

c. Dokumentasi

Metode pengumpulan data ini merupakan teknik pengumpulan data dengan mempelajari dokumen, arsip-arsip, laporan, peraturan dan literature lainnya yang relevan dengan permasalahan penelitian.

2. Instrument Penelitian

Menurut Sugiyono (2013: 148), bahwa instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur kejadian alam maupun sosial yang dilihat. Secara spesifik semua kejadian ini disebut variabel penelitian. Instrumen yang digunakan adalah angket atau kuesioner yang sudah divalidasikan oleh ahli materi (*expert judgement*). Pada penelitian ini, instrumen yang dipergunakan berupa angket yang berisi butir-butir pertanyaan dan pernyataan untuk memperoleh data tentang analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap

makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Adapun kisi-kisi dari instrumen disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Kisi-Kisi Instrument Penelitian

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Item	Jumlah
	Penerimaan berdasarkan persepsi konsumen	1.Rasa Penasaran	1,2,3,4	4
		2.Pengalaman masa lalu	5,6,7	3
		3.Keuangan	8,9,10	3
	Penerimaan berdasarkan karakter sensoris dari produk makanan tradisional	1. Stimulasi terhadap indera manusia	11,12,13,14,15,16,17	7
		1. Penampilan Produk	18,19,20	3
	Penerimaan berdasarkan kesan saat produk disajikan	2. Penyajian Produk	21,22,23,24	4
		1. Kesehatan	25,26,27,28	4
	Penerimaan berdasarkan manfaat produk bagi konsumen	2. Pengalaman tentang budaya lokal	29,30,31.	3
Jumlah			31	31

Untuk menghindari kecenderungan responden asal isi dan memilih skor tengah dari skala yang digunakan, peneliti menggunakan skala empat yang tidak ada skor tengah atau titik netral (Handi Irawan, 2002: 122). Penetapan skor pada instrumen untuk mengukur analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta tersaji dalam Tabel 3.

Tabel 3.Bobot kriteria jawaban (Sugiyono, 2013: 141-142).

Keterangan	Arti	Angka
STS	Sangat Tidak Setuju	1
TS	Tidak Setuju	2
S	Setuju	3
SS	Sangat Setuju	4

1. Uji Coba Instrument

Sebelum instrument penelitian dipakai di lapangan untuk mengambil data sesungguhnya, terlebih dahulu di lakukan uji coba untuk menentukan validitas dan reliabilitas instrument tersebut.

Uji coba instrument tentang penerimaan mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta dilakukan oleh 32 orang mahasiswa asing darmasiswa angkatan 2015 yang masih tinggal dan melanjutkan studi di Daerah Istimewa Yogyakarta.

a. Uji Validitas Instrument

Untuk menguji validitas instrumen dengan menggunakan *construct validity*, menurut Sugiyono (2009:125) untuk menguji validitas konstruksi dapat digunakan pendapat dari ahli (*Judgement Experts*). Dalam hal ini setelah instrumen dikonstruksi tentang aspek-aspek yang akan diukur dengan berlandaskan teori tertentu, maka selanjutnya dikonsultasikan dengan ahli. Para ahli diminta pendapatnya tentang instrumen yang telah disusun tersebut.Uji validitas instrumen yang digunakan adalah validitas (*content*

validity) diperoleh dengan uji validitas oleh para ahli yaitu dosen dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta.

Untuk menghitung nilai korelasi *product moment*, peneliti akan menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows*. Dengan menggunakan perbandingan r tabel dengan r hitung. Jika r hitung sama dengan atau lebih besar dari r tabel, maka butir pertanyaan dan pernyataan tersebut dikatakan valid dan sebaliknya, apabila Jika r hitung lebih kecil dari r tabel, maka butir pertanyaan dan pernyataan tersebut dikatakan tidak valid. Hasil uji coba instrumen akan dikonsultasikan dengan harga r tabel pada taraf signifikan 5% dengan df=18 adalah sebesar 0,361.

Untuk menguji validitas digunakan program SPSS 23 *version for windows*. Dari hasil pengujian SPSS 23, akan di peroleh nilai r hitung, nilai r hitung tersebut akan dikonsultasikan (dibandingkan) dengan nilai r tabel.

Dari hasil perhitungan untuk penerimaan (*acceptance*), peneliti menggunakan 31 butir pernyataan, dari 31 pernyataan tersebut terdapat 8 pernyataan yang tidak valid dan 23 pernyataan valid. Dengan berbagai pertimbangan maka peneliti memangkas jumlah pernyataan yang dulu 31 pernyataan menjadi 23 pernyataan yang semuanya dinyatakan valid karena besarnya r hitung diatas besarnya r tabel.

a. Uji Reliabilitas Instrumen

Suharsimi (2010: 221) reliabilitas menunjukan pada satu pengertian bahwa sesuatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk dapat digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik.

Untuk uji realibilitas peneliti menggunakan rumus *Alpha Cronbach* (Sutrisno Hadi, 1991:56) dengan menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows*. Hasil dari uji coba diperoleh nilai reliabilitas sebesar 0,900 Untuk mengetahui koefisien reliabilitas instrumen signifikan atau tidak, maka r hitung dikonsultasikan dengan kriteria tabel berikut:

Tabel 4. Interpretasi Nilai r

Interval Koefisien	Tingkat Hubungan
0,800-1,000	Sangat tinggi
0,600-0,799	Tinggi
0,400-0,599	Sedang
0,200-0,399	Rendah
0,000-0,199	Sangat rendah

Sumber: Suharsimi Arikunto (2010: 319).

Uji reliabilitas dihitung menggunakan program SPSS 23 *version for windows*. Hasil perhitungannya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. *Reliability Statistic*

Cronbach's Alpha	N of Items	Keterangan
.900	31	Reliabilitas Sangat Tinggi

Sumber: Data primer diolah 2016.

Berdasarkan tabel di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa instrumen dari variabel penerimaan (*acceptance*) dinyatakan reliabel karena koefisien alpha lebih besar dari 0,600. Kriteria tingkat

penerimaan (*acceptance*) sangat tinggi karena berada di interval 0,800-1,000. Kesimpulan tersebut menunjukkan bahwa instrumen penerimaan (*acceptance*) dapat digunakan untuk melakukan penelitian. Uji validitas ini tidak melakukan pengujian ulang karena pernyataan atau kuesioner yang gugur dapat terwakili dengan pernyataan yang lainnya.

F. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan:

1. Teknik Deskriptif

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan analisis data deskriptif kuantitatif. Menurut Mulyatiningsih (2011: 38) analisis data deskriptif kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Teknik ini digunakan untuk menganalisis dan menjelaskan data hasil penelitian tentang "Analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap Makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta". Penyajian hasil analisis data deskriptif dapat dilengkapi dengan menggunakan tabel, grafik dan diagram. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah dalam memberikan gambaran tentang hasil penelitian. Langkah-langkah analisis data dalam metode deskriptif adalah sebagai berikut:

a. Mean, Median, Modus

Mean merupakan rata-rata hitung dari suatu data. *Mean* dihitung dari jumlah seluruh nilai pada data dibagi banyaknya data.

Median merupakan nilai tengah data sedangkan *Modus* merupakan nilai-nilai dari data yang paling sering muncul atau nilai data dengan frekuensi terbesar. Penentuan *mean*, *median*, dan *modus* dilakukan dengan bantuan SPSS.

b. Tabel distribusi frekuensi

1. Menentukan Kelas Interval

Untuk menentukan panjang interval digunakan rumus *Sturges* yaitu:

$$K = 1 + 3,3 \cdot \log n$$

Keterangan :

K : Jumlah Kelas Interval

n : Jumlah data Observasi

Log : Logaritma

2. Menghitung rentang data

Untuk menghitung rentang data digunakan rumus berikut:

Rentang = skor tertinggi – skor terendah

3. Menentukan panjang kelas

Untuk menentukan panjang kelas digunakan rumus sebagai berikut:

Panjang kelas = rentang/jumlah kelas

4. Diagram Batang

Diagaram batang dibuat berdasarkan data frekuensi yang telah ditampilkan dalam table distribusi frekuensi

d. Tabel Kecenderungan Variabel

Diskripsi selanjutnya adalah melakukan pengkategorian skor yang diperoleh dari masing-masing variabel. Adapun berdasarkan kriteria yang dipakai pada kategori jawaban responden, maka untuk lebih memudahkan digunakan 3 kategori yaitu : tinggi, sedang, dan rendah. Cara pengkategorian data berdasarkan rumus dari Saifuddin Azwar, (2009:108) adalah sebagai berikut :

- a. Tinggi : $X \geq M + SD$
- b. Sedang : $M - SD \leq X < M + SD$
- c. Rendah : $X < M - SD$

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Lokasi Penelitian dan Subyek Penelitian

1. Deskripsi Lokasi Penelitian dan Subyek Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di *Kantor Urusan International dan Kemitraan di Daerah Istimewa Yogyakarta*, subyek penelitian ini adalah mahasiswa asing program darmasiswa di *Kantor Urusan International dan Kemitraan di Daerah Istimewa Yogyakarta*. Penelitian ini difokuskan pada analisis penerimaan (*acceptance*) terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan fenomena yang ada dengan menggunakan angka-angka untuk mendeskripsikan data penelitian apa adanya dan tidak digunakan untuk mengambil kesimpulan statistik. Populasi penelitian ini adalah jumlah seluruh mahasiswa asing program darmasiswa yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta sebanyak 94 orang.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah metode angket. Angket sudah melalui uji validitas dan reliabilitas sehingga didapatkan 23 butir pernyataan berdasarkan 4 indikator yaitu 4 butir tentang indikator persepsi, 6 butir tentang indikator karakteristik sensoris, 6 butir tentang indikator sajian produk, 7 butir tentang indikator manfaat produk. Seluruh pernyataan yang disusun berdasarkan variabel dan indikator yang diteliti, yaitu mengenai analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

2. Data Responden

Jumlah responden yang dianalisis dalam penelitian ini berjumlah 94 orang. Penyajian data mengenai identitas responden bertujuan untuk memberikan gambaran keadaan dari diri responden. Adapun gambaran tentang responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini di klasifikasikan berdasarkan jenis kelamin, umur, dan penghasilan/uang saku. Berikut adalah hasil dari masing-masing klasifikasi responden:

a. Responden Menurut Jenis Kelamin

Jumlah dan presentase responden menurut jenis kelamin pada Tabel 6, sebagai berikut:

Tabel 6. Jumlah dan Presentase Responden Menurut Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase (%)
Perempuan	63	67%
Laki-laki	31	33%
Jumlah	94	100%

Sumber: Data primer diolah tahun 2017.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui jumlah konsumen perempuan sebanyak 63 orang, sedangkan jumlah responden laki-laki adalah 31 orang. Responden perempuan lebih banyak dari pada laki-laki.

b. Responden menurut umur

Klasifikasi umur seringkali menjadi penentu atas penerimaan konsumen berkaitan dengan suatu produk atau jasa. Jumlah dan presentase responden menurut klasifikasi umur pada Tabel 7, sebagai berikut:

Tabel 7. Jumlah dan Presentase Responden Menurut Klasifikasi Umur

Umur (Th)	Jumlah	Presentase (%)
<20	0	0%
20-21	0	0%
22-23	82	87,2%
>24	12	12,8%
Jumlah	94	100%

Sumber: Data primer diolah tahun 2017

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa umur lebih dari 22-23 tahun memiliki jumlah yang paling besar yaitu 82 orang, urutan ke dua adalah umur kurang dari >24 tahun memiliki jumlah responden 12 orang dan umur dari 20-21 tahun juga lebih dari <20 tahun memiliki jumlah responden 0 orang.

c. Responden menurut penghasilan/uang saku

Jumlah uang yang dimiliki seringkali mempengaruhi perilaku konsumen dalam membuat keputusan pembelian. Berikut adalah jumlah penghasilan/uang saku pada Tabel 8:

Tabel 8. Jumlah dan Presentasi Responden Menurut Penghasilan/Uang Saku

Penghasilan/Uang Saku	Jumlah	Presentase (%)
Rp. 500.000-Rp. 1.000.000	0	0%
Rp. 1.000.000-Rp. 3.000.000	0	0%
Rp. 3.000.000-Rp. 5.000.000	94	100%
>Rp. 5.000.000	0	0%
Jumlah	94	100%

Sumber: Data primer diolah tahun 2017

Jumlah penghasilan/uang saku seluruh responden sama yaitu antara Rp. 3000.000-Rp. 5.000.000 sebanyak 94 orang, ini dikarenakan mahasiswa asing darmasiswa mendapatkan jumlah

uang bulanan yang sama dari pemerintah Indonesia sebagai *living cost*.

