

### 3. HASIL PENELITIAN

#### 3.1. Hasil Pra Survei 1(Survei Rujukan)

Pertanyaan survei rujukan dibagi kedalam 5 kategori yaitu pengetahuan mutu, pengetahuan keamanan, persepsi mutu, persepsi keamanan, dan sikap. Pertanyaan survei rujukan 1 dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1. Pertanyaan Survei Rujukan (1)**

| No | Butir Pertanyaan                | Pertanyaan   | Hasil Uji Validitas |
|----|---------------------------------|--|---------------------|
| 1  | Pengetahuan Mutu (tampilan)     | Apakah kenampakan makanan (kerapian) dapat mempengaruhi mutu makanan?  | Tidak Valid         |
| 2  | Pengetahuan Mutu (tekstur)      | Apakah perubahan tekstur dapat mempengaruhi mutu makanan (contoh:es krim mencair, kerupuk melempem)?   | Valid               |
| 3  | Pengetahuan Mutu (aroma)        | Apakah perubahan aroma dapat mempengaruhi mutu makanan ?   | Tidak Valid         |
| 4  | Pengetahuan Mutu (rasa)         | Apakah perubahan rasa dapat mempengaruhi mutu makanan?   | Valid               |
| 5  | Pengetahuan Keamanan (tampilan) | Apakah kerapian makanan dapat mempengaruhi keamanan makanan?   | Tidak Valid         |
| 6  | Pengetahuan Keamanan (tekstur)  | Apakah makanan yang hanya mengalami perubahan tekstur ( mie yang mengembang, gorengan yang sudah tidak renyah) dapat mempengaruhi keamanan makanan tersebut? | Tidak Valid         |
| 7  | Pengetahuan Keamanan (aroma)    | Apakah perubahan aroma makanan dapat mempengaruhi keamanan makanan?  | Valid               |
| 8  | Pengetahuan Keamanan (rasa)     | Apakah perubahan rasa makanan dapat mempengaruhi keamanan makanan tersebut?  | Valid               |
| 9  | Persepsi Mutu (tampilan)        | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu setelah terjadi perubahan kenampakan (menjadi lebih berantakan, tidak teratur)?                    | Tidak Valid         |
| 10 | Persepsi Mutu (tekstur)         | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu setelah terjadi perubahan tekstur (renyah menjadi melempem, cair menjadi kental dan sebaliknya)?   | Valid               |

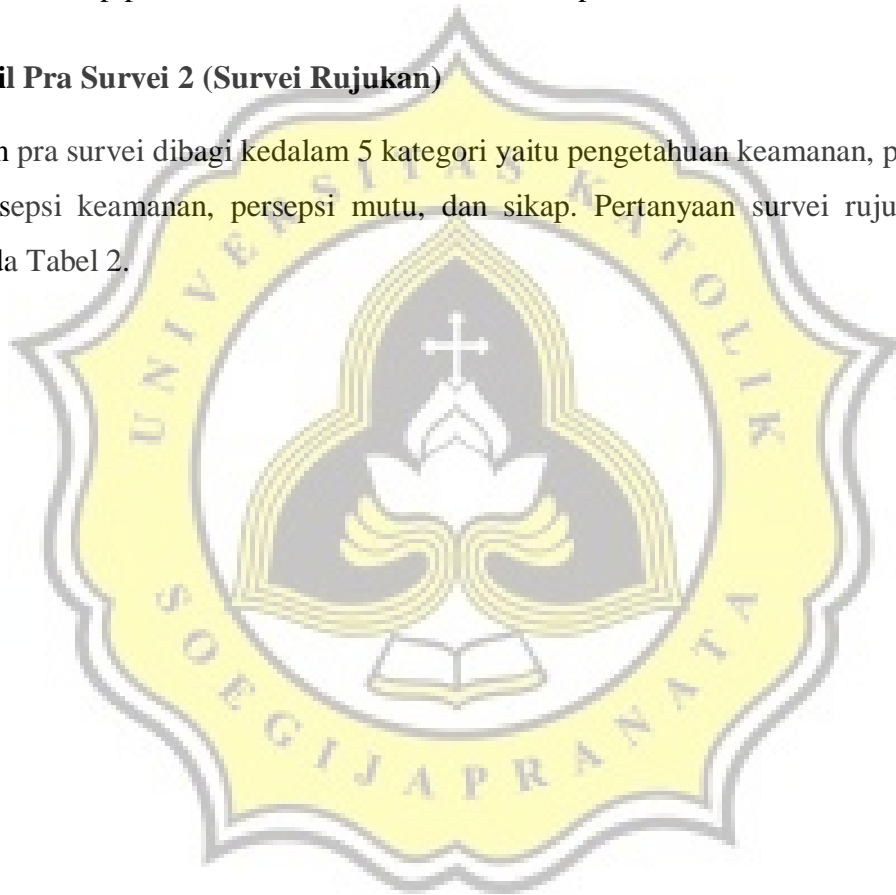
Tabel 1. Pertanyaan Survei Rujukan (1) (Lanjutan)

| No | Butir Pertanyaan             | Pertanyaan   | Hasil Uji Validitas |
|----|------------------------------|--|---------------------|
| 11 | Persepsi Mutu (aroma)        | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu setelah timbul bau asing (tercium bau asap kendaraan, bau asam, bau bensin, atau bau asing lain) ?   | Valid               |
| 12 | Persepsi Mutu (rasa)         | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu setelah timbul rasa yang tidak semestinya (contoh : rasa manis menjadi pahit, pahit menjadi asam dan sebaliknya)   | Tidak Valid         |
| 13 | Persepsi Keamanan (tampilan) | Menurut Anda, apakah pesanan Anda masih aman jika mengalami perubahan kenampakan (makanan yang rapi menjadi berantakan)?   | Tidak Valid         |
| 14 | Persepsi Keamanan (tekstur)  | Menurut Anda, apakah pesanan Anda masih dapat dikatakan aman jika mengalami perubahan tekstur (gorengan renyah menjadi melempem, es krim mencair dan lainnya)?   | Valid               |
| 15 | Persepsi Keamanan (aroma)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda masih dapat dikatakan aman jika makanan/minuman tersebut mengeluarkan bau yang berbeda (makanan yang semestinya tidak mengeluarkan bau harum, asam, tengik, dan lain sebagainya mengeluarkan bau tersebut) ? | Valid               |
| 16 | Persepsi Keamanan (rasa)     | Menurut Anda, apakah pesanan Anda masih dapat dikatakan aman jika rasa makanan/minuman tersebut berubah (rasa manis menjadi asam, timbul rasa pahit,dll)?  | Tidak Valid         |
| 17 | Sikap (tampilan)             | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan tersebut apabila makanan dalam kemasan tersebut mengalami perubahan kenampakan seperti menjadi berantakan / tercampur aduk ?   | Tidak Valid         |
| 18 | Sikap (tekstur)              | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan tersebut apabila makanan mengalami perubahan tekstur ( makanan menjadi keras, melempem, lembek, dan lain sebagainya).  | Valid               |
| 19 | Sikap (aroma)                | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan tersebut apabila makanan mengeluarkan bau asing yang tidak seperti biasanya?   | Valid               |
| 20 | Sikap (rasa)                 | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?  | Valid               |

Berdasarkan uji validitas, didapatkan 11 pertanyaan valid dengan nilai signifikan  $>0,5$ . Pertanyaan valid pada survei rujukan I diantaranya adalah pertanyaan pengetahuan mutu terhadap tekstur dan rasa pada nomor 2 dan 4, pengetahuan keamanan terhadap aroma dan rasa pada nomor 7 dan 8. Pertanyaan terhadap persepsi mutu terhadap tekstur dan aroma pada nomor 10 dan 11, serta persepsi keamanan terhadap tekstur dan aroma pada nomor 14 dan 15 juga dinyatakan valid. Pertanyaan valid lainnya adalah pertanyaan mengenai sikap responden terhadap perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada nomor 18, 19 dan 20.

### **3.2. Hasil Pra Survei 2 (Survei Rujukan)**

Pertanyaan pra survei dibagi kedalam 5 kategori yaitu pengetahuan keamanan, pengetahuan mutu, persepsi keamanan, persepsi mutu, dan sikap. Pertanyaan survei rujukan2 dapat dilihat pada Tabel 2.



Tabel 2. Pertanyaan Survei Rujukan (2)

| No | Butir Pertanyaan                | Pertanyaan  | Hasil Uji Validitas |
|----|---------------------------------|---|---------------------|
| 1  | Pengetahuan Keamanan (tampilan) | Apakah perubahan warna makanan Anda dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda?   | Tidak Valid         |
| 2  | Pengetahuan Keamanan (tampilan) | Apakah perubahan penampilan makanan Anda (utuh menjadi remuk/hancur, makanan tercampur aduk) dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda?          | Valid               |
| 3  | Pengetahuan Keamanan (rasa)     | Apakah perubahan rasa pada pesanan Anda (contohnya manis menjadi hambar, gurih menjadi asam) dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda tersebut? | Valid               |
| 4  | Pengetahuan Keamanan (tekstur)  | Apakah perubahan tekstur pada pesanan Anda (kuah makanan menjadi lebih kental/encer) dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda tersebut?         | Tidak Valid         |
| 5  | Pengetahuan Keamanan (tekstur)  | Apakah perubahan tekstur pada pesanan Anda (gorengan menjadi tidak renyah, tekstur melempem) dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda tersebut? | Tidak Valid         |
| 6  | Pengetahuan Mutu (tampilan)     | Apakah perubahan warna makanan Anda dapat berpengaruh terhadap mutu dari pesanan Anda?  | Tidak Valid         |
| 7  | Pengetahuan Mutu (tampilan)     | Apakah perubahan penampilan makanan (utuh menjadi remuk/hancur, makanan tercampur) dapat berpengaruh terhadap mutu dari pesanan Anda?                               | Tidak Valid         |
| 8  | Pengetahuan Mutu (rasa)         | Apakah perubahan rasa pada pesanan Anda (contohnya manis menjadi hambar, gurih menjadi asam) dapat berpengaruh terhadap mutu dari pesanan Anda tersebut?            | Valid               |
| 10 | Pengetahuan Mutu (tekstur)      | Apakah perubahan tekstur pada pesanan Anda (gorengan menjadi tidak renyah, tekstur melempem) dapat berpengaruh terhadap mutu dari pesanan Anda tersebut?            | Tidak Valid         |
| 11 | Persepsi Keamanan (tampilan)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga keamanannya apabila makanan mengalami perubahan warna (pada kemasan yang masih tertutup)?                 | Tidak Valid         |
| 12 | Persepsi Keamanan (tampilan)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga keamanannya apabila bentuk makanan yang semula utuh menjadi hancur / remuk (pada kemasan tertutup)?       | Tidak Valid         |

Tabel 2. Pertanyaan Survei Rujukan (2) (Lanjutan)

| No | Butir Pertanyaan            | Pertanyaan  | Hasil Uji Validitas |
|----|-----------------------------|---|---------------------|
| 13 | Persepsi Keamanan (rasa)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga keamanannya apabila pesanan tersebut mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ? | Valid               |
| 14 | Persepsi Keamanan (tekstur) | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan aman apabila kuah makanan menjadi lebih kental/encer?   | Tidak Valid         |
| 15 | Persepsi Keamanan (tekstur) | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan aman apabila mengalami perubahan tekstur (makanan yang digoreng menjadi tidak renyah lagi, makanan melempem)?       | Tidak Valid         |
| 16 | Persepsi Mutu (tampilan)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga mutunya apabila makanan mengalami perubahan warna (pada kemasan yang masih tertutup)?                       | Tidak Valid         |
| 17 | Persepsi Mutu (tampilan)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga mutunya apabila bentuk makanan yang semula utuh menjadi hancur / remuk (pada kemasan tertutup)?             | Tidak Valid         |
| 18 | Persepsi Mutu (rasa)        | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga mutunya apabila pesanan tersebut mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?     | Valid               |
| 19 | Persepsi Mutu (tekstur)     | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu apabila kuah makanan menjadi lebih kental/encer?  | Tidak Valid         |
| 20 | Persepsi Mutu (tekstur)     | Menurut Anda, apakah pesanan dapat dikatakan bermutu apabila mengalami perubahan tekstur (makanan yang digoreng menjadi tidak renyah lagi, makanan melempem)?         | Tidak Valid         |

