

## **4. PEMBAHASAN**

### **4.1. Uji Kelayakan Kuisioner**

Ian & Rusdiansyah (2016) mengatakan bahwa dilakukannya pra survei dalam suatu penelitian bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengatasi masalah yang mungkin terjadi dalam pengolahan data. Pra survei dilakukan untuk mendapatkan kuisioner yang telah teruji. Pengujian yang digunakan untuk menguji pra survei adalah uji reliabilitas dan uji validitas.

Menurut Sugiyono (2009), uji validitas dilakukan untuk memperoleh hasil apakah pertanyaan-pertanyaan pada kuesioner yang dibagikan kepada responden telah valid sebagai pertanyaan dan dimengerti maksud dan tujuannya oleh responden. Sesuai dengan Ian & Rusdiansyah (2016), pengujian validitas dilakukan untuk mengetahui apakah instrumen pertanyaan yang digunakan benar-benar handal untuk digunakan sebagai alat ukur. Uji validitas dilakukan lebih dari sekali untuk mengecek konsistensi jawaban responden dengan pertanyaan serupa sehingga uji ini tidak langsung didapatkan pada percobaan pertama. Menurut Brancato *et al.* (2005), perbaikan instrumen dilakukan agar menghindari kesalahan dalam pengolahan data dan mendapatkan kuisioner yang dapat dipahami oleh responden. Setelah mendapatkan butir-butir pertanyaan kuesioner yang telah valid, tahap selanjutnya adalah uji reliabilitas yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kekonsistensian pertanyaan yang digunakan oleh peneliti sehingga kuisioner dapat dipertanggung jawabkan.

Dalam penelitian ini digunakan *golden standard* untuk menguji validitas dan reliabilitas dari kuisioner yang digunakan. *Golden standard* digunakan sebagai acuan untuk menyempurnakan kuisioner yang digunakan. Adanya rujukan dalam suatu penelitian berfungsi untuk menguatkan kuisioner secara teoritis (Pujihastuti, 2010).

### **4.2. Deskripsi Responden**

Keputusan seseorang dalam mengambil suatu keputusan dipengaruhi oleh kondisi ekonomi seseorang. Kondisi ekonomi meliputi pendapatan yang bisa dibelanjakan, tabungan dan

kekayaan, utang, kemampuan untuk meminjam, serta sikap terhadap belanja dan menabung. Faktor ekonomi merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap sikap rasional responden (Kotler & Keller, 2009). Menurut Saputri *et al.* (2012), jumlah pengeluaran yang tinggi cenderung mengakibatkan seseorang tidak memikirkan kualitas makanan dan efeknya terhadap kesehatan.

Dari data yang telah diperoleh diketahui bahwa sebagian besar responden menjawab rentang 15-30 menit sebagai durasi pengantaran produk pangan yang sering terjadi pada responden. Lamanya waktu pengantaran merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas produk pangan. Makanan siap konsumsi yang terlalu lama dibiarkan dan tidak segera di konsumsi akan mengakibatkan mutu produk berangsur-angsur menurun. Penurunan kualitas dikarenakan oleh faktor instrinsik dan ekstrinsik. Dari faktor instrinsik, jenis bahan baku yang digunakan harus diperhatikan untuk mempertahankan kualitas dan keamanan produk pangan. Dari faktor ekstrinsik, suhu lingkungan, jumlah banyaknya cemaran dan penanganan pangan yang kurang tepat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk pangan. Kwong *et al.* (2017) menyatakan bahwa durasi pengantaran yang cukup lama menyebabkan makanan kehilangan kesegaran dan mengalami penurunan mutu, sedangkan durasi pengantaran yang singkat mengurangi risiko kerusakan makanan secara sensoris.

#### **4.3. Hubungan antarpengertian, persepsi, dan sikap Mahasiswa yang tinggal di rumah dengan mahasiswa yang tinggal di kos**

Pada penelitian ini digunakan 3 variabel yaitu tekstur, aroma dan rasa. Berdasarkan hasil yang didapatkan, tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap mutu dan keamanan pangan dapat dikategorikan sedang. Lebih dari 60% dan 65% mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos menjawab bahwa perubahan tekstur, aroma dan rasa pada produk pangan mempengaruhi mutu dan keamanan pangan.

Pada persepsi mahasiswa terhadap mutu, lebih dari 70% dan 75% mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos memiliki persepsi bahwa produk pangan dikatakan tidak bermutu

setelah mengalami perubahan tekstur, aroma dan rasa. Hal tersebut menunjukkan bahwa persepsi mahasiswa terhadap mutu pangan memiliki hubungan yang selaras dengan pengetahuan mahasiswa. Sesuai dengan Sediaoetama (2000), bahwa pengetahuan yang dimiliki berpengaruh terhadap pemahaman dan persepsi seseorang.

Persepsi mahasiswa baik yang tinggal di rumah maupun di kos terhadap keamanan pangan memiliki hubungan yang selaras dengan pengetahuan khususnya terhadap perubahan aroma dan rasaproduk pangan. Sebanyak 96% dan 85% mahasiswa yang tinggal di rumah serta 90% dan 88% mahasiswa yang tinggal di kos secara berurutan memiliki persepsi bahwa produk pangan tidak aman setelah mengalami perubahan aroma dan rasa. Hasil tersebut menunjukkan bahwa pengetahuan maupun persepsi mahasiswa mengenai keamanan pangan memiliki hubungan yang selaras. Namun pada persepsi mahasiswa akan perubahan tekstur terhadap keamanan pangan, tidak ditemukan hubungan yang selaras dimana sebanyak 65% dan 71% mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos memiliki persepsi bahwa produk pangan dapat dikatakan masih aman setelah mengalami perubahan tekstur. Menurut Gunadarma (2011), persepsi yang berbeda dengan pengetahuan seseorang dapat dikarenakan oleh proses penerimaan, pengorganisasian sampai penginterpretasian atau penterjemahan stimulus seseorang yang berbeda sehingga menghasilkan pandangan yang berbeda pula.