- d. Responden menurut Negara asal dan tempat tinggal di Daerah Istimewa Yogyakarta

Menurut Verbeke & Lopez (2015) antara Negara satu dengan yang lainnya tentu memiliki budaya yang berbeda-beda, yang akan mempengaruhi pada kriteria penerimaan makanan.

Berikut adalah daftar Negara asal setiap responden pada tabel 9:

Dari data yang didapatkan terdapat 36 Negara asal responden, termasuk 35 orang Asia dan 59 orang non-Asia, tempat tinggal mahasiswa asing program darmasiswa tersebar pada sekitar 6 perguruan tinggi di Daerah Istimewa Yogyakarta yaitu Sleman (Bulak Sumur, Karang Malang, Condongcatur, dan Babarsari), Yogyakarta (Pandeyan), Bantul (Panggungharjo).

- e. Jawaban Responden pada kolom makanan tradisional yang terakhir kali di konsumsi

Berikut data hasil makanan tradisional yang terakhir kali di konsumsi pada tabel 10:

Tabel 9. Makanan tradisional yang terakhir kali dikonsumsi

No	Nama Makanan Tradisional	Jumlah
1	Ayam Goreng	13
2	Ayam Penyet	13
3	Bebek Goreng	2
4	Oseng Mercon	10
5	Lothek	7
6	Gado-Gado	5
7	Pecel Sayur	9
8	Gudeg	9
9	Mie Rebus Jawa	2
10	Mie Goreng Jawa	3
11	Nasi Goreng Jawa	3
12	Nasi Kucing	6
13	Bakpia	6
14	Sate Klatahak	6
Jumlah		94

Sumber: Data primer diolah tahun 2017

Dari data diatas terdapat 14 jenis makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Terdiri dari 6 masakan berbahan dasar hewani, 7 masakan berbahan dasar sayuran, dan 1 kudapan.

B. Hasil Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk menganalisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Deskripsi hasil penelitian dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Penerimaan mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta

a. Hasil Penelitian Penerimaan (*Acceptance*)

Hasil penghitungan data variabel penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing darmasiswa dari subjek 94 orang diperoleh skor tertinggi sebesar 88 dan skor terendah 46. Berdasarkan data

penelitian yang diolah menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows* rata-rata (*Mean*) = 67,31, Median = 63, Modus sebesar = 63; *Standart Deviasi* = 9,35.

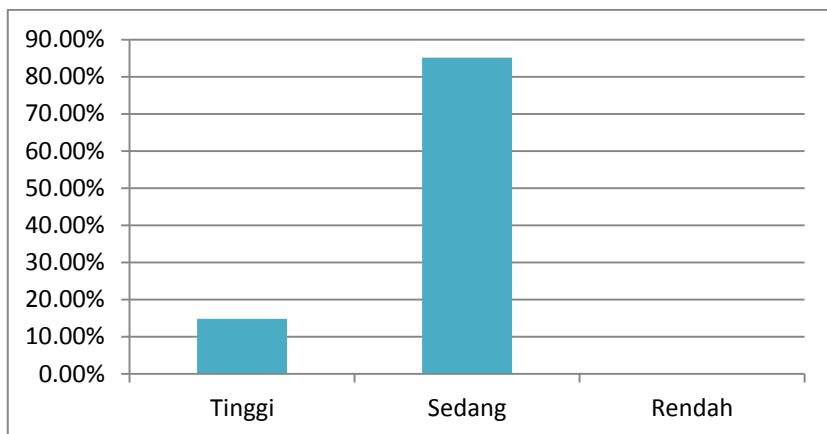
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Kategorisasi Penerimaan (*Acceptance*) darmasiswa terhadap makanan tradisional

No.	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 76,5$	14	14.89%	Tinggi
2.	$38,5 \leq x < 76,5$	80	85.11%	Sedang
3.	$X < 38,5$	0	0%	Rendah
Total		94	100	

Sumber: Data primer diolah tahun 2017

Berdasarkan data distribusi kategorisasi variabel penerimaan (*acceptance*) pada tabel 10 dapat disimpulkan bahwa terdapat 14 responden (14,89%) yang berada dalam kategori tinggi, 80 responden (85,11%) dalam kategori sedang dan 0 responden (0%) dalam kategori rendah. Kemudian untuk rerata (Mean) skor variabel penerimaan (*acceptance*) berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa penerimaan mahasiswa asing darmasiswa memiliki tingkat kesukaan yang sedang.

Dari data distribusi kecenderungan frekuensi variabel penerimaan (*acceptance*) diatas dapat di gambarkan dalam bentuk diagram adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Diagram kecenderungan penerimaan(*Acceptance*)

b. Unsur-unsur Penerimaan (*Acceptance*) darmasiswa terhadap makanan tradisional

1) Persepsi

Hasil penghitungan data indikator persepsi makanan tradisional oleh mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan subjek sejumlah 94 orang diperoleh skor tertinggi sebesar 16 dan skor terendah 8 dari 4 pernyataan pada indikator persepsi. Berdasarkan data penelitian yang diolah menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows* rata-rata (*Mean*) = 2,94, Median = 3, Modus sebesar = 3; *Standart Deviasi* = 6,37.

Analisis deskripsi jawaban responden tentang indikator persepsi didasarkan pada jawaban responden tentang indikator persepsi atas pernyataan-pernyataan seperti yang terdapat dalam kuesioner yang disebarluaskan. Tanggapan responden pada indikator persepsi dilihat pada Tabel 11 berikut ini.

Tabel 11. Tanggapan responden mengenai persepsi darmasiswa terhadap makanan tradisional

No	Skor Responden	Frekuensi
1	8	2
2	9	8
3	10	18
4	11	16
5	12	18
6	13	14
7	14	8
8	15	7
9	16	3
Jumlah Responden (n)		94

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah personal skor indikator persepsi, dapat dibuat tabel sebagai berikut:

Tabel 12. Persepsi darmasiswa terhadap makanan tradisional

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1.	$X \geq 12$	50	53	Tinggi
2.	$8 \leq x < 12$	44	47	Sedang
3.	$X < 8$	0	0	Rendah
Total		94	100	

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah *mean* setiap indikator yang diperoleh dari persepsi, dapat dibuat tabel *mean* pada setiap pernyataan dibawah:

Tabel 13. *Mean* pada pernyataan Persepsi

No	Indikator Pernyataan	Mean
1	Saya mencoba makanan tradisional karena penasaran dengan cara pengolahannya	3.02
2	Saya selalu mencari makanan tradisional untuk mencoba rasanya	2.97
3	Makanan tradisional memberikan kesan yang menyenangkan saat disantap	2.9
4	Saya membeli makanan tradisional untuk meningkatkan kesejahteraan warga lokal	2.87

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan data diatas terdapat 4 pernyataan dan data responden mengenai persepsi mahasiswa asing program darmasiswa menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa asing darmasiswa berada pada kategori tinggi sebesar 53%, kategori sedang 47% dan kategori rendah 0%. Kesimpulan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden begitu tertarik pada indikator persepsi tentang bagaimana cara mengolah makanan tradisional, ini di tunjukan dengan nilai *mean* pernyataan yang diperoleh paling tinggi yaitu sebesar 3,02. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pada indikator persepsi mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki tingkat persepsi yang tinggi.

2) Karakteristik Sensoris

Hasil penghitungan data variabel karakteristik sensoris makanan tradisional oleh mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan subjek sejumlah 94 orang diperoleh skor tertinggi sebesar 24 dan skor terendah 11 dari 6 pernyataan dari indikator karakteristik sensoris. Berdasarkan data penelitian yang diolah menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows* rata-rata (*Mean*) = 2,91, Median = 3, Modus sebesar = 3; *Standart Deviasi* = 6,75

Analisis deskripsi jawaban responden tentang indikator karakteristik sensoris didasarkan pada jawaban responden tentang indikator karakteristik sensoris atas pernyataan-pernyataan seperti yang terdapat dalam kuesioner yang disebarluaskan pada responden. Tanggapan terhadap indikator karakteristik sensoris dapat dilihat pada Tabel 14 berikut ini.

Tabel 14. Tanggapan terhadap karakteristik sensoris darmasiswa terhadap makanan tradisional

No	Skor Responden	Frekuensi
1	11	2
2	12	2
3	14	10
4	15	9
5	16	14
6	17	15
7	18	11
8	19	9
9	20	6
10	21	5
11	22	5
12	23	4
13	24	2
Jumlah Responden (n)		94

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah personal skor indikator karakteristik sensoris, dapat dibuat tabel distribusi frekuensi sebagai berikut:

Tabel 15. Karakteristik sensoris darmasiswa terhadap makanan tradisional

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 24$	2	2	Tinggi
2	$6 \leq x < 24$	92	98	Sedang
3	$X > 6$	0	0	Rendah
Total		94	100	

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah *mean* pada tiap indikator yang diperoleh dari karakteristik sensoris, dapat dibuat tabel *mean* pada setiap pernyataan sebagai berikut:

Tabel 16. *Mean* pada pernyataan Karakteristik Sensoris

No	Indikator Pernyataan	Mean
1	Makanan tradisional memiliki rasa yang lezat	3.05
2	Makanan tradisional memiliki banyak rasa yang ditawarkan	2.86
3	<i>Garnish</i> makanan tradisional dapat dimakan	2.91
4	Makanan tradisional memiliki aroma yang membuat saya lapar	2.84
5	Makanan tradisional memiliki tekstur yang lembut, dan mudah dimakan	3
6	Makanan tradisional dimasak dengan suhu yang tepat	2.81

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan data diatas terdapat 6 pernyataan dan data responden mengenai indikator karakteristik sensoris mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta menunjukkan bahwa pada kategori tinggi sebesar 2%, kategori sedang 98% dan kategori rendah 0%. Kesimpulan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden melihat karakteristik sensoris pada makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki rasa yang lezat, ini ditunjukan dengan tingginya nilai *mean* sejumlah 3,05. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa karakteristik sensoris mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki karakteristik sensoris yang sedang.

3) Sajian Produk

Hasil penghitungan data variabel sajian produk makanan tradisional oleh mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan subjek sejumlah 94 orang diperoleh skor tertinggi sebesar 24 dan skor terendah 9. Berdasarkan data penelitian yang diolah menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows* rata-rata (*Mean*) = 2,85, Median = 3, Modus sebesar = 3; *Standart Deviasi* = 4,9.

Analisis deskripsi jawaban responden tentang indikator sajian produk didasarkan atas pernyataan-pernyataan seperti yang terdapat dalam kuesioner yang disebarluaskan pada responden. tanggapan terhadap sajian produk dapat dilihat pada Tabel 17 berikut ini.

Tabel 17. Tanggapan terhadap sajian produk makanan tradisional pada darmasiswa

No	Skor Responden	Frekuensi
1	9	1
2	10	2
3	11	1
4	12	3
5	13	4
6	14	6
7	15	11
8	16	11
9	17	11
10	18	15
11	19	5
12	20	10
13	21	5
14	22	5
15	23	3
16	24	1
Jumlah Responden (n)		94

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah personal skor pada indikator sajian produk, dapat dibuat tabel distribusi frekuensi sebagai berikut:

Tabel 18. Sajian produk makanan tradisional pada darmasiswa

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 24$	1	1	Tinggi
2	$6 \leq x < 24$	93	99	Sedang
3	$X < 6$	0	0	Rendah
Total		94	100	

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah *mean* tiap indikator yang diperoleh dari indikator sajian produk, dapat dibuat tabel *mean* setiap pernyataan sebagai berikut:

Tabel 19. *Mean* pada pernyataan Sajian Produk

No	Indikator Pernyataan	Mean
1	Makanan tradisional memiliki warna yang menarik	2.88
2	Makanan tradisional disajikan dengan dekorasi yang menarik diatas alat saji	2.75
3	Makanan tradisional disajikan dengan pelengkap (<i>side dish, garnish, dan saus</i>) yang tepat	2.95
4	Makanan tradisional disajikan dengan alat saji yang menarik	2.86
5	Makanan tradisional disajikan dengan rapi dan bersih	2.78
6	Makanan tradisional disajikan dengan suhu yang tepat	2.91

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan data diatas terdapat 6 pernyataan dan data responden mengenai indikator sajian produk mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta yang menunjukan sajian produk makanan tradisional berada pada kategori tinggi sebesar 1%, kategori sedang 99% dan kategori rendah 0%. Dengan demikian dapat disimpulkan

bahwa sajian produk makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta menurut mahasiswa asing program darmasiswa dalam kategori sedang.