Tabel 2. Pertanyaan Survei Rujukan (2) (Lanjutan)

| No | Butir Pertanyaan | Pertanyaan  | Hasil Uji Validitas |
|----|------------------|---|---------------------|
| 21 | Sikap (tampilan) | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang tampilannya telah berubah menjadi berantakan / tercampur aduk, namun masih terletak di kemasan yang tertutup ?     | Tidak Valid         |
| 22 | Sikap (tampilan) | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang bentuknya sudah menjadi hancur / remuk atau tidak seperti semula, namun masih terletak di dalam kemasan tertutup ? | Tidak Valid         |
| 23 | Sikap (rasa)     | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?   | Valid               |
| 24 | Sikap (tekstur)  | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang mengalami perubahan tekstur pada pesanan berkuah Anda (Kuah makanan menjadi lebih kental/encer)?                   | Tidak Valid         |
| 25 | Sikap (tekstur)  | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang mengalami perubahan tekstur (makanan yang digoreng menjadi tidak renyah lagi, makanan melempem)?                   | Tidak Valid         |

Berdasarkan uji validitas pada survei rujukan II, didapatkan 6 pertanyaan valid dengan nilai signifikan  $>0,5$ . Pertanyaan yang dinyatakan valid antara lain pertanyaan pengetahuan keamanan terhadap tampilan dan rasa pada nomor 2 dan 3, pengetahuan mutu terhadap rasa pada nomor 8. Pertanyaan mengenai persepsi keamanan terhadap rasa pada nomor 13, serta persepsi mutu terhadap rasa pada nomor 18 juga dinyatakan valid. Pertanyaan valid lainnya adalah pertanyaan mengenai sikap responden terhadap perubahan rasa pada nomor 23.

Dari pertanyaan-pertanyaan yang telah valid dilakukan uji reliabilitas. Berdasarkan uji reliabilitas didapatkan nilai *Cronchbranch's alphasebesar* 0,706. Nilai  $\alpha > 0,7$  menunjukkan bahwa pertanyaan-pertanyaan diatas dapat diterima, dan dapat digunakan sebagai kuesioner utama. Pertanyaan yang telah valid dan reliabel dari pra survei I dan II dikelompokkan ke dalam beberapa aspek pertanyaan dan didapatkan 15 pertanyaan yang dijadikan pertanyaan pada kuisisioner utama. Pertanyaan-pertanyaan tersebut mencakup pertanyaan mengenai pengetahuan mutu, pengetahuan keamanan, persepsi mutu, persepsi keamanan, dan sikap. Pertanyaan yang diajukan pada survei utama dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Pertanyaan Survei Utama

| No | Butir Pertanyaan               | Pertanyaan   |
|----|--------------------------------|--|
| 1  | Pengetahuan Mutu (tekstur)     | Apakah perubahan tekstur dapat mempengaruhi mutu makanan (es krim mencair, kerupuk melempem)?  |
| 2  | Pengetahuan Mutu (aroma)       | Apakah perubahan aroma dapat mempengaruhi mutu makanan ?   |
| 3  | Pengetahuan Mutu (rasa)        | Apakah perubahan rasa pada pesanan Anda (contohnya manis menjadi hambar, gurih menjadi asam) dapat berpengaruh terhadap mutu dari pesanan Anda tersebut?   |
| 4  | Pengetahuan Keamanan (tekstur) | Apakah perubahan tekstur pada pesanan Anda (kuah makanan menjadi lebih kental/encer) dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda tersebut ?   |
| 5  | Pengetahuan Keamanan (aroma)   | Apakah perubahan aroma makanan dapat mempengaruhi keamanan makanan?  |
| 6  | Pengetahuan Keamanan (rasa)    | Apakah perubahan rasa pada pesanan Anda (contohnya manis menjadi hambar, gurih menjadi asam) dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan dari pesanan Anda tersebut?  |
| 7  | Persepsi Mutu (tekstur)        | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu setelah terjadi perubahan tekstur (renyah menjadi melempem, cair menjadi kental dan sebaliknya)?   |
| 8  | Persepsi Mutu (aroma)          | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan bermutu setelah timbul bau asing (tercium bau asap kendaraan, bau asam, bau bensin, atau bau asing lain) ?   |
| 9  | Persepsi Mutu (rasa)           | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga mutunya apabila pesanan tersebut mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?  |
| 10 | Persepsi Keamanan (tekstur)    | Menurut Anda, apakah pesanan Anda masih dapat dikatakan aman jika mengalami perubahan tekstur (gorengan renyah menjadi melempem, es krim mencair dan lainnya)?   |
| 11 | Persepsi Keamanan (aroma)      | Menurut Anda, apakah pesanan Anda masih dapat dikatakan aman jika makanan/minuman tersebut mengeluarkan bau yang berbeda (makanan yang semestinya tidak mengeluarkan bau harum, asam atau tengik mengeluarkan bau tersebut)? |
| 12 | Persepsi Keamanan (rasa)       | Menurut Anda, apakah pesanan Anda dapat dikatakan terjaga keamanannya apabila pesanan tersebut mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?  |

Tabel 3. Pertanyaan Survei Utama (Lanjutan)

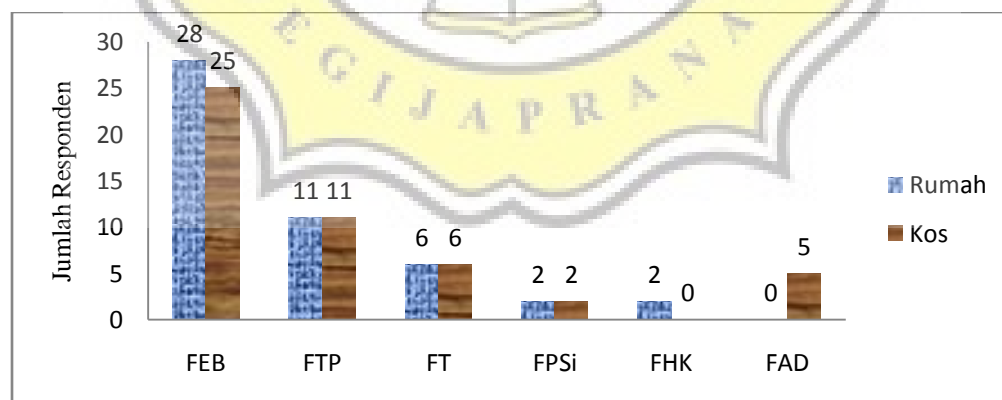
| No | Butir Pertanyaan | Pertanyaan  |
|----|------------------|---|
| 13 | Sikap tekstur    | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan tersebut apabila makanan mengalami perubahan tekstur ( makanan menjadi keras, melempem, lembek, dan lain sebagainya). |
| 14 | Sikap aroma      | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan tersebut apabila makanan mengeluarkan bau asing yang tidak seperti biasanya?  |
| 15 | Sikap rasa       | Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan yang mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?   |

Pada tabel 3, ditampilkan 15 pertanyaan yang digunakan untuk kuisioner utama di penelitian ini. Berdasarkan *golden standard* pada aspek pengetahuan mutu, perubahan tekstur, aroma dan rasa dapat mempengaruhi mutu makanan. Sama halnya dengan pengetahuan akan keamanan pangan, perubahan tekstur, aroma dan rasa mempengaruhi keamanan pangan.

### 3.3. Hasil Survei

#### 3.3.1. Deskripsi Responden

Penggolongan mahasiswa menurut fakultas, baik yang bertempat tinggal di rumah maupun di kos, dapat dilihat pada Gambar 2.



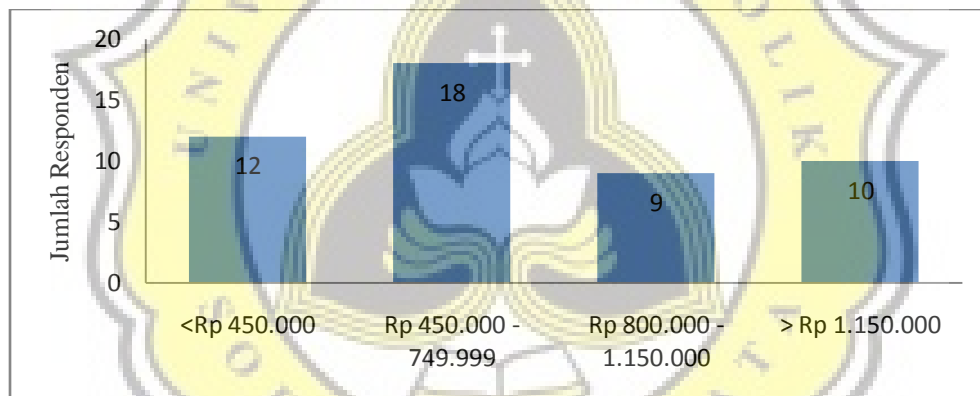
\*Keterangan : FEB = Fakultas Ekonomi dan Bisnis, FTP = Fakultas Teknologi Pangan, FT = Fakultas Teknik, FPSi = Fakultas Psikologi, FHK = Fakultas Hukum dan Komunikasi, FAD = Fakultas Arsitektur dan Desain

Gambar 2. Pengelompokan Responden menurut Asal Fakultas



Pada Gambar2, responden dibagi menjadi 2 kategori menurut tempat tinggal. Sebagian besar responden baik yang tinggal di rumah maupun di kos berasal dari FEB yaitu 28 responden yang tinggal di rumah dan 25 yang tinggal di kos. Sedangkan 2 responden yang tinggal di rumah serta berasal dari FHK dan FPSi serta 2 responden yang tinggal di kos dan berasal dari FPSi menempati jumlah paling sedikit.

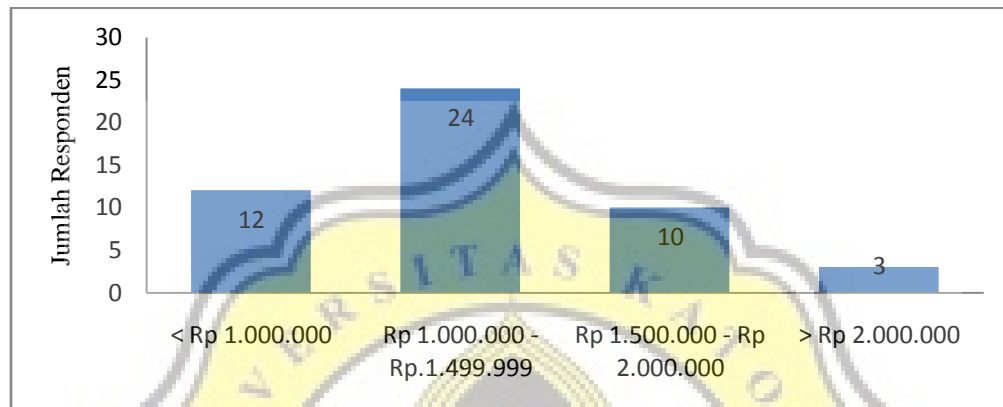
Pembelajaan responden untuk makan per bulan berbeda satu sama lain. Tinggi rendahnya pembelajaan tersebut dipengaruhi beberapa faktor diantaranya kondisi ekonomi keluarga dan gaya hidup. Pada gambar 3 dikelompokkan responden yang tinggal di rumah berdasarkan pembelajaan untuk makan per bulan.



Gambar 3. Pembelajaan Responden Yang Tinggal di Rumah Untuk Makan per bulan

Pada Gambar3, anggaran responden untuk makan per bulan dibagi menjadi 4 kategori. Sebanyak 18 responden dengan pembelajaan diantara Rp450.000,- – Rp749.999,- menempati jumlah terbanyak. Sedangkan 9 responden dengan pembelajaan diantara Rp800.000,- – Rp1.150.000,- menempati jumlah terendah.

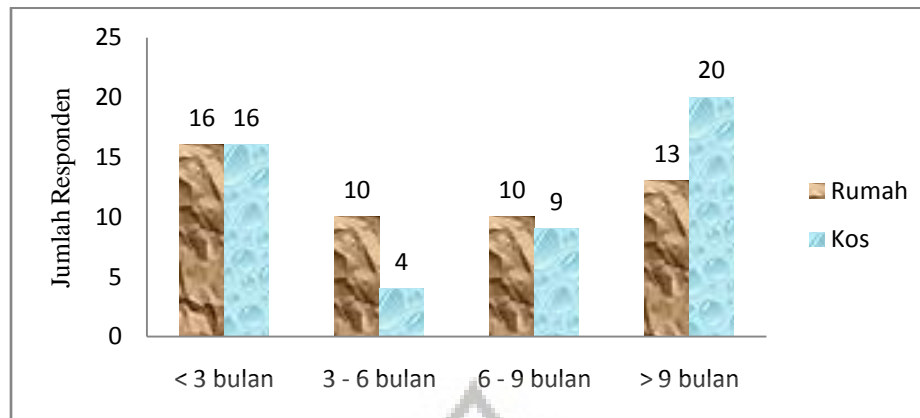
Responden yang tinggal di Rumah dengan di Kos memiliki perbedaan. Perbedaan yang dapat diukur salah satunya adalah pembelanjaan untuk makan per bulan. Pada Gambar 4, dikelompokkan responden yang tinggal di kos berdasarkan jumlah pembelanjaan untuk makan per bulan.



Gambar 4. Pembelajaan Responden Yang Tinggal di Kos Untuk Makan per bulan

Pada Gambar 4, anggaran responden untuk makan per bulan dibagi menjadi 4 kategori. Sebanyak 24 responden dengan pembelanjaan diantara Rp1.000.000,- – Rp1.499.999,- menempati jumlah terbanyak. Sedangkan 3 responden dengan pembelanjaan diantara >Rp2.000.000,- menempati jumlah terendah.

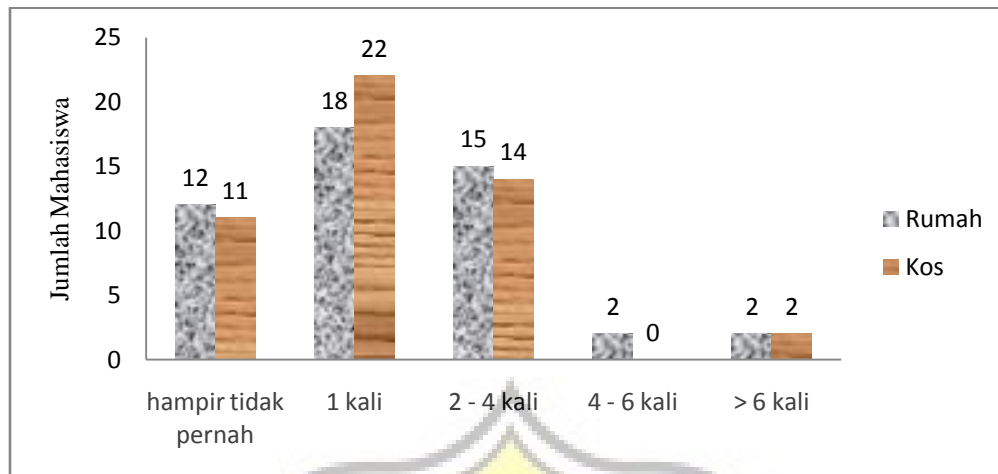
Layanan pengantaran produk pangan secara *online* masuk ke Semarang sekitar tahun 2016. Beberapa responden ada yang langsung tertarik dan mencoba namun beberapa tidak. Pada Gambar 5 dikelompokkan responden berdasarkan waktu pertama kali menggunakan layanan pengantaran makanan secara daring.



Gambar 5. Pertama Kali Menggunakan Layanan Daring

Gambar 5 menunjukkan dalam kelompok pengguna layanan daring < 3 bulan, responden yang tinggal di rumah menempati jumlah terbanyak yaitu 16 responden. Pengguna layanan daring > 9 bulan, responden yang tinggal di kos menempati jumlah terbanyak yaitu 20 responden. Sedangkan pengguna layanan daring sejak 3-6 bulan dan 6-9 bulan, responden yang tinggal di rumah menempati jumlah terkecil yaitu 10 responden. Pengguna layanan daring sejak 3-6 bulan, responden yang tinggal di kos menempati jumlah terkecil yaitu 4 responden.

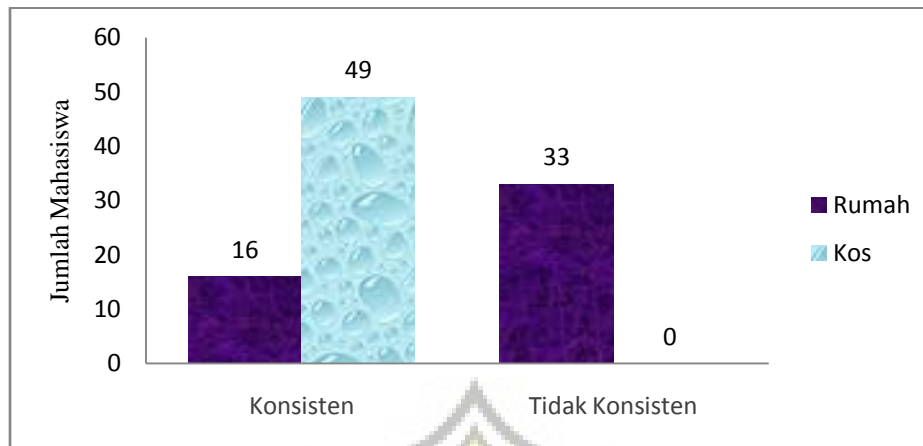
Mahasiswa yang tinggal di rumah maupun di kos memiliki gaya hidup yang berbeda-beda. Gaya hidup mahasiswa yang dapat diperhatikan salah satunya adalah frekuensi penggunaan layanan daring. Pada Gambar 6, ditampilkan frekuensi penggunaan layanan daring mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos pada tiap minggu.



Gambar 6. Frekuensi Penggunaan Layanan Daring Setiap Minggu

Pada Gambar 6, dapat dilihat frekuensi 1 kali setiap minggu paling banyak ditemukan di antara mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos. Sebanyak 18 mahasiswa yang tinggal di rumah dan 22 mahasiswa yang tinggal di kos memiliki frekuensi penggunaan layanan 1 kali setiap minggu. Sedangkan penggunaan layanan 4-6 kali dan > 6 kali setiap minggu, pada mahasiswa yang tinggal di rumah menempati jumlah terendah yaitu 2 mahasiswa. Penggunaan layanan daring lebih dari 6 kali setiap minggu, pada mahasiswa yang tinggal di kos menempati jumlah terendah yaitu 2 mahasiswa.

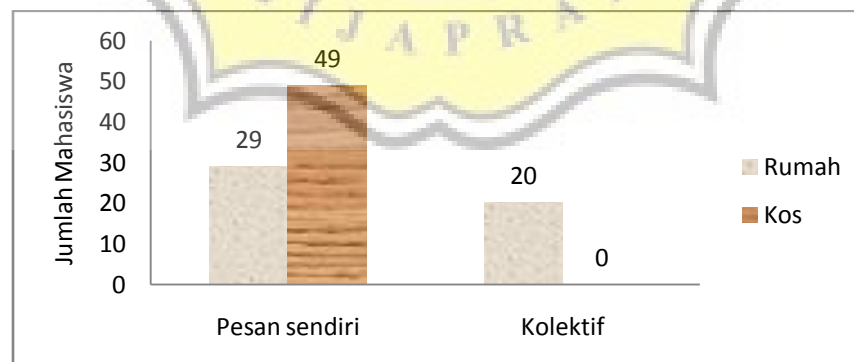
Pola konsistensi penggunaan layanan daring dapat dibagi menjadi 2 kategori yaitu konsisten dan tidak konsisten. Pola konsistensi penggunaan layanan daring dapat dipengaruhi oleh beberapa hal. Pola konsistensi penggunaan layanan daring dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Pola Konsistensi Penggunaan Layanan Daring Pada Setiap Minggu

Gambar 7 menunjukkan sebagian besar mahasiswa yang tinggal di rumah memiliki pola yang tidak konsisten pada setiap minggu yaitu 33 mahasiswa. Pola yang konsisten pada mahasiswa yang tinggal di rumah menempati jumlah terendah yaitu 16 mahasiswa. Sedangkan semua mahasiswa yang tinggal di kos memiliki pola yang konsisten di setiap minggunya.

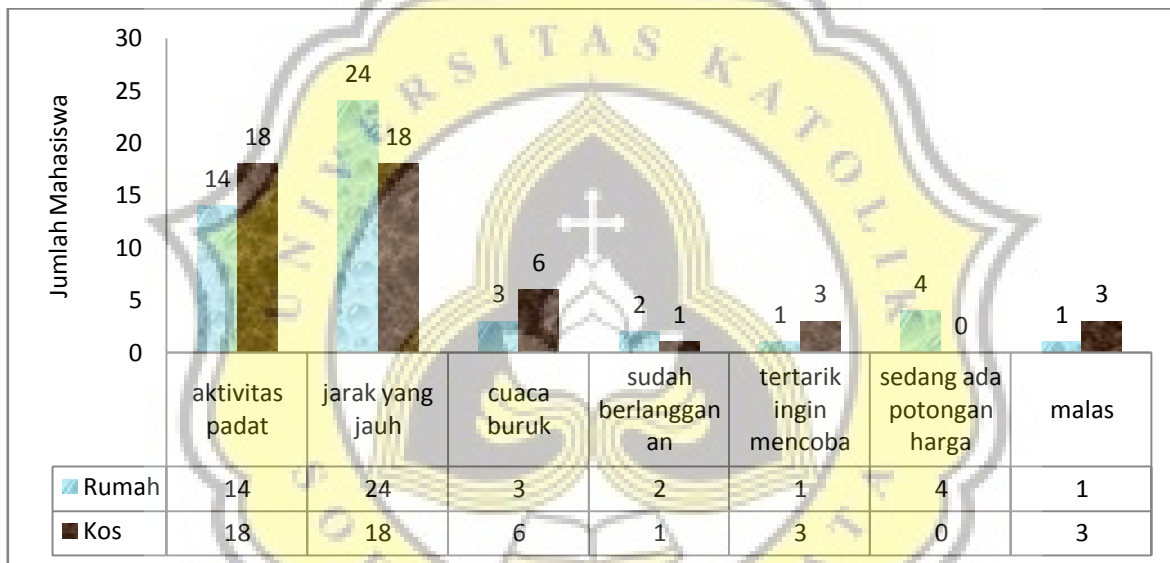
Pemesanan layanan daring dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu pesan sendiri atau pesan secara kolektif. Pada Gambar 8 ditunjukkan perbandingan cara responden melakukan pemesanan makanan melalui layanan daring.