4) Manfaat Produk

Hasil penghitungan data indikator manfaat produk makanan tradisional oleh mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta dengan subjek sejumlah 94 orang diperoleh skor tertinggi sebesar 27 dan skor terendah 14. Berdasarkan data penelitian yang dilakukan menggunakan aplikasi SPSS 23 *version for windows* rata-rata (*Mean*) = 2,97, Median = 3, Modus sebesar = 3; *Standart Deviasi* = 7,2.

Analisis deskripsi jawaban responden tentang indikator manfaat produk didasarkan pada jawaban responden tentang indikator manfaat produk atas pernyataan-pernyataan seperti yang terdapat dalam kuesioner yang disebarluaskan pada responden. Variasi jawaban responden untuk tanggapan responden terhadap indikator manfaat produk dapat dilihat pada Tabel 20 berikut ini.

Tabel 20. tanggapan responden terhadap manfaat produk makanan tradisional pada darmasiswa

No	Personal Skor	Frekuensi
1	14	1
2	16	8
3	17	10
4	18	9
5	19	10
6	20	12
7	21	5
8	22	5
9	23	9
10	24	2
11	25	12
12	26	7
13	27	4
Jumlah Responden (n)		94

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah personal skor yang diperoleh dari manfaat produk, dapat dibuat tabel distribusi kategorisasi frekuensi sebagai berikut:

Tabel 21. Manfaat produk makanan tradisional pada darmasiswa

No	Skor	Frekuensi		Kategori
		Frekuensi	%	
1	$X \geq 21$	44	47	Tinggi
2	$14 \leq x < 21$	50	53	Sedang
3	$X < 14$	0	0	Rendah
Total		94	100	

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

Berdasarkan jumlah *mean* tiap indikator yang diperoleh dari manfaat produk, dapat dibuat tabel *mean* setiap pernyataan sebagai berikut:

Tabel 22. *Mean* pada pernyataan manfaat produk

No	Indikator Pernyataan	Mean
1	Makanan tradisional disajikan dengan bahan utama yang segar	2.92
2	Makanan tradisional menggunakan bahan-bahan yang bermanfaat untuk kesehatan	2.84
3	Makanan tradisional mengandung sedikit lemak	2.65
4	Makanan tradisional mengandung banyak vitamin dan gizi yang bermanfaat	2.67
5	Makanan tradisional merepresentasikan budaya masyarakat lokal	3.34
6	Sajian pelengkap makanan tradisional merepresentasikan budaya lokal	3.29
7	Cara menyantap makanan tradisional menarik	3.15

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

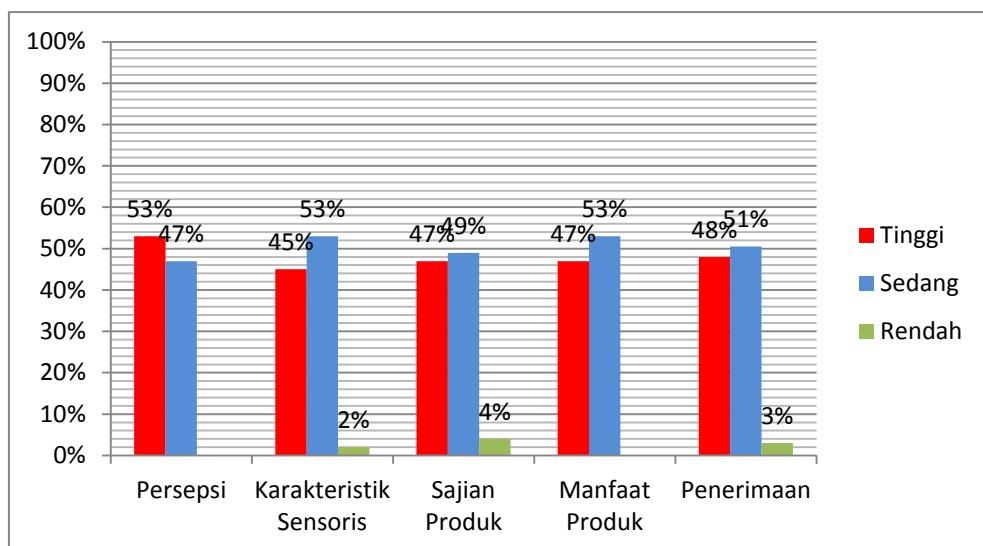
Berdasarkan data diatas terdapat 7 pernyataan dan data responden mengenai indikator manfaat produk makanan tradisional bagi mahasiswa asing program darmasiswa di Daerah Istimewa Yogyakarta yang menunjukan manfaat produk makanan tradisional berada pada kategori tinggi sebesar 47%, kategori sedang 53% dan kategori rendah 0%. Kesimpulan dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden merasakan manfaat produk makanan tradisional sangat bermanfaat terutama dalam mengenalkan budaya lokal melewati sarana kuliner makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta ini terbukti dengan nilai *mean* sejumlah 3,34. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa manfaat produk makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta untuk mahasiswa asing program darmasiswa sedang pada kategori sedang.

2. Rekapitulasi Analisis Data

A. Rekapitulasi frekuensi penerimaan

Berdasarkan jumlah persentasi frekuensi personal skor pada tiap indikator yang meliputi persepsi dengan kategori tinggi sebesar 53% dan kategori sedang sebesar 47%, karakteristik sensoris dengan kategori tinggi 2% dan kategori sedang sebesar 98%, sajian produk dengan kategori tinggi sebesar 1% dan kategori sedang sebesar 99%, dan manfaat produk dengan kategori tinggi sebesar 47% dan kategori sedang sebesar 53% dapat dibuat diagram rekapitulasi frekuensi penerimaan sebagai berikut:

Gambar 3. Rekapitulasi frekuensi penerimaan



C. Karakteristik responden berdasarkan Negara asal

Berdasarkan data yang didapatkan dari angket penelitian mengenai asal Negara beserta data setiap butir pernyataan pada indikator persepsi, karakteristik sensoris, sajian produk, dan manfaat produk dapat dibuat tabel karakteristik responden berdasarkan Negara asal sebagai berikut:

Tabel 23. Karakteristik responden berdasarkan Negara Asal

No	Negara Asal	BENUA	Jumlah Mahasiswa	Indikator			
				Persepsi	Karakteristik Sensoris	Sajian Produk	Manfaat Produk
1	Madagascar		2	3.13	2.83	3.25	3.14
2	Ethiopia	Afrika	1	3.5	2.5	2.67	2.57
Rata-rata				3.32	2.67	2.96	2.86
3	Amerika Serikat	Amerika	4	2.69	2.50	2.67	2.89
4	Meksiko		3	2.83	2.94	3.28	3.47
Rata-rata				2.76	2.72	2.98	3.18
5	Kamboja	Asia	2	3.00	2.50	3.17	3.43
6	Korea Selatan		4	3.19	3.25	3.00	3.04
7	RRC		4	2.75	2.75	2.79	3.04
8	Thailand		8	3.15	3.12	3.12	3.19
9	Timor Leste		3	3.41	3.61	3.16	3.28
10	India		5	3.10	3.00	3.20	3.46
11	Jepang		1	2.75	3.00	2.83	2.86
12	Vietnam		6	3.08	3.00	2.89	3.00
13	Laos		1	3.25	3.17	3.17	3.29
Rata-rata				3.08	3.04	3.04	3.18
14	Australia	Australia	1	2.50	2.83	2.83	2.71
Rata-rata				2.50	2.83	2.83	2.71
15	Belanda	Eropa	1	3.00	3.33	3.33	2.43
16	Brazil		1	2.75	3.33	2.50	2.71
17	Bulgaria		1	2.75	3.00	3.00	3.29
18	Denmark		2	3.13	3.00	2.83	2.71
19	Ekuador		1	2.50	2.33	2.33	2.29
20	Finlandia		1	3.50	2.83	3.17	3.14
21	Hungaria		5	3.75	3.75	3.50	3.64
22	Italia		1	2.75	3.17	3.33	3.57
23	Jerman		1	2.50	3.00	3.00	2.86
24	Kroasia		1	3.00	2.33	1.50	2.43
25	Lithuania		5	2.75	2.70	2.63	2.74
26	Perancis		1	3.25	2.67	1.67	2.29
27	Polandia		5	2.65	2.60	2.47	2.71
28	Republik Ceko		3	3.17	2.72	2.44	2.80
29	Russia		2	2.13	2.17	2.17	2.43
30	Serbia		2	2.63	2.92	2.42	2.64
31	Slovakia		3	2.91	2.83	2.83	2.85
32	Slovenia		3	3.13	3.08	3.17	2.86
33	Spanyol		1	2.25	2.50	2.67	2.71
34	Ukraina		7	2.86	2.95	2.78	2.86
35	Venezuela		1	3.25	2.67	2.17	2.29
36	Yunani		1	4.00	3.83	4.00	3.57
Rata-rata				2.94	2.90	2.72	2.81

Sumber: Data primer yang diolah tahun 2017

C. Pembahasan

1. Penerimaan (*Acceptance*) Mahasiswa Asing Darmasiswa Terhadap Makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta

Dari hasil perhitungan jawaban dari responden, diperoleh kecenderungan penerimaan (*acceptance*) dari rerata (Mean) skor variabel penerimaan (*acceptance*) berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31. Hal ini diartikan bahwa sebagian besar responden beranggapan bahwa makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki tingkat kesukaan yang sedang. Dengan demikian tingkat penerimaan terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta menurut mahasiswa asing program darmasiswa adalah sedang.

Data responden menunjukkan bahwa mahasiswa asing darmasiswa berasal dari 36 negara yang berbeda, selain itu mahasiswa asing program darmasiswa lebih dominan berjenis kelamin perempuan dibandingkan laki-laki. sebanyak 87,2% mahasiswa asing berumur 22-23 tahun, dan sisanya berumur lebih dari 24 tahun dengan jumlah uang saku yang sama antara Rp. 3.000.000,00-Rp. 5.000.000,00 ini dikarenakan mahasiswa asing darmasiswa mendapatkan jumlah uang bulanan yang sama dari pemerintah Indonesia sebagai biaya hidup (*living cost*). Hal ini menunjukkan bahwa mahasiswa asing darmasiswa lebih dominan anak muda perempuan dimana lebih terbuka terhadap hal-hal baru.

Tanggapan mahasiswa asing darmasiswa mengenai indikator yang ada pada variabel penerimaan meliputi persepsi, karakteristik sensoris dan manfaat produk berbeda-beda antar benua, hal ini dikarenakan antara Negara satu dengan yang lainnya tentu memiliki budaya yang berbeda-beda, yang akan mempengaruhi pada kriteria penerimaan makanan (Verbeke & Lopez, 2005). Menurut data responden pada benua Afrika yang meliputi Negara Madagascar dan Ethiopia diperoleh nilai *mean* tertinggi pada indikator persepsi (3.32), sajian produk (2.96), manfaat produk (2.86) dan yang terakhir karakteristik sensoris (2.67). Mahasiswa asing program darmasiswa dari Afrika sangat setuju pada indikator persepsi dengan pernyataan saya mencoba makanan tradisional karena penasaran dengan cara pengolahannya (3.75). Namun mahasiswa asing program darmasiswa dari Afrika tidak setuju pada indikator karakteristik sensoris dengan pernyataan bahwa makanan tradisional dimasak dengan suhu yang tepat (2.25). Dapat disimpulkan untuk mengenalkan makanan tradisional yang ada di Daerah Istimewa Yogyakarta pada mahasiswa asing program darmasiswa dari Afrika langkah pertama yang harus dilakukan adalah dengan menjelaskan detail bagaimana makanan tradisional tersebut dibuat dan memberikan gambaran rasa yang akan ditawarkan oleh makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta, sehingga tingkat penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa dari Afrika akan lebih tinggi terhadap makanan tradisional itu. Namun perlu diperhatikan juga karena mahasiswa

asing program darmasiswa dari Afrika tidak menyukai makanan tradisional yang dimasak pada suhu yang tidak tepat (*overcook*).

Menurut data responden pada benua Amerika yang meliputi Negara Amerika Serikat dan Meksiko diperoleh nilai *mean* tertinggi pada indikator manfaat produk (3.18), sajian produk (2.98), persepsi (2.76) dan yang terakhir karakteristik sensoris (2.72). mahasiswa asing program darmasiswa dari Amerika setuju pada indikator manfaat produk dengan pernyataan sajian pelengkap pada makanan tradisional merepresentasikan budaya lokal (3.46) dan pada indikator karakteristik sensoris dengan pernyataan makanan tradisional memiliki tekstur yang lembut dan mudah dimakan (2.58). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas mahasiswa asing program darmasiswa dari Amerika setuju dengan setiap pernyataan pada indikator persepsi, karakteristik sensoris, sajian produk dan manfaat produk. Selain itu dalam memperkenalkan makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta pada mahasiswa asing program darmasiswa dari Amerika akan lebih baik jika dimulai dengan menceritakan filosofi dari makanan tradisional, namun tetap saja mayoritas mahasiswa asing program darmasiswa dari Amerika menempatkan karakteristik sensoris pada makanan tradisional pada urutan terakhir dari 4 indikator yang ada pada angket kuisioner, ini berarti mahasiswa asing program darmasiswa dari Amerika kurang suka dengan karakteristik sensoris makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta.

Menurut data responden pada benua Asia yang meliputi Negara Kamboja, Korea Selatan, RRC, Thailand, Timor Leste, India, Jepang,

Vietnam, dan Laos diperoleh nilai *mean* tertinggi pada indikator manfaat produk (3.18), persepsi (3.08), karakteristik sensoris (3.04), dan sajian produk (3.04). Mahasiswa asing program darmasiswa dari Asia setuju dengan pernyataan makanan tradisional merepresentasikan budaya masyarakat lokal (3.47) dan makanan tradisional disajikan dengan dekorasi yang menarik diatas alat saji (2.81). Dapat disimpulkan bahwa mayoritas mahasiswa asing program darmasiswa dari Asia setuju dengan setiap pernyataan dalam 4 indikator yang ada, dan setuju dalam penerimaan makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Menjelaskan dan memperlihatkan budaya masyarakat lokal dalam membuat makanan tradisional dalam memperkenalkan makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta akan sangat efektif untuk mahasiswa asing program darmasiswa dari Asia dalam menerima makanan tradisional itu sendiri.

Menurut data responden pada Benua Australia yang meliputi Negara Australia diperoleh nilai *mean* tertinggi pada indikator karakteristik sensoris (2.83), sajian produk (2.83), manfaat produk (2.71) dan persepsi (2.50). Mahasiswa asing program darmasiswa dari Australia sangat setuju dengan pernyataan bahwa makanan tradisional memiliki rasa yang lezat (4.00), makanan tradisional memiliki aroma yang membuat saya lapar (4.00), makanan tradisional memiliki warna yang menarik (4.00), dan makanan tradisional disajikan dengan bahan utama yang segar (4.00). Namun mahasiswa asing program darmasiswa sangat tidak setuju dengan

pernyataan bahwa makanan tradisional memberikan kesan yang menyenangkan saat disantap (1.00), dan makanan tradisional mengandung sedikit lemak (1.00). Dapat disimpulkan bahwa mahasiswa asing program darmasiswa dari Australia sangat menyukai rasa, aroma, warna dan kesegaran bahan utama yang ada pada makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta, namun makanan tradisional sangat tidak memberikan kesan yang menyenangkan saat disantap ini dikarenakan beberapa makanan tradisional di jual di pinggir jalan atau tempat yang kurang layak untuk berjualan makanan, segala pengolahan dan penyajian pun dilakukan ditempat tersebut, selain itu makanan tradisional yang mengandung banyak lemak juga tidak disukai oleh mahasiswa asing program darmasiswa dari Australia, sehingga dalam memperkenalkan makanan tradisional perlu diperhatikan tempat dan kandungan lemak yang ada, mengajak mahasiswa asing program darmasiswa dari Australia mencoba makanan tradisional di restoran yang memiliki menu dengan penjelasan bahan-bahan yang digunakan akan lebih baik.

Menurut data responden pada benua Eropa yang meliputi Negara Belanda, Brazil, Bulgaria, Denmark, Ekuador, Finlandia, Hungaria, Italia, Jerman, Kroasia, Lithuania, Perancis, Polandia, Republik Ceko, Russia, Serbia, Slovakia, Slovenia, Spanyol, Ukraina, Venezuela, dan Yunani diperoleh nilai *mean* tertinggi pada indikator persepsi (2.94), karakteristik sensoris (2.90), manfaat produk (2.81) dan sajian produk (2.72). Mahasiswa asing program darmasiswa dari

Eropa setuju dengan pernyataan bahwa makanan tradisional merepresentasikan budaya masyarakat lokal (3.29), namun tidak setuju bahwa makanan tradisional mengandung sedikit lemak (2.37).

Sehingga dapat disimpulkan bahwa mahasiswa asing program darmasiswa dari Eropa tidak menyukai makanan tradisional yang memiliki banyak lemak, dan tertarik dengan filosofi budaya masyarakat yang ditawarkan dari makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta. Mengajak mahasiswa asing dari Eropa menyantap makanan tradisional akan lebih baik pada restoran-restoran etnik yang memiliki nuansa budaya yang kuat, ditambah dengan memberikan informasi tentang makanan tradisional akan sangat bermanfaat dalam proses penerimaan makanan tradisional oleh mahasiswa asing program darmasiswa.

Kesimpulan dalam penelitian ini memperlihatkan bagaimana persepsi berhubungan dengan penerimaan suatu produk. Dan hasilnya menunjukkan bahwa makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki tingkat penerimaan yang sedang dan positif oleh mahasiswa asing darmasiswa. Penemuan ini sama dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Murniati, (2012). Persepsi akan mendorong pada penerimaan konsumen (Brennan & Kuri, 2002; Clark, 1998). Terlebih Font (2009) menekankan bahwa persepsi adalah faktor penting dalam penentuan penerimaan konsumen, dan bagaimanapun persepsi itu berjalan tetap tidak akan lepas dari penerimaan konsumen pada suatu produk. Dalam penelitian ini, indikator makanan tradisional yang mendapatkan nilai mean

tinggiakan memiliki kasus yang sama dalam penerimaan. Dengan kata lain, indikator seperti nilai kebudayaan dalam indikator manfaat produk yang mendapat nilai yang tinggi juga memperoleh nilai penerimaan yang tinggi.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan yang telah dikemukakan pada bab sebelumnya, dapat ditarik kesimpulan:

Analisis penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta termasuk dalam kategori sedang. Hal ini dibuktikan dengan hasil rerata (Mean) skor variabel penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta berada pada kategori sedang dengan nilai 67,31. Dan dengan jumlah frekuensi personal skor pada setiap indikator yang meliputi persepsi dengan kategori tinggi sebesar 53% dan kategori sedang sebesar 47%, karakteristik sensoris dengan kategori tinggi 2% dan kategori sedang sebesar 98%, sajian produk dengan kategori tinggi sebesar 1% dan kategori sedang sebesar 99%, dan manfaat produk dengan kategori tinggi sebesar 47% dan kategori sedang sebesar 53%.

B. Implikasi Hasil Penelitian

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan yang diambil dalam penelitian ini, implikasi dalam penelitian yang dapat dikemukakan yaitu penerimaan (*acceptance*) mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta terbilang sedang, dengan demikian hal tersebut dapat digunakan oleh beberapa pengusaha produk makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta

untuk semakin meningkatkan kualitas dan higienitas produk makanan tradisionalnya.

C. Keterbatasan Penelitian

Meskipun penelitian ini telah diusahakan sebaik-baiknya, namun tidak lepas dari keterbatasan dan kelemahan yang ada, diantaranya adalah:

1. Terbatasnya variabel yang diteliti yaitu hanya pada analisis penerimaan mahasiswa asing program darmasiswa terhadap makanan tradisional di Daerah Istimewa Yogyakarta
2. Terbatasnya waktu, peneliti tidak mengontrol kondisi daya ingat responden terlebih dahulu apakah responden benar-benar mampu mengingat dengan baik tentang makanan tradisional yang dikonsumsi saat mengisi angket.

D. Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disampaikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Hendaknya pemilik industri kuliner lokal dapat meningkatkan produk kuliner lokalnya agar mampu bersaing dengan industri kuliner non-lokal tanpa harus mengubah resep asli makanan tradisional. Terutama pada higienitas produk, dan sajian produk.
2. Bagi peneliti selanjutnya dapat dilakukan penelitian secara kualitatif sehingga hasil penelitian bisa mendapatkan hasil lebih dalam.
3. Bagi peneliti selanjutnya dapat dilakukan penelitian dengan variabel bebas lain, sehingga variabel yang mempengaruhi penerimaan dapat teridentifikasi lebih banyak lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Agriculture and Agri-Food Canada. (2010). Market analysis report: Indonesia the food service industry. Retrieved December 15, 2011 from <http://www.ats.agr.gc.ca/ase/5653-eng.htm>
- Arikunto, S. (2002). "Prosedur Penelitian Praktik". Rineka Cipta. Jakarta
- Arikunto, S. (2008). "Penelitian Tindakan Kelas". Bumi Aksara. Jakarta.
- Berry, L. L., Wall, E. A., Carbone, L. P. (2006). Service clues and customer assessment of the service experience: Lessons from marketing. *Academy of Management Perspectives*, 43-57.
- Blichfeldt, B. S., Chor, J., Ballegard, N. L. (2010). The dining experience: A qualitative study of top restaurant visits in a Danish context. *Journal of Tourism*, 11(1), 43-60.
- Brennan, C. S., & Kuri, V. Relationship between sensory attributes, hidden attributes and price influencing consumer perception of organic foods. UK OrganicResearch 2002: Proceedings of the COR Conference, 65-68.
- Choi, J., Lee, J., & Cho, M. (2011). East Asian cuisine perceptions in New York City between 1997 and 2007. *British Food Journal*, 113(11), 1427-1438.
- Clark, J. E. (1998). Taste and flavor: their importance in food choice and acceptance. *Proceedings of the Nutrition Society*, 57, 639-643.
- Contento, I. R. (2011). Chapter 2: Overview of determinants of food choice and dietary change: Implications for nutrition education. Jones and Bartlett Publishers, LLC.
- Costel, E., Tarrega, A., & Bayyari, S. (2010). Food acceptance: The role of consumer perception and attitudes. *Chem. Percept.*, 3, 42-50.
- Cox, D.N. (2007). Understanding Asian consumers of food products (book chapter) in Frewer LJ & van Trijp HCM (eds) *Understanding consumers of food products*, Cambridge / Boca Raton: Woodhead Publishing Limited / CRC. Retrieved February 2, 2012 from <http://www4.hcmut.edu.vn/~dzung/spise2007/presentations/Keynote 1.pdf>

Dinas Pariwisata Provinsi DI Yogyakarta.(2010). Data statistik pariwisata DI Yogyakarta 2009. Yogyakarta: Dinas Pariwisata Provinsi DI Yogyakarta

Diner's Digest (1997). Indonesian Cuisine. Retrieved December 16, 2011 from <http://www.cuisinenet.com/glossary/indon.html>

Endang Mulyatiningsih. (2011). "Metode Penlitian Terapan Bidang Pendidikan".Alfabeta.Yogyakarta.

Font, M. C. (2009).Consumer acceptance, choice and attitudes towards Genetically Modified (GM) food.Thesis. Barcelona: Universitat Politecnica de Catalunya.

Prof. Gardjito Murdijati (2015)
<http://makanantradisionalsehat.wg.ugm.ac.id/2015/11/23/makanan-tradisional-indonesia-2/> diakses pada 14 Juli 2017

Goneng A. (2007) Growing up in Trengganu.

Green, G. P., & Dougherty, M. L. (2009).Localizing linkages for food and tourism as a community development strategy.Journal of Community Development, 39 (3), 148-158.

Grunert, K. G. (2010). European consumers' acceptance of functional foods. Annals of The New York Academy of Sciences 1990, 166-173. doi: 10.1111/j.1749-6632.2009.05260.x

Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell, R., Macdonald, N., & Cambourne, B. (2003).Food tourism around the world: Development, management and markets (1st ed.). Great Britain: Elsevier Inc.

Handi Irawan. (2002). 10 Prinsip Kepuasan Pelanggan. Jakarta: PT Gramedia.

Hansen, T. (2005). Understanding consumer perception of food quality: the cases of shrimps and cheese. British Food Journal,107(7), 500-525.

Hardiman, 1991. Kumpulan Handout: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Jogjakarta.

Hein, K. A., Jaeger, S. R., Carr, B. T., & Delahunty, C. M. (2008).Comparison of five common acceptance and preference methods.Food Quality and Preference, 19, 651-661.

Hjalager, A. (2004). What do tourist eat and why? Towards a sociology of gastronomy and tourism.Research Note, Tourism, 52 (2), 195-201.