Gambar 8. Cara Melakukan Pemesanan Layanan Daring

Pada Gambar8, dapat dilihat bahwa sebagian besar mahasiswa yang tinggal di rumah sebanyak 29 mahasiswa lebih sering melakukan pemesanan sendiri. Pemesanan kolektif pada mahasiswa yang tinggal di rumah menempati jumlah terendah yaitu 20 mahasiswa. Sedangkan semua mahasiswa yang tinggal di kos sering melakukan pemesanan sendiri.

Mahasiswa sebagai konsumen pengguna layanan daring memiliki alasan yang berbeda-beda dalam menggunakan layanan tersebut, yang dapat dipengaruhi oleh keadaan responden pada saat tertentu. Berikut alasan mahasiswa menggunakan layanan daring dapat dilihat pada Gambar9.

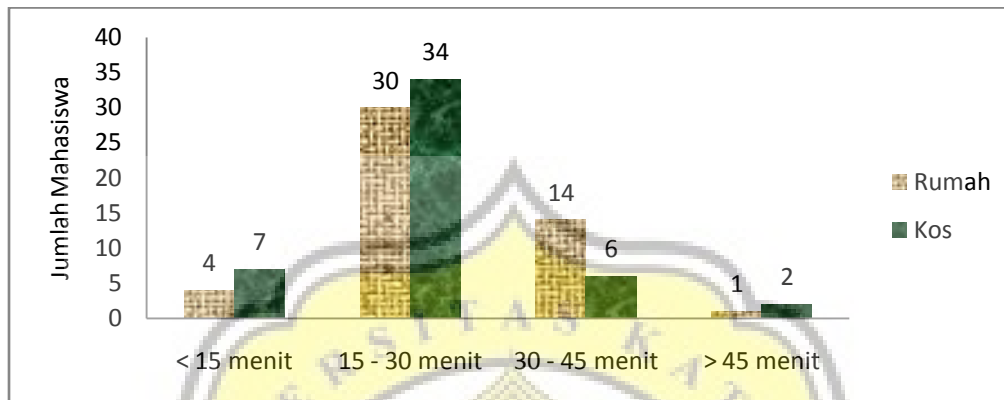


Gambar 9. Alasan Penggunaan Layanan Daring

Alasan terbanyak di kalangan mahasiswa yang tinggal di rumah dalam menggunakan layanan daring adalah karena jarak yang jauh, sedangkan di kalangan mahasiswa yang tinggal di kos, aktivitas yang padat dan jarak yang jauh merupakan dua alasan terbanyak. Diantara kalangan mahasiswa yang tinggal di rumah terdapat 1 mahasiswa yang menggunakan layanan daring karena tertarik ingin mencoba dan malas. Diantara kalangan mahasiswa yang tinggal di kos terdapat 1 mahasiswa yang menggunakan layanan daring karena sudah berlangganan dengan rumah makan tersebut. Pada mahasiswa yang tinggal di kos, tidak ditemukan mahasiswa yang menggunakan layanan daring karena sedang ada

promo/potongan harga.

Menurut responden, waktu pengantaran produk pangan menggunakan layanan daring di tampilkan pada Gambar10.

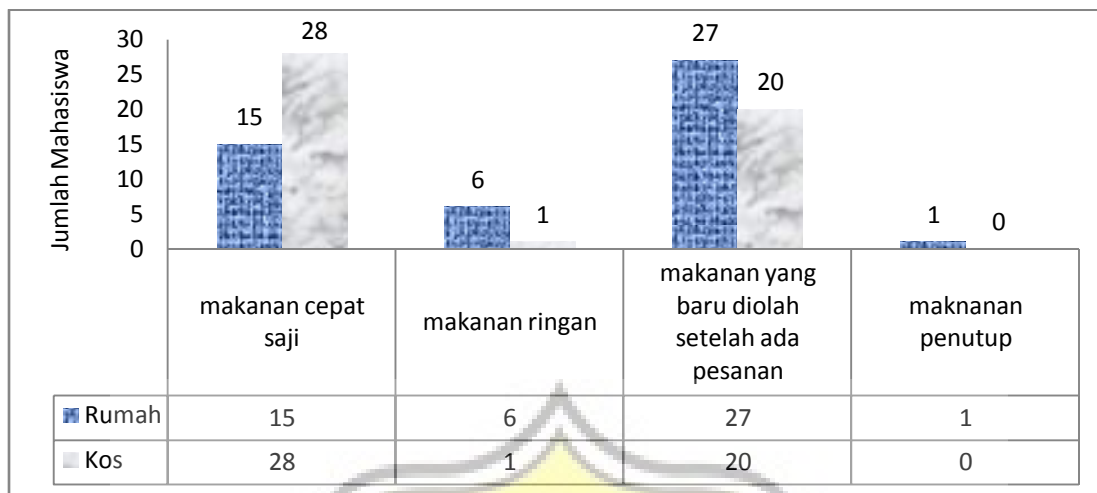


Gambar 10. Durasi Pengantaran Layanan Daring

Gambar 10 menunjukkan durasi pengantaran layanan daring berbeda-beda pada tiap mahasiswa. Sebagian besar mahasiswa sebanyak 30 mahasiswa yang tinggal di rumah dan 34 mahasiswa yang tinggal di kos mengatakan durasi pengantaran layanan daring sekitar 15-30 menit. Sedangkan sejumlah 1 mahasiswa yang tinggal di rumah dan 2 mahasiswa yang tinggal di kos mengatakan waktu pengantaran layanan daring > 45 menit.

Layanan daring merupakan tempat memperkenalkan dan memasarkan produk melalui jaringan internet. Pada layanan daring terdapat berbagai jenis makanan yang dipasarkan.

Beberapa jenis makanan yang sering dipesan responden menggunakan layanan daring, dapat dilihat pada Gambar 11.

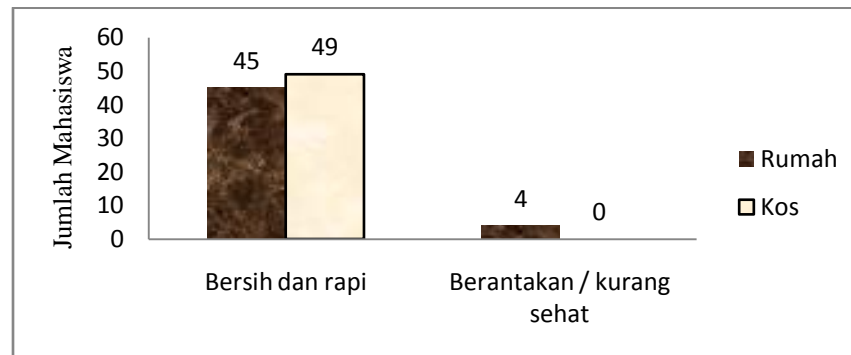


Gambar 11. Jenis Makanan Yang Sering Dipesan Menggunakan Layanan Daring

Pada Gambar 11 ditampilkan jenis makanan yang sering dipesan, terdiri dari 4 kelompok. Sebanyak 27 mahasiswa yang tinggal di rumah lebih sering memesan makanan yang baru diolah setelah ada pesanan yang masuk sehingga makanan masih panas saat dimasukkan dalam kemasan dan 28 mahasiswa yang tinggal di kos lebih sering memesan makanan cepat saji. Sedangkan dengan poin terendah, 1 mahasiswa yang tinggal di rumah lebih sering memesan makanan penutup dan 1 mahasiswa yang tinggal di kos lebih sering memesan makanan ringan, dan tidak ditemukan mahasiswa yang tinggal di kos yang sering memesan makanan penutup.

Kurir merupakan orang yang bertugas untuk mengantarkan pesanan ke pembeli. Kebersihan kurir merupakan salah satu hal yang menjadi perhatian responden saat mengantarkan pesanan. Menurut pandangan responden, penampilan kurir layanan daring yang sering di jumpai dapat dilihat pada Gambar 12.

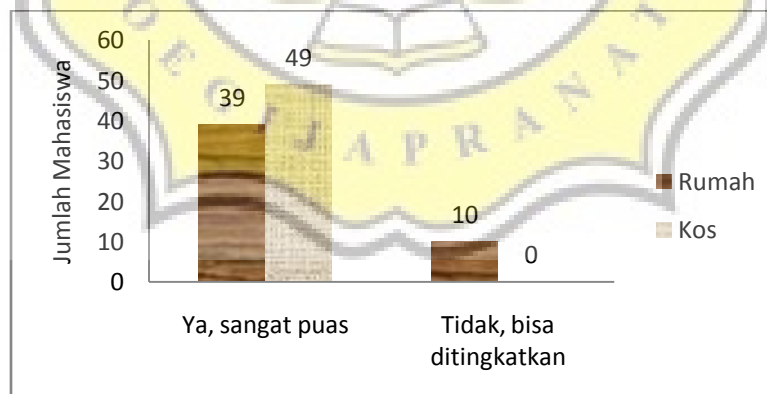




Gambar 12. Penampilan Kurir Layanan Daring

Gambar 12, menunjukkan penampilan kurir dalam 2 kategori. Sebagian besar mahasiswa baik yang tinggal di rumah maupun di kos lebih sering menjumpai kurir yang bersih dan rapi yaitu sebanyak 45 mahasiswa yang tinggal di rumah dan 49 yang tinggal di kos. Sedangkan dengan poin terendah, sejumlah 4 mahasiswa yang tinggal di rumah menilai penampilan kurir berantakan / kurang sehat.

Tingkat kepuasan responden merupakan suatu keberhasilan terhadap layanan tersebut. Puas atau tidaknya seseorang dapat berbeda antara satu dengan yang lain. Tingkat kepuasan responden terhadap layanan daring ditampilkan pada Gambar 13.

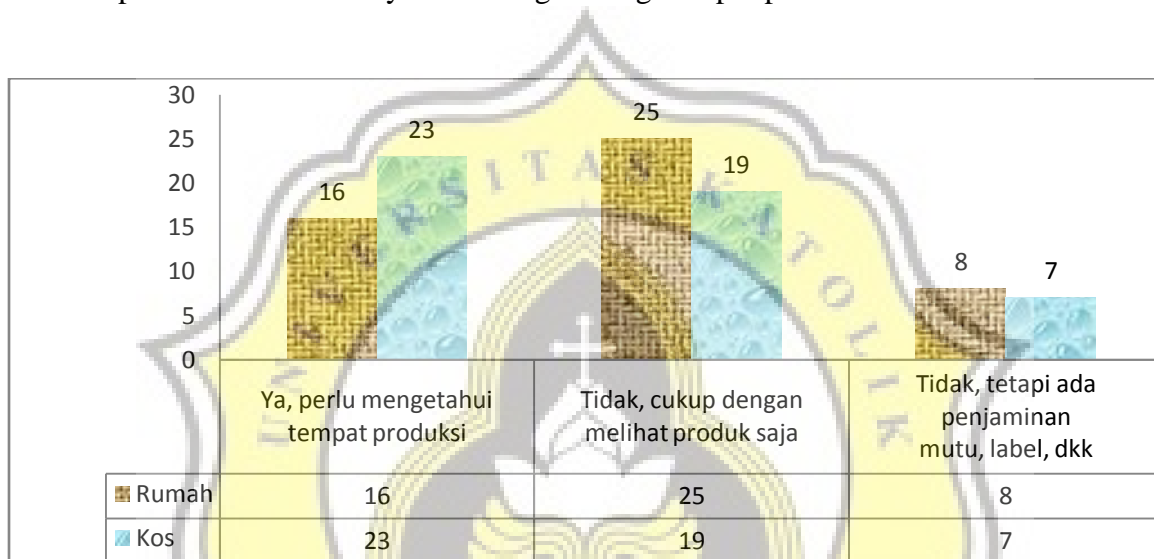


Gambar 13. Tingkat Kepuasan Responden Terhadap Layanan Daring

Pada Gambar 13, tingkat kepuasan mahasiswa terhadap layanan daring dibedakan menjadi 2. Sebanyak 39 mahasiswa yang tinggal di rumah dan 49 mahasiswa yang tinggal di kos

sangat puas akan layanan daring. Sedangkan 10 mahasiswa yang tinggal di rumah merasa tidak puas dan mengatakan layanan daring dapat ditingkatkan lagi.