- Horn S. (2009). Human Physiology: An integrated approach 5th Edition, 10, 354.
- Jacob T. (2009). Scientificamerican.com, Cardiv University, 2009.
- Kalvianen, N. (2002). Texture modifications in semisolid and solid foods: Sensory characterization and acceptance in different age groups. EKT series 1313.University of Helsinki, Department of Food Technology.
- Karen, B., Fjord, T. A., & Grunert, K. G. (2002).Consumer's food choice and quality perception.Working Paper 77 ISSN 0907-2101.The Aorhos School of Business.
- King, S. C., Meiselman, H. L., Hottenstein, A. W., Work, T. M., & Cronk, V. (2005).The effects of contextual variabels on food acceptability: A confirmatory study. Food Quality and Preference, 18,58-65.
- Kivela, J. J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. Journal of Culinary Science and Technology,4(2/3), 39-55. doi:10.1300/J385v04n02_03
- Lusk, J. L. & Coble, K. H. (2005).Risk perception, risk preference, and acceptance of risky food. American Journal Agriculture Economics, 87(2), 393-405.
- Moertjipto, Rumijah J. S., Moeljono, Astuti, J. (1993). Makanan: Wujud, variasi, dan fungsinya serta cara penyajiannya pada orang Jawa Daerah IstimewaYogyakarta.Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktur Jendral Kebudayaan, Direktorat Sejarah & Nilai Tradisional, Proyek Penelitian,Pengkajian & Pembinaan Nilai-nilai Budaya.
- Morrison, A. M. (2010). International tourism business opportunities 2011 and beyond: A marketing perspective. Retrieved December 15, 2011 fromhttp://www.belletourism.com/upload_files/6.18_EN_International_Tourism_Business.pdf
- Miller G. (2011). Sweet here, salty there: Evidence of a taste map in the mammilian brain, 2011.
- Murniati, D. (2012). "International tourists' perception of ethnic food at well-defined restaurants in Yogyakarta, Indonesia.
- Narrow, W. E., First, M. B., Sirovatka, P., & Regier, D. A. (Eds.). (2007) "Age and gender considerations in psychiatric diagnosis: A research agenda for DSM-V. Arlington, VA:American Psychiatric Press.

- Peter, J. Paul dan Jerry C. Olson. 2000. Consumer Behavior. Perilaku konsumen dan Strategi Pemasaran.Jilid 2.Edisi 4. Diterjemahkan oleh: Damos Sihombing. Jakarta: Erlangga.
- Reynolds, J. S., & Hwang, J. (2006). Influence of age on customer dining experience faktors on US Japanese restaurants. *Tourismos: An International Multidisciplinary Journal of Tourism*, 1(2), 29-43.
- Robson, S. K. A. (1999). Turning the tables: The psychology of design for high-volume restaurants. *Cornell Hotel and Restaurant Administration Quarterly*, 40(3), 56-63.
- Ryu, K., & Jang, S. (Shawn). (2006). Intention to experience local food in a travel destination: The modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality &Tourism Research*, 30(4), 507-516.
- Salfarino Rian. (2015). <http://makanantradisionalsehat.wg.ugm.ac.id> diakses pada 14 Juli 2017.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. doi:10.1080/09669580802359293
- Sukalakamala, P., & Boyce, J. B. (2007). Customer perceptions for expectations and acceptance of an authentic dining experience in Thai restaurants. *Journal of Foodservice*, 18 (2), 69-75. doi:10.1111/j.1745-4506.2007.00048.x
- Timothy, D. J. (1999). Participatory planning: A view of tourism in Indonesia. *Annals of Tourism Research*, 26(2), 371-391.
- Tuorila, H. (1996). Hedonic responses to flavor and their implications for food acceptance. *Trends in Food Science and Technology*, 71, 453-456.
- UNY, T. T. (2013). "Pedoman Penyusunan Tugas Akhir Skripsi". Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Yogyakarta.
- Urala, N. (2006). Dissertation: Functional foods in Finland: Consumers' views, attitudes, and willingness to use. UTT Publications 581.
- Verbeke, W., & Lopez, G. P. (2005). Ethnic food attitudes and behavior among Belgians and Hispanics living in Belgium. *British Food Journal*, 107(11), 823-840.
- Yawson, R. M. & Kuzma, J. (2010). Systems mapping of consumer acceptance of agrifood nanotechnology. *Journal of Consumer Policy*, 33, 299-322.

LAMPIRAN

Angket Penelitian "Analisis Penerimaan Mahasiswa Asing Program Darmasiswa terhadap Makanan Lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta"

A. Mohon berikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia dengan jawaban yang Saudara/I anggap sesuai dengan kondisi yang berlaku.

1. Jenis Kelamin:

a. Laki-laki

b. Perempuan

2. Usia:

a. 17-19 tahun
c. 20-21 tahun

b. 22-23 tahun
d. >24 tahun

3. Penghasilan/Uang Saku tiap bulan

a. Rp.500.000-Rp.1.000.000
c. Rp.3.000.000-Rp.5.000.000

b. Rp.1.000.000-Rp.3.000.000
d. >Rp.5.000.000

Petunjuk :

Tuliskan jawaban dengan benar pada tempat yang sudah disediakan (...).

1. Nama makanan tradisional yang terakhir kali saya makan adalah

(.....)

Petunjuk :

Pilihlah jawaban dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada salah satu jawaban yang paling sesuai. Adapun makna tanda tersebut adalah sebagai berikut:

SS	S	TS	STS
Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
Persepsi					
1	Saya selalu mencari makanan tradisional untuk mencoba rasanya				
2	Saya mencoba makanan tradisional karena penasaran				

	dengan cara pengolahannya			
3	Saya ingin menjadi bagian dari masyarakat di suatu daerah dengan mencoba makanan tradisional			
4	Saya mencoba makanan tradisional setelah mendapat rekomendasi dari teman			
5	Saya mengkonsumsi makanan tradisional karena saya yakin bisa mengkonsumsinya			
6	Makanan tradisional memberikan kesan yang menyenangkan saat disantap			
7	Saya membeli makanan tradisional karena bahan baku utama yang disajikan dapat saya terima			
8	Harga makanan tradisional sebanding dengan apa yang saya dapatkan			
9	Saya membeli makanan tradisional untuk meningkatkan kesejahteraan warga lokal			
10	Porsi makanan tradisional sebanding dengan harga yang ditawarkan			
Karakteristik Sensoris				
11	Makanan tradisional memiliki rasa yang lezat			
12	Makanan tradisional memiliki banyak rasa yang ditawarkan			
13	<i>Garnish</i> makanan tradisional dapat dimakan			
14	Makanan tradisional terlihat disusun dengan indah			
15	Makanan tradisional memiliki aroma yang membuat saya lapar			
16	Makanan tradisional memiliki tekstur yang lembut, dan mudah dimakan			
17	Makanan tradisional dimasak dengan suhu yang tepat			
Sajian Produk				
18	Makanan tradisional memiliki warna yang menarik			
19	Makanan tradisional disajikan dengan dekorasi yang menarik diatas alat saji			
20	Makanan tradisional disajikan dengan pelengkap (<i>side dish, garnish, dan saus</i>) yang tepat			

21	Makanan tradisional disajikan dengan alat saji yang menarik			
22	Makanan tradisional disajikan dengan rapi dan bersih			
23	Makanan tradisional disajikan dengan suhu yang tepat			
24	Makanan tradisional dilengkapi dengan alat makan tradisional			
Manfaat Produk				
25	Makanan tradisional disajikan dengan bahan utama yang segar			
26	Makanan tradisional menggunakan bahan-bahan yang bermanfaat untuk kesehatan			
27	Makanan tradisional mengandung sedikit lemak			
28	Makanan tradisional mengandung banyak vitamin dan gizi yang bermanfaat			
29	Makanan tradisional merepresentasikan budaya masyarakat			
30	Sajian pelengkap makanan tradisional merepresentasikan budaya lokal			
31	Cara menyantap makanan tradisional menarik			

TERIMAKASIH BANYAK



**MINISTER OF EDUCATION AND CULTURE
YOGYAKARTA STATE UNIVERSITY
FACULTY OF ENGINEERING**

Address : Karangmalang, Yogyakarta, 55281
Phone. (0274) 586168 password. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734
homepage : <http://uny.ac.id/akademik/fakultas-teknik>; e-mail: ft@uny.ac.id ; teknik@uny.ac.id



**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dewi Eka Murniati, M.M.
NIP : 19810506 200604 2 002
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Fajar Avianto
NIM : 13511241060
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : ANALISIS PENERIMAAN MAHASISWA ASING PROGRAM
DARMASISWA TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI DAERAH
ISTIMEWA YOGYAKARTA

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

- Layak digunakan untuk penelitian
- Layak digunakan dengan perbaikan
- Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 01 Juni 2017
Validator,

Dewi Eka Murniati, M.M.
NIP. 19810506 200604 2 002

Catatan:

- Beri tanda √

Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Variabel Penerimaan (*Acceptance*)

Reliability

Scale: ALL VARIABLES

Case Processing Summary

		N	%
Cases	Valid	30	100.0
	Excluded ^a	0	0.0
	Total	30	100.0

a. Listwise deletion based on all variables in the procedure.

Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	Cronbach's Alpha Based on Standardized Items	N of Items
.900	.898	31

Item Statistics

	Mean	Std. Deviation	N
VAR00001	2.7000	.59596	30
VAR00002	3.0000	.45486	30
VAR00003	2.6000	.62146	30
VAR00004	3.2333	.56832	30
VAR00005	2.9000	.60743	30
VAR00006	2.7000	.70221	30
VAR00007	3.0333	.71840	30
VAR00008	2.8667	.50742	30
VAR00009	2.7000	.79438	30
VAR00010	2.9000	.48066	30

VAR00011	2.9333	.69149	30
VAR00012	2.9333	.69149	30
VAR00013	2.8333	.59209	30
VAR00014	2.7000	.59596	30
VAR00015	2.8667	.73030	30
VAR00016	2.8667	.62881	30
VAR00017	2.6667	.71116	30
VAR00018	2.8667	.77608	30
VAR00019	2.8000	.66436	30
VAR00020	2.9000	.75886	30
VAR00021	2.8333	.83391	30
VAR00022	2.5333	.68145	30
VAR00023	2.8000	.71438	30
VAR00024	2.7333	.63968	30
VAR00025	2.8667	.73030	30
VAR00026	2.6667	.66089	30
VAR00027	2.6000	.85501	30
VAR00028	2.3667	.76489	30
VAR00029	3.3667	.55605	30
VAR00030	3.1667	.74664	30
VAR00031	3.0000	.69481	30

Summary Item Statistics

	Mean	Minimum	Maximum	Range	Maximum / Minimum	Variance	N of Items
Item Means	2.837	2.367	3.367	1.000	1.423	.042	31
Item Variances	.458	.207	.731	.524	3.533	.016	31

Inter-Item Covariances	.103	-.134	.483	.617	-3.590	.009	31
Inter-Item Correlations	.221	-.314	.967	1.281	-3.078	.038	31

Item-Total Statistics

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Squared Multiple Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
VAR00001	85.2333	102.392	.624		.895
VAR00002	84.9333	104.754	.570		.896
VAR00003	85.3333	105.540	.340		.899
VAR00004	84.7000	107.803	.182		.901
VAR00005	85.0333	108.309	.126		.902
VAR00006	85.2333	101.771	.565		.895
VAR00007	84.9000	104.921	.328		.900
VAR00008	85.0667	107.513	.238		.900
VAR00009	85.2333	103.702	.367		.899
VAR00010	85.0333	108.171	.187		.901
VAR00011	85.0000	104.138	.401		.898
VAR00012	85.0000	100.483	.672		.893
VAR00013	85.1000	105.334	.377		.898
VAR00014	85.2333	106.599	.270		.900
VAR00015	85.0667	101.513	.559		.895
VAR00016	85.0667	103.720	.481		.897
VAR00017	85.2667	101.306	.591		.895
VAR00018	85.0667	104.064	.354		.899
VAR00019	85.1333	103.775	.447		.897
VAR00020	85.0333	101.413	.542		.896

VAR00021	85.1000	96.645	.789		.890
VAR00022	85.4000	101.559	.601		.895
VAR00023	85.1333	98.671	.781		.891
VAR00024	85.2000	105.545	.328		.899
VAR00025	85.0667	100.754	.613		.894
VAR00026	85.2667	104.271	.412		.898
VAR00027	85.3333	102.575	.402		.899
VAR00028	85.5667	102.668	.453		.897
VAR00029	84.5667	105.909	.354		.899
VAR00030	84.7667	104.185	.363		.899
VAR00031	84.9333	102.064	.550		.895

ANOVA

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig
Between People		103.157	29	3.557		
Within People	Between Items	37.357	30	1.245	3.510	.000
	Residual	308.643	870	.355		
	Total	346.000	900	.384		
Total		449.157	929	.483		

Grand Mean = 2.8366

RINGKASAN HASIL UJI VALIDITAS UNTUK PENERIMAAN

No	Indikator	Pertanyaan	r hitung	r tabel	Keterangan
1	Rasa penasaran	1	0.361	.624	Valid
2	Rasa penasaran	2	0.361	.570	Valid
3	Rasa penasaran	3	0.361	.340	Tidak Valid
4	Rasa penasaran	4	0.361	.182	Tidak Valid
5	Pengalaman masa lalu	5	0.361	.126	Tidak Valid
6	Pengalaman masa lalu	6	0.361	.565	Valid
7	Pengalaman masa lalu	7	0.361	.328	Tidak Valid
8	Keuangan	8	0.361	.238	Tidak Valid
9	Keuangan	9	0.361	.367	Valid
10	Keuangan	10	0.361	.187	Tidak Valid
11	Stimulasi terhadap indera manusia	11	0.361	.401	Valid
12	Stimulasi terhadap indera manusia	12	0.361	.672	Valid
13	Stimulasi terhadap indera manusia	13	0.361	.377	Valid
14	Stimulasi terhadap indera manusia	14	0.361	.270	Tidak Valid
15	Stimulasi terhadap indera manusia	15	0.361	.559	Valid
16	Stimulasi terhadap indera manusia	16	0.361	.481	Valid
17	Stimulasi terhadap indera manusia	17	0.361	.591	Valid
18	Penampilan produk	18	0.361	.364	Valid
19	Penampilan produk	19	0.361	.447	Valid
20	Penampilan produk	20	0.361	.542	Valid
21	Penyajian produk	21	0.361	.789	Valid
22	Penyajian produk	22	0.361	.601	Valid
23	Penyajian produk	23	0.361	.781	Valid
24	Penyajian produk	24	0.361	.328	Tidak Valid
25	Kesehatan	25	0.361	.613	Valid
26	Kesehatan	26	0.361	.412	Valid
27	Kesehatan	27	0.361	.402	Valid
28	Kesehatan	28	0.361	.453	Valid
29	Pengalaman tentang budaya lokal	29	0.361	.374	Valid
30	Pengalaman tentang budaya lokal	30	0.361	.363	Valid
31	Pengalaman tentang budaya lokal	31	0.361	.550	Valid

Angket Penelitian "Analisis Penerimaan Mahasiswa Asing Program Darmasiswa terhadap Makanan Lokal di Daerah Istimewa Yogyakarta"

A. Mohon berikan tanda (✓) pada kolom yang tersedia dengan jawaban yang Saudara/I anggap sesuai dengan kondisi yang berlaku.

1. Jenis Kelamin:
 - a. Laki-laki
 - b. Perempuan

2. Usia:
 - a. 17-19 tahun
 - b. 22-23 tahun
 - c. 20-21 tahun
 - d. >24 tahun

3. Penghasilan/Uang Saku tiap bulan
 - a. Rp.500.000-Rp.1.000.000
 - b. Rp.1.000.000-Rp.3.000.000
 - c. Rp.3.000.000-Rp.5.000.000
 - d. >Rp.5.000.000

Petunjuk :

Tuliskan jawaban dengan benar pada tempat yang sudah disediakan (...).

1. Nama makanan tradisional yang terakhir kali saya makan adalah

(.....)

Petunjuk :

Pilihlah jawaban dengan memberi tanda *checklist* (✓) pada salah satu jawaban yang paling sesuai. Adapun makna tanda tersebut adalah sebagai berikut:

SS	S	TS	STS
Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju

No	Pernyataan	Jawaban			
		SS	S	TS	STS
1	Persepsi				
1	Saya mencoba makanan tradisional karena penasaran dengan cara pengolahannya				
2	Saya selalu mencari makanan tradisional untuk mencoba rasanya				
3	Makanan tradisional memberikan kesan yang menyenangkan saat disantap				
4	Saya membeli makanan tradisional untuk meningkatkan kesejahteraan warga lokal				

	Karakteristik Sensoris	SS	S	TS	STS
5	Makanan tradisional memiliki rasa yang lezat				
6	Makanan tradisional memiliki banyak rasa yang ditawarkan				
7	<i>Garnish</i> makanan tradisional dapat dimakan				
8	Makanan tradisional memiliki aroma yang membuat saya lapar				
9	Makanan tradisional memiliki tekstur yang lembut, dan mudah dimakan				
10	Makanan tradisional dimasak dengan suhu yang tepat				
	Sajian Produk	SS	S	TS	STS
11	Makanan tradisional memiliki warna yang menarik				
12	Makanan tradisional disajikan dengan dekorasi yang menarik diatas alat saji				
13	Makanan tradisional disajikan dengan pelengkap (<i>side dish, garnish, dan saus</i>) yang tepat				
14	Makanan tradisional disajikan dengan alat saji yang menarik				
15	Makanan tradisional disajikan dengan rapi dan bersih				
16	Makanan tradisional disajikan dengan suhu yang tepat				
	Manfaat Produk	SS	S	TS	STS
17	Makanan tradisional disajikan dengan bahan utama yang segar				
18	Makanan tradisional menggunakan bahan-bahan yang bermanfaat untuk kesehatan				
19	Makanan tradisional mengandung sedikit lemak				
20	Makanan tradisional mengandung banyak vitamin dan gizi yang bermanfaat				
21	Makanan tradisional merepresentasikan budaya masyarakat lokal				
22	Sajian pelengkap makanan tradisional merepresentasikan budaya lokal				
23	Cara menyantap makanan tradisional menarik				

TABEL FREKUENSI PENERIMAAN (*ACCEPTANCE*)

Frequencies

[DataSet1]

Statistics		
PENERIMAAN (<i>ACCEPTANCE</i>)		
N	Valid	94
	Missing	0
Mean		67.3191
Std. Error of Mean		.96439
Median		66.0000
Mode		63.00
Std. Deviation		9.35008
Variance		87.424
Range		42.00
Minimum		46.00
Maximum		88.00
Sum		6328.00
Percentiles	25	60.5000
	50	66.0000
	75	74.0000

PENERIMAAN (*ACCEPTANCE*)

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	46.00	1	1.1	1.1	1.1
	48.00	1	1.1	1.1	2.1
	49.00	1	1.1	1.1	3.2
	52.00	1	1.1	1.1	4.3
	53.00	1	1.1	1.1	5.3
	54.00	1	1.1	1.1	6.4
	55.00	2	2.1	2.1	8.5
	56.00	2	2.1	2.1	10.6
	57.00	2	2.1	2.1	12.8
	58.00	4	4.3	4.3	17.0
	59.00	7	7.4	7.4	24.5
	61.00	1	1.1	1.1	25.5
	62.00	2	2.1	2.1	27.7

63.00	10	10.6	10.6	38.3
64.00	3	3.2	3.2	41.5
65.00	6	6.4	6.4	47.9
66.00	3	3.2	3.2	51.1
67.00	3	3.2	3.2	54.3
68.00	3	3.2	3.2	57.4
69.00	3	3.2	3.2	60.6
70.00	6	6.4	6.4	67.0
71.00	1	1.1	1.1	68.1
72.00	2	2.1	2.1	70.2
73.00	3	3.2	3.2	73.4
74.00	3	3.2	3.2	76.6
75.00	5	5.3	5.3	81.9
76.00	3	3.2	3.2	85.1
77.00	1	1.1	1.1	86.2
78.00	1	1.1	1.1	87.2
79.00	2	2.1	2.1	89.4
81.00	2	2.1	2.1	91.5
82.00	1	1.1	1.1	92.6
83.00	1	1.1	1.1	93.6
85.00	1	1.1	1.1	94.7
86.00	2	2.1	2.1	96.8
87.00	2	2.1	2.1	98.9
88.00	1	1.1	1.1	100.0
Total	94	100.0	100.0	

TABEL DISTRIBUSI FREKUENSI PENERIMAAN

Untuk membuat tabel distribusi frekuensi dan histogram dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Menentukan jumlah kelas interval (menggunakan rumus *Sturgess*)

$$\begin{aligned} K &= 1 + 3,3 \log n \\ &= 1 + 3,3 \log 94 \\ &= 7,511 \text{ (dibulatkan menjadi 8)} \end{aligned}$$

- 2) Menghitung rentang data (*range*)

$$\begin{aligned} \text{Rentang Data} &= \text{Data tertinggi} - \text{Data terendah} \\ &= 88 - 46 \\ &= 42 \end{aligned}$$

- 3) Menghitung panjang kelas

$$\begin{aligned} \text{Panjang Kelas} &= \text{Rentang Data} : \text{Jumlah Kelas Interval} \\ &= 42 : 8 \\ &= 5.25 \text{ (dibulatkan menjadi 5)} \end{aligned}$$

Dari data perhitungan diatas, kemudian dibuat tabel distribusi frekuensi pada Tabel 11 sebagai berikut:

Tabel 11. Distribusi Penerimaan (*Acceptance*)

No.	Kelas Interval	Frekuensi	Frekuensi Relatif (%)
1.	46-50	3	3
2.	51-55	5	5
3.	56-60	15	16
4.	61-65	20	21
5.	66-70	19	20
6.	71-75	15	16
7.	76-80	7	8
8.	81-85	8	9
9.	86-90	2	2
JUMLAH		94	100

Sumber: Data primer diolah tahun 2017

Menghitung Nilai *Mean* Idean dan *Standart Deviation*

Ideal pada variabel penerimaan (*acceptance*)

Untuk mengetahui penerimaan (*acceptance*), terlebih dahulu menghitung nilai *Mean* ideal (M_i) dan *Standart Deviation* ideal (SD_i). Penerimaan (*brand image*) diukur dengan 23 pernyataan dengan skala *Linkert* 1 sampai 4, sehingga dapat diketahui nilai-nilai parameter idealnya sebagai berikut:

$$\text{Skor maksimum ideal} = 23 \times 4 = 92$$

$$\text{Skor minimum ideal} = 23 \times 1 = 23$$

$$\begin{aligned}\text{Nilai rata-rata ideal} &= \frac{1}{2} \times (\text{skor max ideal} + \text{skor min ideal}) \\ &= 57,5 (\text{Mi})\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Nilai standar deviasi ideal} &= \frac{1}{6} \times (\text{skor max ideal} - \text{skor min ideal}) \\ &= 19 (\text{SDi})\end{aligned}$$

Dari nilai skor ideal tersebut untuk mengetahui skor penerimaan (*acceptance*), maka dikategorikan menjadi tiga kecenderungan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Tinggi} &= X > (M_i + SD_i) \\ &= X > (57,5 + 19) \\ &= X > 76,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Sedang} &= (M_i - SD_i) \text{ s/d } (M_i + SD_i) \\ &= 38,5 \text{ s/d } 76,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Rendah} &= X < (M_i - SD_i) \\ &= X < (67,5 - 13,5) \\ &= X < 38,5\end{aligned}$$

Menghitung Nilai *Mean* Idean dan *Standart Deviation*

Ideal pada indikator persepsi

Untuk mengetahui nilai dari indikator persepsi pada variabel penerimaan, terlebih dahulu menghitung nilai Mean ideal (M_i) dan Standart Deviation ideal (SD_i). Indikator persepsi terdiri dari 4 pernyataan dengan skala Likert 1 sampai 4, sehingga dapat diketahui nilai-nilai parameter idealnya sebagai berikut:

$$\text{Skor maksimum ideal} = 4 \times 4 = 16$$

$$\text{Skor minimum ideal} = 4 \times 1 = 4$$

$$\text{Nilai rata-rata ideal} = \frac{1}{2} \times (\text{skor maks ideal} + \text{skor min ideal})$$

$$= 10 (M_i)$$

$$\text{Nilai } SD_i = \frac{1}{6} \times (\text{skor maks ideal} - \text{skor min ideal})$$

$$= 2 (SD_i)$$

Dari nilai skor ideal tersebut untuk mengetahui kecenderungan skor masing-masing unsur variabel penerimaan (acceptance), maka dikategorikan menjadi tiga kecenderungan:

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Tinggi} &= X > (M_i + SD_i) \\ &= X > (10 + 2) \\ &= X > 12\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Sedang} &= (M_i - SD_i) \text{ s/d } (M_i + SD_i) \\ &= 8 \text{ s/d } 12\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Rendah} &= X < (M_i - SD_i) \\ &= X < (10 - 2) \\ &= X < 8\end{aligned}$$