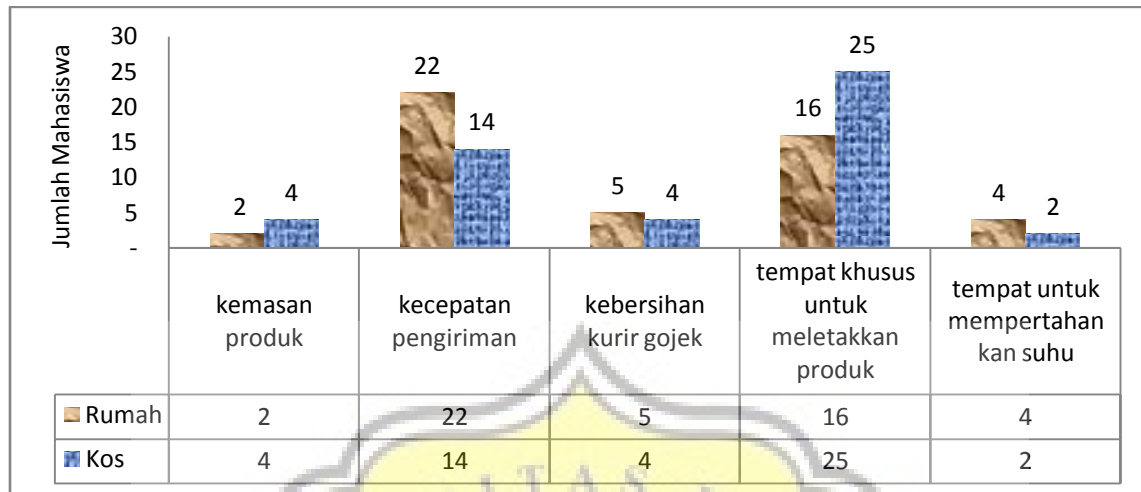
Mahasiswa yang tinggal di kos dan di rumah memiliki cara pandang yang berbeda. Hal tersebut dapat dipengaruhi oleh banyak hal salah satunya faktor kepercayaan. Pada Gambar 14, ditampilkan pengambilan keputusan mahasiswa dalam melakukan pembelian produk di suatu tempat makan melalui layanan daring dari segi tempat produksi.



Gambar 14. Keputusan Mahasiswa Melakukan Pembelian dari Segi Tempat Produksi

Pada Gambar 14, dapat dilihat sebanyak 25 mahasiswa yang tinggal di rumah memilih tidak perlu melihat tempat produksi melainkan hanya melihat produk saja sudah cukup. Sedangkan 23 mahasiswa yang tinggal di kos mengatakan perlu mengetahui tempat produksi. Dengan jumlah terendah yaitu 8 mahasiswa yang tinggal di rumah dan 7 mahasiswa yang tinggal di kos memilih untuk tidak perlu melihat tempat produksi namun ada penjaminan mutu, label, dan lain sebagainya.

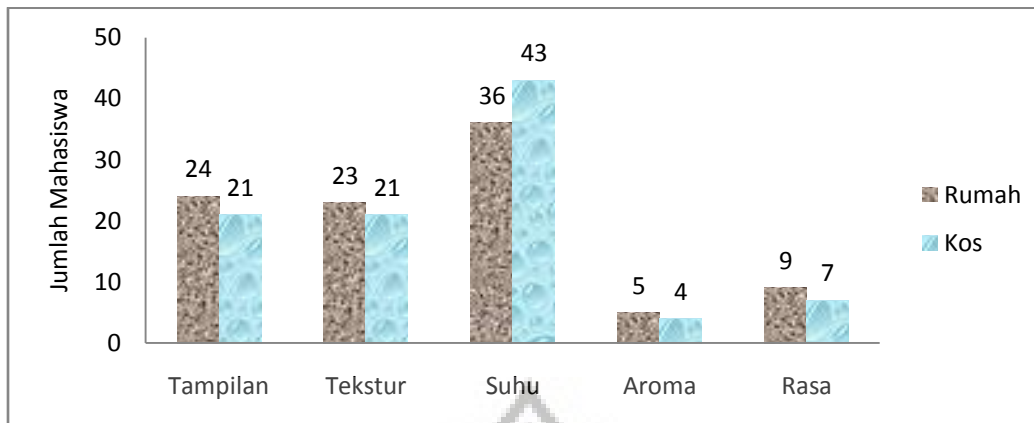
Perkembangan layanan daring yang sangat pesat tidak menutup kemungkinan terdapat kesalahan didalamnya. Saran diperlukan untuk dapat membuka pemikiran lain yang dapat meningkatkan hasil yang akan didapatkan nantinya. Pada Tabel 15 dapat dilihat saran responden terhadap layanan daring.



Gambar 15. Saran Terhadap Layanan Daring

Gambar 15 menunjukkan, kecepatan pengiriman pada mahasiswa yang tinggal di rumah dan tempat khusus untuk meletakkan produk pangan pada mahasiswa yang tinggal di kos menempati jumlah saran terbanyak. Tempat khusus untuk meletakkan produk pangan digunakan untuk mencegah polusi dan kerusakan yang disebabkan dari luar kemasan. Sedangkan kemasan produk pada mahasiswa yang tinggal di rumah dan tempat untuk mempertahankan suhu produk pangan pada mahasiswa yang tinggal di kos menempati jumlah saran paling sedikit.

Selama proses transportasi, sangat memungkinkan produk pangan mengalami perubahan. Perubahan yang terjadi pada produk pangan dapat secara intrinsik maupun ekstrinsik. Pada Gambar 15, dapat dilihat perubahan yang terjadi pada pesanan responden.



Gambar 16. Perubahan Pada Pesanan yang Pernah Terjadi

Pada Gambar 16, dapat dilihat bahwa perubahan suhu pada mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos menempati perubahan yang paling sering terjadi dengan jumlah terbanyak. Sedangkan perubahan aroma pada mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos menempati jumlah terendah yang dipilih mahasiswa. Hal tersebut menunjukkan bahwa perubahan aroma jarang terjadi pada pesanan.

### 3.3.2. Pengetahuan Mahasiswa Mengenai Mutu Pangan

#### 3.3.2.1. Mahasiswa yang Tinggal di Rumah

Pengetahuan terhadap mutu pangan antar mahasiswa berbeda-beda, yang disebabkan oleh beberapa hal. Untuk mengukur tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap mutu pangan, maka diajukan pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi mutu pangan?”. Jawaban mahasiswa yang tinggal di rumah dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Respon mahasiswa yang tinggal di rumah dari pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi Mutu Pangan?”

| Perubahan yang Terjadi: | Berpengaruh | Tidak Berpengaruh |
|-------------------------|-------------|-------------------|
| Perubahan tekstur       | 88%         | 12%               |
| Perubahan aroma         | 61%         | 39%               |
| Perubahan rasa          | 63%         | 37%               |

Berdasarkan Survei Rujukan, perubahan tekstur seperti krim mencair dan kerupuk melemem, perubahan aroma dan perubahan rasa seperti manis menjadi hambar, gurih menjadi asam pada produk pangan dapat mempengaruhi mutu pangan. Pada Tabel 4, dapat dilihat tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap mutu yang dapat dikategorikan baik. Hal tersebut dikarenakan 88% mahasiswa pada perubahan tekstur, 61% pada perubahan aroma dan 63% pada perubahan rasa menjawab bahwa perubahan pada tekstur, aroma dan rasa pada pesanan dapat berpengaruh terhadap mutu pangan.

### 3.3.2.2. Mahasiswa yang Tinggal di Kos

Pengetahuan terhadap mutu pangan antar mahasiswa berbeda-beda, yang disebabkan oleh beberapa hal. Untuk mengukur tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap mutu pangan, maka diajukan pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi mutu pangan?”. Jawaban mahasiswa yang tinggal di kos dapat dilihat pada Tabel 5.

**Tabel 5. Respon mahasiswa yang tinggal di kos dari pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi Mutu Pangan?”**

| <b>Perubahan yang Terjadi:</b> | <b>Berpengaruh</b> | <b>Tidak Berpengaruh</b> |
|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Perubahan tekstur              | 92%                | 8%                       |
| Perubahan aroma                | 71%                | 29%                      |
| Perubahan rasa                 | 69%                | 31%                      |

Berdasarkan survei rujukan, perubahan tekstur seperti es krim mencair dan kerupuk melemem, perubahan aroma dan perubahan rasa seperti manis menjadi hambar, gurih menjadi asam pada pesanan mempengaruhi mutu pangan. Pada Tabel 5, diketahui bahwa pengetahuan responden terhadap mutu pangan baik karena 92% responden pada perubahan tekstur menjawab dengan benar. Pengetahuan responden terhadap mutu pangan dapat dikategorikan sedang karena 71% responden pada perubahan aroma, dan 69% pada perubahan rasa menjawab bahwa perubahan pada tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan dapat berpengaruh terhadap mutu pangan.

### 3.3.3. Pengetahuan Mahasiswa Mengenai Keamanan Pangan

#### 3.3.3.1. Mahasiswa yang tinggal di rumah

Pengetahuan terhadap keamanan pangan antar mahasiswa berbeda-beda, yang disebabkan oleh beberapa hal. Untuk mengukur tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap keamanan pangan, maka diajukan pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi keamanan pangan?”. Jawaban mahasiswa yang tinggal di rumah dapat dilihat pada Tabel 6.

**Tabel 6. Respon mahasiswa yang tinggal di rumah dari pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi Keamanan Pangan?”**

| <b>Perubahan yang terjadi pada produk pangan:</b> | <b>Berpengaruh</b> | <b>Tidak Berpengaruh</b> |
|---|--------------------|--------------------------|
| Perubahan tekstur                                 | 63%                | 37%                      |
| Perubahan aroma                                   | 63%                | 37%                      |
| Perubahan rasa                                    | 67%                | 33%                      |

Berdasarkan survei rujukan perubahan tekstur seperti kuah makanan menjadi lebih kental/encer, perubahan aroma dan perubahan rasa seperti manis menjadi hambar, gurih menjadi asam pada pesanan mempengaruhi keamanan pangan. Pada Tabel 6, diketahui bahwa pengetahuan responden terhadap keamanan pangan dapat dikategorikan sedang. Hal tersebut dikarenakan 63% responden pada perubahan tekstur dan aroma serta 67% responden pada perubahan rasa menjawab bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan dapat mempengaruhi keamanan pangan.

#### 3.3.3.2. Mahasiswa yang tinggal di kos

Pengetahuan terhadap keamanan pangan antar mahasiswa berbeda-beda, yang disebabkan oleh beberapa hal. Untuk mengukur tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap keamanan pangan, maka diajukan pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi Keamanan Pangan?”. Jawaban mahasiswa yang tinggal di kos dapat dilihat pada Tabel 7.