Menghitung Nilai *Mean Ideal* dan *Standart Deviation*

Ideal pada indikator karakteristik sensoris

Untuk mengetahui nilai dari indikator karakteristik sensoris pada variabel penerimaan, terlebih dahulu menghitung nilai Mean ideal (M_i) dan Standart Deviation ideal (SD_i). Indikator persepsi terdiri dari 6 pernyataan dengan skala Likert 1 sampai 4, sehingga dapat diketahui nilai-nilai parameter idealnya sebagai berikut:

$$\text{Skor maksimum ideal} = 6 \times 4 = 24$$

$$\text{Skor minimum ideal} = 6 \times 1 = 6$$

$$\text{Nilai rata-rata ideal} = \frac{1}{2} \times (\text{skor maks ideal} + \text{skor min ideal})$$

$$= 15 (M_i)$$

$$\text{Nilai SD}_i = \frac{1}{6} \times (\text{skor maks ideal} - \text{skor min ideal})$$

$$= 3 (SD_i)$$

Dari nilai skor ideal tersebut untuk mengetahui kecenderungan skor masing-masing unsur variabel penerimaan (acceptance), maka dikategorikan menjadi tiga kecenderungan:

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Tinggi} &= X > (M_i + SD_i) \\ &= X > (15 + 3) \\ &= X > 18\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Sedang} &= (M_i - SD_i) \text{ s/d } (M_i + SD_i) \\ &= 12 \text{ s/d } 18\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Rendah} &= X < (M_i - SD_i) \\ &= X < (15 - 3) \\ &= X < 12\end{aligned}$$

Menghitung Nilai *Mean Ideal* dan *Standart Deviation*

Ideal pada indikator sajian produk

Untuk mengetahui nilai dari indikator sajian produk pada variabel penerimaan, terlebih dahulu menghitung nilai Mean ideal (M_i) dan Standart Deviation ideal (SD_i). Indikator persepsi terdiri dari 6 pernyataan dengan skala Likert 1 sampai 4, sehingga dapat diketahui nilai-nilai parameter idealnya sebagai berikut:

$$\text{Skor maksimum ideal} = 6 \times 4 = 24$$

$$\text{Skor minimum ideal} = 6 \times 1 = 6$$

$$\text{Nilai rata-rata ideal} = \frac{1}{2} \times (\text{skor maks ideal} + \text{skor min ideal})$$

$$= 15 (M_i)$$

$$\text{Nilai } SD_i = \frac{1}{6} \times (\text{skor maks ideal} - \text{skor min ideal})$$

$$= 3 (SD_i)$$

Dari nilai skor ideal tersebut untuk mengetahui kecenderungan skor masing-masing unsur variabel penerimaan (acceptance), maka dikategorikan menjadi tiga kecenderungan:

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Tinggi} &= X > (M_i + SD_i) \\ &= X > (15 + 3) \\ &= X > 18\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Sedang} &= (M_i - SD_i) \text{ s/d } (M_i + SD_i) \\ &= 12 \text{ s/d } 18\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kelompok Rendah} &= X < (M_i - SD_i) \\ &= X < (15 - 3) \\ &= X < 12\end{aligned}$$

Menghitung Nilai *Mean Ideal* dan *Standart Deviation*

Ideal pada indikator manfaat produk

Untuk mengetahui nilai dari indikator manfaat produk pada variabel penerimaan, terlebih dahulu menghitung nilai Mean ideal (M_i) dan Standart Deviation ideal (SD_i). Indikator persepsi terdiri dari 7 pernyataan dengan skala Likert 1 sampai 4, sehingga dapat diketahui nilai-nilai parameter idealnya sebagai berikut:

$$\text{Skor maksimum ideal} = 7 \times 4 = 28$$

$$\text{Skor minimum ideal} = 7 \times 1 = 7$$

$$\text{Nilai rata-rata ideal} = \frac{1}{2} \times (\text{skor maks ideal} + \text{skor min ideal})$$

$$= 17,5 \text{ (Mi)}$$

$$\text{Nilai SDi} = \frac{1}{6} \times (\text{skor maks ideal} - \text{skor min ideal})$$

$$= 3,5 \text{ (SDi)}$$

Dari nilai skor ideal tersebut untuk mengetahui kecenderungan skor masing-masing unsur variabel penerimaan (acceptance), maka dikategorikan menjadi tiga kecenderungan:

$$\text{Kelompok Tinggi} = X > (M_i + SD_i)$$

$$= X > (17,5 + 3,5)$$

$$= X > 21$$

$$\text{Kelompok Sedang} = (M_i - SD_i) \text{ s/d } (M_i + SD_i)$$

$$= 14 \text{ s/d } 21$$

$$\text{Kelompok Rendah} = X < (M_i - SD_i)$$

$$= X < (17,5 - 3,5)$$

$$= X < 14$$

Indikator Keputusan Penerimaan
Frequencies

Statistics

PERSEPSI

		Pernyataan 1	Pernyataan 2	Pernyataan 3	Pernyataan 4
N	Valid	94	94	94	94
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.0213	2.9787	2.9043	2.8723
Std. Error of Mean		.06589	.06413	.06776	.06804
Median		3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
Mode		3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.63886	.62180	.65696	.65965
Variance		.408	.387	.432	.435
Range		2.00	2.00	3.00	3.00
Minimum		2.00	2.00	1.00	1.00
Maximum		4.00	4.00	4.00	4.00
Sum		284.00	280.00	273.00	270.00
Percentiles	25	3.0000	3.0000	3.0000	2.0000
	50	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
	75	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000

Frequency Table

Pernyataan 1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2.00	18	19.1	19.1	19.1
	3.00	56	59.6	59.6	78.7
	4.00	20	21.3	21.3	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

Pernyataan 2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2.00	19	20.2	20.2	20.2
	3.00	58	61.7	61.7	81.9
	4.00	17	18.1	18.1	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

Pernyataan 3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	19	20.2	20.2	22.3
	3.00	59	62.8	62.8	85.1
	4.00	14	14.9	14.9	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

Pernyataan 4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	1	1.1	1.1	1.1
	2.00	24	25.5	25.5	26.6
	3.00	55	58.5	58.5	85.1
	4.00	14	14.9	14.9	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

Statistics
Karakteristik Sensoris

		Pernyataan 5	Pernyataan 6	Pernyataan 7	Pernyataan 8	Pernyataan 9	Pernyataan 10
N	Valid	94	94	94	94	94	94
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		3.0532	2.8617	2.9149	2.8404	3.0000	2.8191
Std. Error of Mean		.05319	.08229	.06356	.08188	.06931	.07088
Median		3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
Mode		3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.51571	.79786	.61626	.79384	.67202	.68725
Variance		.266	.637	.380	.630	.452	.472
Range		3.00	3.00	2.00	3.00	2.00	3.00
Minimum		1.00	1.00	2.00	1.00	2.00	1.00
Maximum		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Sum		287.00	269.00	274.00	267.00	282.00	265.00
Percentiles	25	3.0000	2.0000	3.0000	2.0000	3.0000	2.0000
	50	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
	75	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000

Frequency Table

PERNYATAAN 5

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	1	1.1	1.1	1.1
	2.00	7	7.4	7.4	8.5
	3.00	72	76.6	76.6	85.1
	4.00	14	14.9	14.9	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 6

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	5	5.3	5.3	5.3
	2.00	22	23.4	23.4	28.7
	3.00	48	51.1	51.1	79.8
	4.00	19	20.2	20.2	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 7

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2.00	22	23.4	23.4	23.4
	3.00	58	61.7	61.7	85.1
	4.00	14	14.9	14.9	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 8

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	32	34.0	34.0	36.2
	3.00	39	41.5	41.5	77.7
	4.00	21	22.3	22.3	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 9

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2.00	21	22.3	22.3	22.3
	3.00	52	55.3	55.3	77.7
	4.00	21	22.3	22.3	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 10

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	26	27.7	27.7	29.8
	3.00	53	56.4	56.4	86.2
	4.00	13	13.8	13.8	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

**Statistics
Sajian Produk**

		Pernyataan 11	Pernyataan 12	Pernyataan 13	Pernyataan 14	Pernyataan 15	Pernyataan 16
N	Valid	94	94	94	94	94	94
	Missing	0	0	0	0	0	0
Mean		2.8830	2.7553	2.9574	2.8617	2.7872	2.9149
Std. Error of Mean		.07541	.07204	.08273	.07801	.08127	.07810
Median		3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
Mode		3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Std. Deviation		.73113	.69848	.80208	.75635	.78798	.75718
Variance		.535	.488	.643	.572	.621	.573
Range		3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Minimum		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Maximum		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Sum		271.00	259.00	278.00	269.00	262.00	274.00
Percentiles	25	2.0000	2.0000	3.0000	2.0000	2.0000	2.0000
	50	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
	75	3.0000	3.0000	3.2500	3.0000	3.0000	3.0000

Frequency Table

PERNYATAAN 11

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	25	26.6	26.6	28.7
	3.00	49	52.1	52.1	80.9
	4.00	18	19.1	19.1	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 12

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	1	1.1	1.1	1.1
	2.00	34	36.2	36.2	37.2
	3.00	46	48.9	48.9	86.2
	4.00	13	13.8	13.8	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 13

		Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	1.00	5	5.3	5.3	5.3
	2.00	17	18.1	18.1	23.4
	3.00	49	52.1	52.1	75.5
	4.00	23	24.5	24.5	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 14

		Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	1.00	5	5.3	5.3	5.3
	2.00	19	20.2	20.2	25.5
	3.00	54	57.4	57.4	83.0
	4.00	16	17.0	17.0	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 15

		Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	35	37.2	37.2	39.4
	3.00	38	40.4	40.4	79.8
	4.00	19	20.2	20.2	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 16

		Frequenc y	Percent	Valid Percent	Cumulativ e Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	25	26.6	26.6	28.7
	3.00	46	48.9	48.9	77.7
	4.00	21	22.3	22.3	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

**Statistics
Manfaat Produk**

		Pernyataan 17	Pernyataan 18	Pernyataan 19	Pernyataan 20	Pernyataan 21	Pernyataan 22	Pernyataan 23
N	Valid	94	94	94	94	94	94	94
	Missing	0	0	0	0	0	0	0
Mean		2.9255	2.8404	2.6596	2.6702	3.3404	3.2979	3.1596
Std. Error of Mean		.08318	.07608	.07495	.08870	.06154	.07384	.07143
Median		3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
Mode		3.00	3.00	3.00	2.00	3.00	3.00 ^a	3.00
Std. Deviation		.80642	.73767	.72665	.85996	.59664	.71587	.69256
Variance		.650	.544	.528	.740	.356	.512	.480
Range		3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	3.00	3.00
Minimum		1.00	1.00	1.00	1.00	2.00	1.00	1.00
Maximum		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Sum		275.00	267.00	250.00	251.00	314.00	310.00	297.00
Percentiles	25	2.0000	2.0000	2.0000	2.0000	3.0000	3.0000	3.0000
	50	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000	3.0000
	75	4.0000	3.0000	3.0000	3.0000	4.0000	4.0000	4.0000

a. Multiple modes exist. The smallest value is shown

Frequency Table

PERNYATAAN 17

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	3	3.2	3.2	3.2
	2.00	25	26.6	26.6	29.8
	3.00	42	44.7	44.7	74.5
	4.00	24	25.5	25.5	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 18

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	2	2.1	2.1	2.1
	2.00	28	29.8	29.8	31.9
	3.00	47	50.0	50.0	81.9
	4.00	17	18.1	18.1	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 19

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	8	8.5	8.5	8.5
	2.00	22	23.4	23.4	31.9
	3.00	58	61.7	61.7	93.6
	4.00	6	6.4	6.4	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 20

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	5	5.3	5.3	5.3
	2.00	40	42.6	42.6	47.9
	3.00	30	31.9	31.9	79.8
	4.00	19	20.2	20.2	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 21

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	2.00	6	6.4	6.4	6.4
	3.00	50	53.2	53.2	59.6
	4.00	38	40.4	40.4	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 22

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	1	1.1	1.1	1.1
	2.00	11	11.7	11.7	12.8
	3.00	41	43.6	43.6	56.4
	4.00	41	43.6	43.6	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

PERNYATAAN 23

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1.00	1	1.1	1.1	1.1
	2.00	13	13.8	13.8	14.9
	3.00	50	53.2	53.2	68.1
	4.00	30	31.9	31.9	100.0
	Total	94	100.0	100.0	

KARAKTERISTIK RESPONDEN BERDASARKAN REGIONAL UNIVERSITAS DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

UNTUK MENENTUKAN DAERAH TINGGAL DI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