**Tabel 7. Respon mahasiswa yang tinggal di kos dari pertanyaan “Apakah perubahan yang terjadi pada produk pangan mempengaruhi Keamanan Pangan?”**

| <b>Perubahan yang Terjadi:</b> | <b>Berpengaruh</b> | <b>Tidak Berpengaruh</b> |
|--------------------------------|--------------------|--------------------------|
| Perubahan tekstur              | 69%                | 31%                      |
| Perubahan aroma                | 65%                | 35%                      |
| Perubahan rasa                 | 65%                | 35%                      |

Berdasarkan Survei Rujukan, perubahan tekstur seperti kuah makanan menjadi lebih kental/encer, perubahan aroma dan perubahan rasaseperti manis menjadi hambar, gurih menjadi asam pada pesanan dapat mempengaruhi keamanan pangan. Pada Tabel 7, diketahui bahwa pengetahuan responden terhadap keamanan pangan dapat dikategorikan sedang. Hal tersebut dikarenakan 69% responden pada perubahan tekstur dan 65% responden pada perubahan aroma dan rasa menjawab bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan mempengaruhi keamanan pangan.

### **3.3.4. Persepsi Mahasiswa Mengenai Mutu Pangan**

#### **3.3.4.1.1. Mahasiswa yang Tinggal di Rumah**

Persepsi responden mengenai apakah pesanan masih dapat dikatakan bermutu atau tidak, jika pesanan telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa dapat dilihat pada Tabel 8.

**Tabel 8. Respon mahasiswa yang tinggal di Rumah dari pertanyaan “Menurut Anda, apakah pesanan dapat dikatakan bermutu setelah terjadi Perubahan pada produk pangan?”**

| <b>Persepsi mahasiswa jika pada produk pangan terjadi:</b> | <b>Bermutu</b> | <b>Tidak Bermutu</b> |
|--|----------------|----------------------|
| Perubahan tekstur  | 29%            | 71%                  |
| Perubahan aroma  | 27%            | 73%                  |
| Perubahan rasa   | 24%            | 76%                  |

Berdasarkan survei rujukan perubahan tekstur seperti renyah menjadi melempem, cair menjadi kental, perubahan aroma seperti adanya aroma asam dan asap kendaraan serta perubahan rasa pada pesanan menunjukkan pesanan tidak bermutu. Pada Tabel 8, diketahui bahwa persepsi responden terhadap perubahan tekstur, aroma dan rasa yang berkaitan dengan mutu pangan dapat dikategorikan sedang. Hal ini ditunjukkan dari jawaban responden secara urut yaitu 71%, 73%, dan 76% responden mengatakan produk pangan sudah tidak bermutu setelah terjadi perubahan tekstur, aroma, dan rasa.

### 3.3.4.1.2. Mahasiswa yang tinggal di Kos

Persepsi responden mengenai apakah pesanan masih dapat dikatakan bermutu atau tidak, jika pesanan mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa dapat dilihat pada Tabel 9.

**Tabel 9. Respon mahasiswa yang tinggal di Kos dari pertanyaan “Menurut Anda, apakah pesanan dapat dikatakan bermutu setelah terjadi Perubahan pada produk pangan?”**

| <b>Persepsi mahasiswa jika pada produk pangan terjadi:</b> | <b>Bermutu</b> | <b>Tidak Bermutu</b> |
|--|----------------|----------------------|
| Perubahan tekstur  | 24%            | 76%                  |
| Perubahan aroma  | 18%            | 82%                  |
| Perubahan rasa   | 18%            | 82%                  |

Berdasarkan Survei Rujukan, perubahan tekstur seperti renyah menjadi melempem, cair menjadi kental, perubahan aroma seperti adanya aroma asam dan asap kendaraan serta perubahan rasa pada pesanan menunjukkan pesanan tidak bermutu. Pada Tabel 9, diketahui bahwa persepsi responden terhadap mutu pangan dapat dikategorikan sedang karena 76% responden mengatakan produk pangan sudah tidak bermutu setelah terjadi perubahan tekstur. Persepsi mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa dapat dikategorikan baik karena 82% responden menjawab produk pangan sudah tidak bermutu setelah terjadi perubahan aroma dan rasa.

### 3.3.5. Persepsi Mahasiswa Mengenai Keamanan Pangan

#### 3.3.5.1. Mahasiswa yang Tinggal di Rumah

Persepsi responden mengenai apakah pesanan masih dapat dikatakan aman atau tidak, jika pesanan mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa dapat dilihat pada Tabel 10.

**Tabel 10. Respon mahasiswa yang tinggal di Rumah dari pertanyaan “Menurut Anda, apakah pesanan dapat dikatakan aman, jika terjadi Perubahan pada produk pangan?”**

| <b>Persepsi mahasiswa jika pada produk pangan terjadi:</b> | <b>Aman</b> | <b>Tidak Aman</b> |
|--|-------------|-------------------|
| Perubahan tekstur  | 65%         | 35%               |
| Perubahan aroma  | 4%          | 96%               |
| Perubahan rasa   | 15%         | 85%               |



Tabel 10 menunjukkan sebagian besar mahasiswa memiliki persepsi bahwa pesanan masih aman setelah terjadi perubahan tekstur seperti renyah menjadi melempem dan es krim mencair. Sedangkan sebagian besar mahasiswa memiliki persepsi pesanan sudah tidak aman setelah terjadi perubahan aroma dan rasa. Persepsi responden terhadap perubahan tekstur dikategorikan sedang karena 65% responden menjawab pesanan masih aman setelah terjadi perubahan tekstur. Persepsi mahasiswa akan perubahan aroma dan rasa dikategorikan tinggi karena 96% dan 85% responden menjawab pesanan tidak aman setelah terjadi perubahan aroma dan rasa.

### 3.3.5.2. Mahasiswa yang Tinggal di Kos

Persepsi responden mengenai apakah pesanan masih dapat dikatakan aman atau tidak, jika pesanan mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa dapat dilihat pada Tabel 11.

**Tabel 11. Respon mahasiswa yang tinggal di Kos dari pertanyaan “Menurut Anda, apakah pesanan dapat dikatakan aman, jika terjadi Perubahan pada produk pangan?”**

| <b>Persepsi mahasiswa jika pada produk pangan terjadi:</b> | <b>Aman</b> | <b>Tidak Aman</b> |
|--|-------------|-------------------|
| Perubahan tekstur  | 71%         | 29%               |
| Perubahan aroma  | 10%         | 90%               |
| Perubahan rasa   | 12%         | 88%               |

Tabel 11 menunjukkan persepsi sebagian besar mahasiswa bahwa pesanan masih aman setelah terjadi perubahan tekstur seperti renyah menjadi melempem dan es krim mencair. Sedangkan pesanan sudah tidak aman setelah terjadi perubahan aroma dan rasa. Persepsi mahasiswa terhadap keamanan pangan di kategorikan sedang karena 71% mahasiswa menjawab produk masih aman setelah terjadi perubahan tekstur. Sedangkan persepsi mahasiswa akan perubahan aroma dan rasa di kategorikan tinggi karena 90% dan 88% secara berurutan responden menjawab bahwa pesanan tidak aman setelah terjadi perubahan aroma dan rasa.

### 3.3.6. Sikap Mahasiswa

#### 3.3.6.1. Mahasiswa yang Tinggal di Rumah

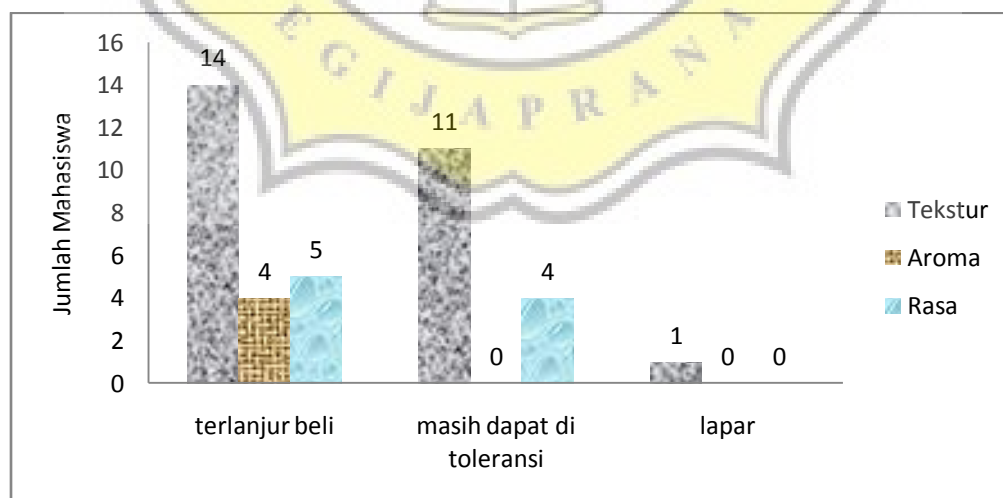
Sikap mahasiswa yang tinggal di Rumah terhadap produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasadapat dilihat pada Tabel 12.

**Tabel 12. Respon mahasiswa yang tinggal di Rumah dari pertanyaan “Apakah Anda tetap mengkonsumsi makanan apabila makanan telah mengalami perubahan?”**

| Sikap mahasiswa jika produk pangan mengalami: | Konsumsi | Tidak Konsumsi |
|---|----------|----------------|
| Perubahan tekstur                             | 53%      | 47%            |
| Perubahan aroma                               | 8%       | 92%            |
| Perubahan rasa                                | 18%      | 82%            |

Pada Tabel 12, sebagian besar mahasiswa sebanyak 53% mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur (menjadi keras, melempem, lembek). Sedangkan sebagian besar mahasiswa secara berurutan 92% dan 82% mahasiswa tidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan aroma seperti adanya aroma asam dan asap kendaraan serta perubahan rasa.

Alasan mahasiswa yang tinggal di rumah tetap mengkonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur, perubahan aroma dan perubahan rasadapat dilihat pada Gambar 17.



**Gambar 17. Alasan Mahasiswa yang Tinggal di Rumah Tetap Konsumsi Produk Pangan yang Telah Mengalami Perubahan Tekstur, Aroma dan Rasa**

Pada Gambar 17, dapat dilihat dengan alasan sudah terlanjur membeli menempati jumlah alasan terbanyak yaitu secara berurutan sebanyak 14 mahasiswa, 4 mahasiswa dan 5 mahasiswatetap mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Mahasiswa yang memiliki alasan perubahan masih dapat di toleransi, secara berurutan sebanyak 11 dan 4 mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur dan rasa. Sejumlah 1 mahasiswa yang memiliki alasan sudah terlanjur lapar tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur.

Alasan mahasiswa yang tinggal di rumah tidak mengkonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasa dapat dilihat pada Gambar 18.



Gambar 18. Alasan Mahasiswa yang Tinggal di Rumah Tidak Konsumsi Produk Pangan yang Telah Mengalami Perubahan Tekstur, Aroma dan Rasa

Gambar 18 menunjukkan dengan alasan rasanya tidak enak, secara berurutan sebanyak 20 mahasiswa, 22 mahasiswa dan 21 mahasiswa tidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Mahasiswa yang memiliki alasan karena takut perubahan berbahaya bagi kesehatan, secara berurutan sebanyak 3 mahasiswa, 21 mahasiswa dan 17 mahasiswa tidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Sejumlah 2 mahasiswa dengan alasan meragukan tidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan aroma dan rasa.

### 3.3.6.2. Mahasiswa yang tinggal di Kos

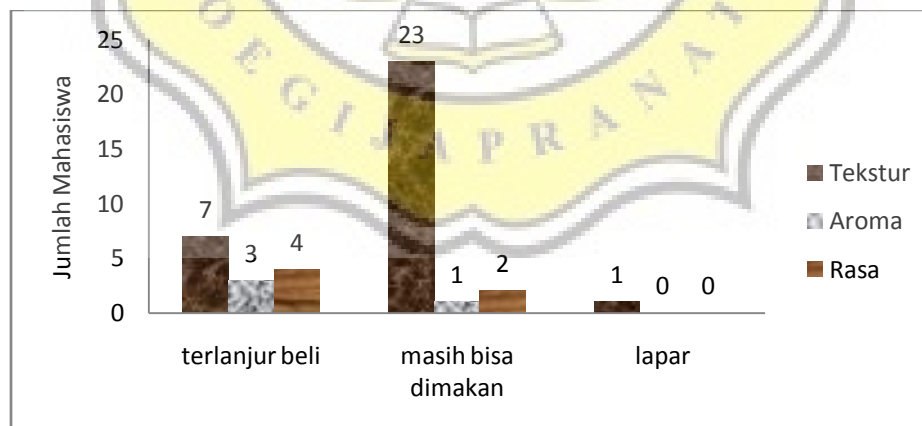
Sikap mahasiswa yang tinggal di Kos terhadap produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasa dapat dilihat pada tabel 13.

**Tabel 13. Respon mahasiswa yang tinggal di Kos dari pertanyaan “Apakah Anda tetap mengonsumsi makanan apabila makanan telah mengalami perubahan?”**

| Sikap responden jikaterjadi: | Konsumsi | Tidak Konsumsi |
|------------------------------|----------|----------------|
| Perubahan tekstur            | 63%      | 37%            |
| Perubahan aroma              | 8%       | 92%            |
| Perubahan rasa               | 12%      | 88%            |

Pada Tabel 13, sebagian besar mahasiswa sebanyak 63% mahasiswa tetap mengonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur seperti menjadi keras, melempem dan lembek. Sedangkan secara berurutan sebanyak 92% dan 88% mahasiswa tidak mengonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan aroma seperti adanya aroma asam dan asap kendaraan serta perubahan rasa.

Alasan mahasiswa tetap mengonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasa dapat dilihat pada Gambar 19.



**Gambar 19. Alasan Mahasiswa yang Tinggal di Kos Tetap Konsumsi Produk Pangan yang Telah Mengalami Perubahan Tekstur, Aroma dan Rasa**

Pada Tabel 19, dapat dilihat bahwa dengan alasan sudah terlanjur membeli secara berurutan terdapat 7 mahasiswa, 3 mahasiswa serta 4 mahasiswatetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Mahasiswa yang memiliki alasan bahwa makanan masih dapat di konsumsi, secara berurutan 23 mahasiswa, 1 mahasiswa serta 2 mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Sejumlah 1 mahasiswa memiliki alasan sudah terlanjur lapar tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur.

Alasan mahasiswa tidak mengkonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasa dapat dilihat pada Gambar 20.



Gambar 20. Alasan Mahasiswa yang Tinggal di Kos Tidak Konsumsi Produk Pangan yang Telah Mengalami Perubahan Tekstur, Aroma dan Rasa

Gambar 20 menunjukkan dengan alasan rasanya tidak enak secara berurutan sebanyak 12 mahasiswa, 11 mahasiswa dan 10 mahasiswatidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Mahasiswa yang memiliki alasan takut berbahaya bagi kesehatan secara berurutan sebanyak 3 mahasiswa, 29 mahasiswa dan 28 mahasiswatidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Mahasiswa yang memiliki alasan karena sudah tidak layak dikonsumsi, 3 mahasiswa tidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur serta5

mahasiswa tidak mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan aroma dan rasa.

### 3.3.7. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap Mahasiswa Terhadap Perubahan Tekstur, Aroma, dan Rasa pada Pesanan yang Berkaitan dengan Mutu Pangan

#### 3.3.7.1. Hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap mutu pangan

Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan yang berkaitan dengan Mutu pangan dapat diuji dengan menggunakan uji hubungan yang disajikan dalam bentuk matriks seperti pada Tabel 14.

**Tabel 14. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap Mahasiswa yang Tinggal di Rumah terhadap Mutu pangan**

| Pengetahuan mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Mutu Pangan   |     |                     | Persepsi mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Mutu Pangan  |     |                 | Sikap mahasiswa yang tinggal di rumah  |     |                  |
|--|-----|---------------------|--|-----|-----------------|--|-----|------------------|
| Sebagian besar mahasiswa memiliki tingkat pengetahuan yang tergolong sedang di segi aroma dan rasa, serta digolongkan tinggi pada segi tekstur                     |     |                     | Sebagian besar mahasiswa menganggap bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa yang terjadi pada produk pangan menunjukkan bahwa sudah tidak bermutu.  |     |                 | Sebagian besar mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur dan tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan aroma dan rasa                                  |     |                  |
| Tekstur  | 88% | (mempengaruhi mutu) | Tekstur  | 71% | (tidak bermutu) | Tekstur  | 53% | (konsumsi)       |
| Aroma  | 61% | (mempengaruhi mutu) | Aroma  | 73% | (tidak bermutu) | Aroma  | 92% | (tidak konsumsi) |
| Rasa   | 63% | (mempengaruhi mutu) | Rasa   | 76% | (tidak bermutu) | Rasa   | 82% | (tidak konsumsi) |
| Kesimpulan Pengetahuan↔Persepsi  |     |                     | Kesimpulan Pengetahuan↔Sikap   |     |                 | Kesimpulan Persepsi↔Sikap  |     |                  |
| Pengetahuan mahasiswa yang sesuai dengan <i>golden standard</i> dan persepsi mahasiswa terhadap perubahan tesktur, aroma, dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |                     | Pengetahuan dan sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik. Pengetahuan dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |                 | Persepsi dan sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik. Persepsi dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |                  |

Tabel 14 menunjukkan bahwa pengetahuan mahasiswa terhadap mutu pangan sesuai dengan *golden standard* bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa mempengaruhi mutu pangan. Pada tabel 14 ditemukan hubungan yang selaras antara pengetahuan dan persepsi Mahasiswa terhadap Mutu Pangan. Lebih dari 70% responden memiliki persepsi bahwa produk pangan dikatakan tidak bermutu setelah terjadi perubahan tekstur, aroma, dan rasa, serta lebih dari 60% responden mengatakan perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada produk pangan mempengaruhi mutu pangan.

Sikap Mahasiswa terhadap perubahan tekstur pada produk pangan tidak selaras dengan pengetahuan dan persepsi. Sejumlah 53% mahasiswa memilih tetap mengonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur. Sedangkan terhadap perubahan aroma dan rasa pada produk pangan, antara pengetahuan, persepsi, dan sikap memiliki hubungan yang selaras. Pengetahuan mahasiswa yang sesuai dengan *golden standart* bahwa perubahan aroma dan rasa mempengaruhi mutu pangan, menimbulkan persepsi mahasiswa bahwa jika produk pangan mengalami perubahan aroma dan rasa maka produk pangan dapat dikatakan tidak bermutu dan tidak layak untuk di konsumsi.

### **3.3.7.2. Hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa yang tinggal di kos terhadap mutu pangan**

Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan yang berkaitan dengan Mutu pangan dapat dilihat pada Tabel 15.

**Tabel 15. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap Mahasiswa yang Tinggal di Kos terhadap Mutu pangan**

| Pengetahuan mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Mutu Pangan  |     |                     | Persepsi mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Mutu Pangan   |     |                 | Sikap mahasiswa yang tinggal di rumah  |     |                  |
|---|-----|---------------------|---|-----|-----------------|--|-----|------------------|
| Sebagian besar mahasiswa memiliki tingkat pengetahuan yang tergolong sedang di segi aroma dan rasa, serta digolongkan tinggi pada segi tekstur                      |     |                     | Sebagian besar mahasiswa menganggap bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa yang terjadi pada produk pangan menunjukkan bahwa sudah tidak bermutu.   |     |                 | Sebagian besar mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur dan tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan aroma dan rasa                                  |     |                  |
| Tekstur   | 92% | (mempengaruhi mutu) | Tekstur   | 76% | (tidak bermutu) | Tekstur  | 63% | (konsumsi)       |
| Aroma   | 71% | (mempengaruhi mutu) | Aroma   | 82% | (tidak bermutu) | Aroma  | 92% | (tidak konsumsi) |
| Rasa  | 69% | (mempengaruhi mutu) | Rasa  | 82% | (tidak bermutu) | Rasa   | 88% | (tidak konsumsi) |
| Kesimpulan Pengetahuan↔Persepsi   |     |                     | Kesimpulan Pengetahuan↔Sikap  |     |                 | Kesimpulan Persepsi↔Sikap  |     |                  |
| Pengetahuan dan persepsi memiliki hubungan yang selaras. Pengetahuan responden yang sesuai dengan <i>golden standard</i> membuat persepsi yang dimiliki juga baik). |     |                     | Pengetahuan dan sikap responden terhadap perubahan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik. Pengetahuan dan sikap responden terhadap perubahan aroma dan rasa yang telah sesuai dengan <i>golden standard</i> memiliki hubungan selaras. |     |                 | Persepsi dan sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik. Persepsi dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |                  |

Pada Tabel 15 menunjukkan bahwa pengetahuan mahasiswa terhadap mutu pangan sesuai dengan *golden standard* bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada produk pangan mempengaruhi mutu pangan. Pada tabel 15 ditemukan hubungan yang selaras antara pengetahuan dan persepsi Mahasiswa terhadap Mutu Pangan. Lebih dari 75% responden memiliki persepsi bahwa produk pangan dikatakan tidak bermutu setelah terjadi perubahan tekstur, aroma, dan rasa, serta lebih dari 65% responden mengatakan perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada produk pangan mempengaruhi mutu pangan.

Sikap Mahasiswa terhadap perubahan tekstur pada produk pangan tidak selaras dengan pengetahuan dan persepsi. Sejumlah 63% mahasiswa memilih tetap mengkonsumsi produk pangan yang mengalami perubahan tekstur. Sedangkan terhadap perubahan aroma dan rasa pada produk pangan, antara pengetahuan, persepsi dan sikap memiliki hubungan yang



selaras. Pengetahuan mahasiswa yang sesuai dengan *golden standard* bahwa perubahan aroma dan rasa mempengaruhi mutu produk pangan menimbulkan persepsi mahasiswa bahwa jika produk pangan mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasa maka produk pangan dapat dikatakan tidak bermutu dan tidak layak dikonsumsi.

### 3.3.8. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap Mahasiswa Terhadap Perubahan Tekstur, Aroma, dan Rasa pada Pesanan yang Berkaitan dengan Keamanan Pangan

#### 3.3.8.1. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap Mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Keamanan pangan

Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan yang berkaitan dengan Keamanan pangan dapat dilihat pada Tabel 16.