No	Negara Asal	Tempat	No	Negara Asal	Tempat	No	Negara Asal	Tempat Study	No	Negara Asal	Tempat Study
1	Australia	UGM	26	Korea Selatan	UNY	51	Thailand	UAD	76	Meksiko	ISI Yogyakarta
2	Brazil	UGM	27	Korea Selatan	UNY	52	Vietnam	UAD	77	Lithuania	ISI Yogyakarta
3	Bulgaria	UGM	28	Ukraina	UNY	53	Denmark	UAD	78	Lithuania	ISI Yogyakarta
4	Republic Ceko	UGM	29	Amerika Serikat	UNY	54	Ukraina	UAD	79	Lithuania	ISI Yogyakarta
5	Finlandia	UGM	30	Slovakia	UNY	55	Ukraina	UAD	80	Polandia	ISI Yogyakarta
6	Jerman	UGM	31	Slovakia	UNY	56	Ukraina	UAD	81	Polandia	ISI Yogyakarta
7	RRC	UGM	32	Vietnam	UNY	57	Vietnam	UAD	82	Serbia	ISI Yogyakarta
8	Polandia	UGM	33	Vietnam	UNY	58	Republic Ceko	ISI Yogyakarta	83	Serbia	ISI Yogyakarta
9	Russia	UGM	34	Vietnam	UNY	59	Spanyol	ISI Yogyakarta	84	Slovenia	ISI Yogyakarta
10	Thailand	UGM	35	Madagascar	UNY	60	Polandia	ISI Yogyakarta	85	Slovenia	ISI Yogyakarta
11	Korea Selatan	UGM	36	Kamboja	UNY	61	Denmark	ISI Yogyakarta	86	Timor Leste	ISI Yogyakarta
12	Vietnam	UGM	37	Kamboja	UNY	62	Hungaria	ISI Yogyakarta	87	Timor Leste	ISI Yogyakarta
13	Perancis	UGM	38	India	UNY	63	Amerika Serikat	ISI Yogyakarta	88	Slovenia	P4TK Yogyakarta
14	Hungaria	UGM	39	Thailand	UAJY	64	Venezuela	ISI Yogyakarta	89	Madagascar	P4TK Yogyakarta
15	India	UNY	40	Korea Selatan	UAJY	65	Ukraina	ISI Yogyakarta	90	Russia	P4TK Yogyakarta
16	India	UNY	41	India	UAJY	66	Amerika Serikat	ISI Yogyakarta	91	Lithuania	P4TK Yogyakarta
17	Belanda	UNY	42	Italia	UAJY	67	Kroasia	ISI Yogyakarta	92	Slovakia	P4TK Yogyakarta
18	RRC	UNY	43	Jepang	UAJY	68	Ekuador	ISI Yogyakarta	93	Ukraina	P4TK Yogyakarta
19	RRC	UNY	44	Amerika Serikat	UAJY	69	Ethiopia	ISI Yogyakarta	94	Ukraina	P4TK Yogyakarta
20	RRC	UNY	45	Timor Leste	UAJY	70	Yunani	ISI Yogyakarta			
21	Thailand	UNY	46	Republic Ceko	UAJY	71	Hungaria	ISI Yogyakarta			
22	Thailand	UNY	47	India	UAJY	72	Hungaria	ISI Yogyakarta			
23	Thailand	UNY	48	Laos	UAD	73	Hungaria	ISI Yogyakarta			
24	Thailand	UNY	49	Lithuania	UAD	74	Meksiko	ISI Yogyakarta			
25	Polandia	UNY	50	Thailand	UAD	75	Meksiko	ISI Yogyakarta			

KARAKTERISTIK RESPONDEN BERDASARKAN NEGARA ASAL

No	Negara Asal	BENUA	Jumlah Mahasiswa	Indikator																						
				Persepsi				Karakteristik Sensoris						Sajian Produk						Manfaat Produk						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
1	Madagascar	Afrika	2	3.5	3	3	3	3	2	3.5	3	3	2.5	2.5	3.5	3	3.5	3.5	3.5	3	3	3	3.5	3	3	
2	Ethiopia		1	4	4	3	3	3	3	2	3	2	2	3	2	3	2	2	4	2	2	3	3	2	3	
Rata-rata				3.75	3.50	3.00	3.00	3.00	2.50	2.75	3.00	2.50	2.25	2.75	2.75	3.25	2.50	2.75	3.75	2.75	2.50	3.00	3.00	3.00		
3	Amerika Serikat	Amerika	4	2.75	2.5	2.75	2.75	2.75	2.5	2.25	2.5	2.25	3	2	3.25	2.5	2.5	2.75	3	3	2.21	2.75	3	3.25	3	
4	Meksiko		3	3	3	2.66	2.66	3	3	3	2.66	3	3	3.33	3	3.33	3.33	3.66	3.33	3.66	3	3.66	3.33	3.66	3.66	
Rata-rata				2.88	2.75	2.71	2.71	2.88	2.75	2.63	2.58	2.63	3.00	2.67	3.13	2.92	2.92	3.21	3.17	3.33	2.61	3.21	3.17	3.46	3.33	
5	Kamboja	Asia	2	3.5	3	2.5	3	3	2	3	2	2.5	2.5	2	2.5	4	3.5	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3.5	3.5	3	4
6	Korea Selatan		4	3	3.25	3.25	3.25	3.25	3.25	3	3	3.5	3.5	3	3.25	3.25	2.75	2.75	3	2.75	2.5	2.5	2.5	3.75	3.75	3.5
7	RRC		4	3	2.75	3	2.25	3	2.5	2.75	2.5	3	2.74	2.5	2.5	3	3	2.5	3.25	3	2.75	3	3	3.25	3.25	3
8	Thailand		8	3.12	3.37	3.25	2.87	2.87	3	3.12	3.37	3.25	3.25	3.25	3	3.12	3.12	3.12	3	3.12	3.25	3.37	2.62	3.37	3.25	3.37
9	Timor Leste		3	3.66	3.66	3	3.33	3.33	4	3.33	4	4	3	3.33	3	3.33	3.33	2.66	3.33	3.33	3	3.66	3	3.33	3.33	3.33
10	India		5	2.8	3.2	3.2	3.2	3.4	3.2	2.8	2.8	3	3	3	3.2	3.2	3.6	3.2	3	3	3	3.2	4	3.8	3.6	
11	Jepang		1	3	3	2	3	3	3	3	4	3	2	3	2	3	4	3	2	3	4	3	2	3	3	2
12	Vietnam		6	3.33	2.83	3	3.16	2.83	3.16	2.66	3.33	3	3	3	2.83	2.83	3	2.83	2.83	2.83	3.16	3	2.83	3	3.16	3
13	Laos		1	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	4	3	
Rata-rata				3.16	3.23	2.91	3.01	3.08	3.12	2.96	3.08	3.13	2.89	2.90	2.81	3.18	3.32	3.00	3.01	3.07	3.13	3.11	2.85	3.47	3.39	3.20
14	Australia	Australia	1	3	3	1	3	4	3	3	4	2	1	4	3	2	3	3	2	4	3	1	3	3	2	3
Rata-rata				3.00	3.00	1.00	3.00	4.00	3.00	4.00	2.00	1.00	4.00	3.00	2.00	3.00	3.00	2.00	2.00	4.00	3.00	1.00	3.00	3.00	2.00	
15	Belanda	Eropa	1	3	3	3	3	3	3	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	2	2	2	2	3	3	3
16	Brazil		1	3	2	3	3	3	3	4	4	4	3	2	2	3	2	2	2	4	2	2	2	4	3	3
17	Bulgaria		1	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	4	4	4	4	
18	Denmark		2	3.5	3	3	3	3	2.5	3.5	3	3	3	2.5	3	3	3	2.5	3	3	2.5	2	3	3	3	
19	Ekuador		1	3	2	2	3	3	2	3	2	2	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	3	2	
20	Finlandia		1	4	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	3	2	3	3	3	
21	Hungaria		5	3.5	4	3.5	4	3.5	3.5	3.5	4	4	4	4	4	3	3.5	3	4	3.5	3	3	4	4	4	
22	Italia		1	3	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	
23	Jerman		1	3	2	2	3	3	3	2	4	3	3	3	4	3	2	3	3	3	2	2	3	4	3	
24	Kroasia		1	3	3	3	3	3	1	2	2	3	3	2	2	1	1	2	1	3	1	1	4	4	3	
25	Lithuania		5	3.2	2.4	2.8	2.6	3.2	2.6	2.8	2.2	2.6	2.8	2.8	2.4	2.4	2.6	2.8	2.4	2.8	2.8	2.8	2.6	3		
26	Perancis		1	3	3	4	3	3	2	3	3	2	3	2	1	1	2	1	1	2	2	3	3	2	3	
27	Polandia		5	2.6	2.8	2.6	2.6	2.6	3	2.4	2.4	2.6	2.6	2.4	2.4	2.4	2.6	2.6	2.4	2.2	2.4	3.4	3.4	2.6		
28	Republik Ceko		3	3.33	3	3.33	3	3	2.66	3	2.33	3	2.33	2.66	2.33	2.33	2.66	2	2.66	3	2	1.6	2.33	3.66	3.66	3.33
29	Russia		2	2.5	2.5	1.5	2	2.5	2.5	2.5	2	2	1.5	2.5	2.5	2.5	2	1.5	2	2.5	1.5	2.5	3.5	2.5	2	
30	Serbia		2	2.5	3	3	2	3	2.5	3	3	2	2	2	3	2.5	2	3	2.5	2.5	2.5	2.5	3	2.5	3	
31	Slovakia		3	2.66	3	2.66	3.33	2.66	3	3.33	2.66	2.66	2.66	3	3.33	3	2.33	2.66	2.66	2.33	2.66	2	3.66	3.66	3	
32	Slovenia		3	3	3	3.5	3	3.5	3.5	2.5	3	2.5	3.5	3	3.5	3	2.5	3.5	3	2.5	3	2.5	3	3	3	
33	Spanyol		1	2	3	2	2	2	3	3	2	3	2	2	3	3	3	3	2	2	3	2	3	3	3	
34	Ukraina		7	2.71	3	3	2.71	3.14	3	2.85	2.85	2.85	3	3	2.57	3	3	2.42	2.71	2.85	3	2.28	2.28	3.42	3.42	2.8
35	Venezuela		1	4	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	3	1	1	3	2	1	2	3	3	2	3	
36	Yunani		1	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Rata-rata				3.02	2.90	2.90	2.92	3.00	2.81	2.88	2.84	3.06	2.79	2.84	2.72	2.77	2.64	2.66	2.70	2.66	2.59	2.37	2.47	3.29	3.22	3.08

Nilai mean : 4 Sangat setuju, 3 Setuju, 2 Tidak Setuju, 1 Sangat tidak setuju

TABEL RANGKING MEAN PADA SETIAP INDIKATOR

Rangking	Pernyataan	Indikator	Mean
1	Makanan tradisional merepresentasikan budaya masyarakat lokal	Manfaat Produk	3.34
2	Sajian pelengkap makanan tradisional merepresentasikan budaya lokal	Manfaat Produk	3.29
3	Cara menyantap makanan tradisional menarik	Manfaat Produk	3.15
4	Makanan tradisional memiliki rasa yang lezat	Karakteristik Produk	3.05
5	Saya mencoba makanan tradisional karena penasaran dengan cara pengolahannya	Persepsi	3.02
6	Makanan tradisional memiliki tekstur yang lembut, dan mudah dimakan	Karakteristik Produk	3
7	Saya selalu mencari makanan tradisional untuk mencoba rasanya	Persepsi	2.97
8	Makanan tradisional disajikan dengan pelengkap (<i>side dish, garnish, dan saus</i>) yang tepat	Sajian Produk	2.95
9	Makanan tradisional disajikan dengan bahan utama yang segar	Manfaat Produk	2.92
10	<i>Garnish</i> makanan tradisional dapat dimakan	Karakteristik Produk	2.91
11	Makanan tradisional disajikan dengan suhu yang tepat	Sajian Produk	2.91
12	Makanan tradisional memberikan kesan yang menyenangkan saat disantap	Persepsi	2.9
13	Makanan tradisional memiliki warna yang menarik	Sajian Produk	2.88
14	Saya membeli makanan tradisional untuk meningkatkan kesejahteraan warga lokal	Persepsi	2.87
15	Makanan tradisional memiliki banyak rasa yang ditawarkan	Karakteristik Produk	2.86
16	Makanan tradisional disajikan dengan alat saji yang menarik	Sajian Produk	2.86
17	Makanan tradisional memiliki aroma yang membuat saya lapar	Karakteristik Produk	2.84
18	Makanan tradisional menggunakan bahan-bahan yang bermanfaat untuk kesehatan	Manfaat Produk	2.84
19	Makanan tradisional dimasak dengan suhu yang tepat	Karakteristik Produk	2.81
20	Makanan tradisional disajikan dengan rapi dan bersih	Sajian Produk	2.78
21	Makanan tradisional disajikan dengan dekorasi yang menarik diatas alat saji	Sajian Produk	2.75
22	Makanan tradisional mengandung banyak vitamin dan gizi yang bermanfaat	Manfaat Produk	2.67
23	Makanan tradisional mengandung sedikit lemak	Manfaat Produk	2.65

DOKUMENTASI MAHASISWA ASING DARMASISWA