**Tabel 16. Matriks Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Keamanan Pangan**

| Pengetahuan mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Keamanan pangan  |     |                                | Persepsi mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Keamanan pangan   |     |              | Sikap mahasiswa yang tinggal di rumah   |     |                  |
|---|-----|--------------------------------|---|-----|--------------|---|-----|------------------|
| Sebagian besar mahasiswa memiliki tingkat pengetahuan akan keamanan pangan yang tergolong sedang di segi tekstur, aroma dan rasa.   |     |                                | Sebagian besar mahasiswa menganggap bahwa perubahan tekstur masih dikatakan aman, namun perubahan aroma dan rasa pada produk pangan menunjukkan produk sudah tidak aman.                                    |     |              | Sebagian besar mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur dan tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan aroma dan rasa |     |                  |
| Tekstur   | 63% | (mempengaruhi keamanan pangan) | Tekstur   | 65% | (aman)       | Tekstur   | 53% | (konsumsi)       |
| Aroma   | 63% | (mempengaruhi keamanan pangan) | Aroma   | 96% | (tidak aman) | Aroma   | 92% | (tidak konsumsi) |
| Rasa  | 67% | (mempengaruhi keamanan pangan) | Rasa  | 85% | (tidak aman) | Rasa  | 88% | (tidak konsumsi) |
| Hubungan Pengetahuan ↔ Persepsi   |     |                                | Hubungan Pengetahuan ↔ Sikap  |     |              | Hubungan Persepsi ↔ Sikap   |     |                  |
| Pengetahuan mahasiswa terhadap tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik dengan persepsi mahasiswa, namun pengetahuan dan persepsi mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |                                | Pengetahuan dengan sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik. Pengetahuan dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |              | Pada persepsi dan sikap yang dilakukan mahasiswa memiliki hubungan yang selaras.  |     |                  |

Pada Tabel 16, dapat dilihat bahwa pengetahuan mahasiswa terhadap keamanan pangan sesuai dengan *golden standard* bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada produk pangan mempengaruhi keamanan makanan. Pada tabel 16 ditemukan hubungan yang selaras antara pengetahuan dan persepsi Mahasiswa terhadap Keamanan Pangan pada perubahan aroma dan rasa. Sedangkan pada perubahan tekstur, antara pengetahuan dan persepsi mahasiswa tidak memiliki hubungan yang selaras karena 65% mahasiswa memiliki persepsi bahwa produk pangan dikatakan masih aman setelah terjadi perubahan tekstur, namun 63% mahasiswa menjawab bahwa perubahan pada tekstur produk pangan mempengaruhi keamanan pangan.

Pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa produk pangan memiliki hubungan yang selaras. Sebagian besar mahasiswa menjawab bahwa perubahan aroma dan rasa pada produk pangan mempengaruhi keamanan pangan, dan produk dikatakan tidak aman setelah terjadi perubahan aroma dan rasa serta tidak mengonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan aroma dan rasa. Namun persepsi dan sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur pada produk pangan memiliki hubungan yang selaras. Sebagian besar mahasiswa memiliki persepsi bahwa perubahan tekstur pada produk pangan menunjukkan produk pangan masih aman dan memilih tetap mengonsumsi produk yang telah mengalami perubahan tekstur.

### **3.3.8.2. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap Mahasiswa yang tinggal di kos terhadap keamanan pangan**

Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada pesanan yang berkaitan dengan Keamanan pangan dapat dilihat pada Tabel 17.

**Tabel 17. Hubungan antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap mahasiswa yang tinggal di kos terhadap Keamanan Pangan**

| Pengetahuan mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Keamanan pangan  |     |                                | Persepsi mahasiswa yang tinggal di rumah terhadap Keamanan pangan   |     |              | Sikap mahasiswa yang tinggal di rumah   |     |                  |
|---|-----|--------------------------------|---|-----|--------------|---|-----|------------------|
| Sebagian besar mahasiswa memiliki tingkat pengetahuan akan keamanan pangan yang tergolong sedang pada segi tekstur, aroma dan rasa  |     |                                | Sebagian besar mahasiswa menganggap bahwa perubahan tekstur masih dikatakan aman, namun perubahan aroma dan rasa pada produk pangan menunjukkan produk sudah tidak aman.  |     |              | Sebagian besar mahasiswa tetap mengkonsumsi makanan yang telah mengalami perubahan tekstur dan tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan aroma dan rasa |     |                  |
| Tekstur   | 69% | (mempengaruhi keamanan pangan) | Tekstur   | 71% | (aman)       | Tekstur   | 53% | (konsumsi)       |
| Aroma   | 65% | (mempengaruhi keamanan pangan) | Aroma   | 90% | (tidak aman) | Aroma   | 92% | (tidak konsumsi) |
| Rasa  | 65% | (mempengaruhi keamanan pangan) | Rasa  | 88% | (tidak aman) | Rasa  | 88% | (tidak konsumsi) |
| Hubungan Pengetahuan↔Persepsi   |     |                                | Hubungan Pengetahuan↔Sikap  |     |              | Hubungan Persepsi↔Sikap   |     |                  |
| Pengetahuan dan persepsi mahasiswa pada perubahan tekstur tidak selaras. Pengetahuan dan persepsi mahasiswa pada perubahan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras. |     |                                | Pengetahuan dan sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik. Pengetahuan dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa yang telah sesuai dengan <i>golden standard</i> memiliki hubungan selaras. |     |              | Pada persepsi dan sikap yang dilakukan mahasiswa terhadap perubahan tekstur, aroma, dan rasa memiliki hubungan yang searah.                                       |     |                  |

Pada Tabel 17, dapat dilihat bahwa pengetahuan mahasiswa terhadap keamanan pangan sesuai dengan *golden standard* bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa pada produk pangan mempengaruhi keamanan makanan. Pengetahuan dan persepsi Mahasiswa akan keamanan pangan dalam segi tekstur produk pangan tidak memiliki hubungan yang selaras. Sebanyak 71% mahasiswa memiliki persepsi bahwa produk pangan dikatakan masih aman setelah terjadi perubahan tekstur, namun 69% mahasiswa menjawab perubahan tekstur produk pangan mempengaruhi keamanan pangan.

Pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma dan rasa pada produk pangan memiliki hubungan yang selaras. Sebagian besar mahasiswa menjawab perubahan aroma dan rasa pada produk mempengaruhi keamanan pangan, dan memiliki persepsi bahwa produk pangan dikatakan tidak aman setelah terjadi perubahan aroma dan

rasa, serta tidak mengkonsumsi produk yang telah mengalami perubahan aroma dan rasa. Berbeda dengan sikap mahasiswa dalam menghadapi perubahan tekstur pada produk pangan, karena hanya 37% mahasiswa yang memilih untuk tidak mengkonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur. Hasil tersebut tidak sesuai dengan hasil survei rujukan bahwa jika mahasiswa memiliki pengetahuan yang benar maka seharusnya memiliki persepsi yang benar dan juga melakukan sikap yang tepat.

### 3.3.9. Analisa Uji Tabulasi Silang

Uji Tabulasi Silang dilakukan untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara tempat tinggal mahasiswa dengan jawaban mahasiswa dari masing-masing pertanyaan. Mahasiswa yang digunakan sebagai bahan penelitian dibedakan menjadi 2 yaitu mahasiswa yang tinggal di rumah dan mahasiswa yang tinggal di kos. Hubungan antara Mahasiswa yang tinggal di kos dan di rumah dapat dilihat pada Tabel 18.

**Tabel 18. Hasil Uji Tabulasi Silang**

| No. | Butir Pertanyaan   | Nilai Pearson Chi Square | Keterangan         |
|-----|--|--------------------------|--------------------|
| 1   | Pengetahuan mengenai perubahan tekstur yang mempengaruhi mutu pangan     | 0,505                    | tidak ada asosiasi |
| 2   | Pengetahuan mengenai perubahan aroma yang mempengaruhi mutu pangan       | 0,285                    | tidak ada asosiasi |
| 3   | Pengetahuan mengenai perubahan rasa yang mempengaruhi mutu pangan        | 0,521                    | tidak ada asosiasi |
| 4   | Pengetahuan mengenai perubahan tekstur yang mempengaruhi keamanan pangan | 0,521                    | tidak ada asosiasi |
| 5   | Pengetahuan mengenai perubahan aroma yang mempengaruhi keamanan pangan   | 0,833                    | tidak ada asosiasi |
| 6   | Pengetahuan mengenai perubahan rasa yang mempengaruhi keamanan pangan    | 0,831                    | tidak ada asosiasi |
| 7   | Persepsi mengenai perubahan tekstur yang berkaitan dengan mutu pangan    | 0,647                    | tidak ada asosiasi |
| 8   | Persepsi mengenai perubahan aroma yang berkaitan dengan mutu pangan      | 0,333                    | tidak ada asosiasi |
| 9   | Persepsi mengenai perubahan rasa yang berkaitan dengan mutu pangan       | 0,460                    | tidak ada asosiasi |

**Tabel 19. Hasil Uji Tabulasi Silang (Lanjutan)**

| No. | Butir Pertanyaan  | Nilai Pearson Chi Square | Keterangan         |
|-----|---|--------------------------|--------------------|
| 10  | Persepsi mengenai perubahan tekstur yang berkaitan dengan keamanan pangan | 0,515                    | tidak ada asosiasi |
| 11  | Persepsi mengenai perubahan aroma yang berkaitan dengan keamanan pangan   | 0,239                    | tidak ada asosiasi |
| 12  | Persepsi mengenai perubahan rasa yang berkaitan dengan keamanan pangan    | 0,564                    | tidak ada asosiasi |
| 13  | Sikap mahasiswa terhadap perubahan tekstur yang terjadi pada pesanan      | 0,218                    | tidak ada asosiasi |
| 14  | Sikap mahasiswa terhadap perubahan aroma yang terjadi pada pesanan        | 1,000                    | tidak ada asosiasi |
| 15  | Sikap mahasiswa terhadap perubahan rasa yang terjadi pada pesanan         | 0,400                    | tidak ada asosiasi |

\*Keterangan : Nilai Pearson Chi Square <0,05 menunjukkan adanya asosiasi

Tabel 18 menunjukkan bahwa pada tiap pertanyaan tidak ditemukan adanya asosiasi karena nilai signifikansi yang didapatkan lebih dari 0,05. Karena tidak ditemukan adanya asosiasi, maka dilakukan Uji Spearman tanpa membedakan tempat tinggal mahasiswa. Data mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kost digabungkan.

### 3.3.10. Analisis Korelasi

Hasil korelasi Spearman antar aspek pertanyaan tanpa membedakan tempat tinggal responden dapat dilihat pada Tabel 19.

**Tabel 20. Hasil Uji Spearman**

| Aspek Pertanyaan                       | Sig (2-tailed) | Kesimpulan        |
|--|----------------|-------------------|
| Pengetahuan mutu*Pengetahuan keamanan  | 0,000          | Berhubungan kuat  |
| Pengetahuan mutu*Persepsi mutu         | 0,080          | Tidak berhubungan |
| Pengetahuan mutu*Persepsi keamanan     | 0,064          | Tidak berhubungan |
| Pengetahuan mutu*Sikap                 | 0,274          | Tidak berhubungan |
| Pengetahuan keamanan*Persepsi mutu     | 0,281          | Tidak berhubungan |
| Pengetahuan keamanan*Persepsi keamanan | 0,683          | Tidak berhubungan |
| Pengetahuan keamanan*Sikap             | 0,409          | Tidak berhubungan |
| Persepsi mutu*Persepsi keamanan        | 0,048          | Berhubungan       |
| Persepsi mutu*Sikap                    | 0,225          | Tidak berhubungan |
| Persepsi keamanan*Sikap                | 0,654          | Tidak berhubungan |

\*Keterangan : Nilai Sig (2-tailed) <0,05 menunjukkan adanya asosiasi

Pada Tabel 20 diketahui bahwa, pengetahuan mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos terhadap keamanan dan mutupangan mendapatkan nilai sig. (*2-tailed*) 0,000 kurang dari 0,001. Hal tersebut menunjukkan bahwa antar pengetahuan keamanan dan mutumemiliki hubungan yang sangat kuat. Pada hubungan antar persepsi keamanan dan mutu juga ditemukan adanya hubungan karena didapatkan nilai sig. (*2-tailed*) sebesar 0,048. Namun pada aspek lainnyatidak ditemukan hubungan antara aspek pertanyaan karena nilai yang didapatkan  $>0,05$ .