Contoh perubahan tekstur yang paling sering ditemui adalah pada bakmi, kerupuk dan gorengan. Perubahan tekstur pada kerupuk dan gorengan dikarenakan kontak antara produk pangan dengan udara luar. Uap air yang masuk ke dalam bahan ketika bahan dibiarkan pada ruang terbuka / tidak dibungkus pada kemasan kedap udara dengan baik dalam waktu yang cukup lama mengakibatkan semakin banyak uap air yang masuk ke dalam bahan. Hal tersebut mengakibatkan bahan melempem karena terlalu banyak menyerap uap air (Widayat, 2013).

Perubahan tekstur masih dikatakan aman apabila hanya menyangkut fisik, namun perubahan tekstur seperti berubahnya konsistensi yang tidak normal karena adanya kontaminasi dari mikroorganisme membuat produk pangan tidak aman dikonsumsi (Koeswardhaniet al., 2008). Pada kasus perubahan tekstur mengembangnya mie, melempemnya gorengan dan kerupuk serta mencairnya es krim, perubahan tekstur dari ketiga kasus tersebut masih dalam konsistensi normal sehingga produk masih aman dikonsumsi. Sedangkan perubahan tekstur dengan konsistensi yang tidak normal contohnya pada makanan bersantan seperti terpisahnya fase atau timbulnya buih. Perubahan konsistensi yang tidak normal menunjukkan bahwa produk sudah tidak aman dikonsumsi. Hal ini menimbulkan persepsi mahasiswa bahwa perubahan tekstur pada produk pangan masih dapat ditoleransi. Perubahan tekstur yang terjadi selama pengantaran masih dalam konsistensi yang normal dan dapat dikatakan masih aman sehingga sebagian besar mahasiswa tetap mengonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur.

Sedangkan perubahan aroma dan rasa pada produk pangan yang disebut juga *off flavour* diakibatkan karena pengaruh kontaminasi dari luar seperti udara, air dan bahan pengemas serta dari bahan pangan itu sendiri seperti aktivitas enzim dan oksidasi (Apriyanto, 2001). Sehingga produk pangan sudah tidak aman dan tidak layak di konsumsi setelah mengalami perubahan aroma dan rasa. Hal tersebut didukung oleh Khaerunnisa et al. (2016), bahwa rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan.

Persepsi mahasiswa baik yang bertempat tinggal di rumah maupun di kos terhadap keamanan pangan mempengaruhi sikap mahasiswa. Sejumlah 53% dan 63% mahasiswa yang tinggal di rumah dan di kos tetap mengonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan tekstur. Hal tersebut dipengaruhi oleh persepsi mahasiswa bahwa produk masih dikatakan aman setelah mengalami perubahan tekstur. Sedangkan 92% dan 82% mahasiswa yang tinggal di rumah, serta 92% dan 88% mahasiswa yang tinggal di kos tidak mengonsumsi produk pangan yang telah mengalami perubahan aroma dan rasa. Hal

tersebut dipengaruhi oleh persepsi mahasiswa bahwa produk pangan dapat dikatakan tidak aman setelah mengalami perubahan aroma dan rasa.

Pada atribut aroma dan rasa, baik dari segi pengetahuan, persepsi dan sikap mahasiswa memiliki hubungan yang selaras. Dimana pengetahuan seseorang berdampak pada persepsi dan sikap seseorang. Notoatmodjo (2003) mengatakan bahwa pengetahuan seseorang mempengaruhi perilaku seseorang dalam mengambil sikap. Hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap yang selaras menunjukkan bahwa pengetahuan mempengaruhi persepsi dan sikap. Sesuai dengan Sediaoetama (2000), bahwa pengetahuan yang benar dapat membuat persepsi dan sikap yang dilakukan menjadi tepat pula.

Berbeda pada variabel tekstur, dimana pengetahuan, persepsi, dan sikap mahasiswa tidak memiliki hubungan yang selaras. Notoatmodjo (2003), mengatakan bahwa perbedaan tersebut dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti dapat dilihat bahwa sebagian besar responden tetap mengkonsumsi karena sudah terlanjur beli dan hanya teksturnya saja yang berubah sehingga tidak masalah. Sesuai dengan Kotler & Keller (2009), bahwa keputusan responden dipengaruhi oleh hasil perhitungan ekonomis secara rasional dan sadar sehingga responden akan memilih sikap yang memiliki keuntungan atau tidak merugikan responden. Berbeda dari teori Simelane dalam Ismail (2016), bahwa pengetahuan berpengaruh dalam pengolahan kognitif informasi dalam hubungan sikap-perilaku. Hal tersebut didukung Glanz, & Lewis dalam Ismael *et al* (2016) bahwa pengetahuan dapat diterjemahkan ke dalam perilaku, responden yang memiliki pengetahuan yang baik juga melakukan sikap yang sesuai akan pengetahuan yang dimiliki. Sikap seseorang juga dapat dipengaruhi oleh persepsi yang dimiliki (Nilawati, 2013).

#### **4.4. Hubungan antara Mahasiswa yang Tinggal di Kos dan di Rumah**

Berdasarkan Uji Chi Square ( $p > 0,05$ ), tidak ditemukan hubungan antara tiap butir pertanyaan dengan tempat tinggal mahasiswa. Sehingga dapat dikatakan bahwa tempat tinggal responden tidak berpengaruh terhadap pengetahuan, persepsi dan sikap responden

terhadap mutu dan keamanan pangan layanan daring. Hasil tersebut berbeda dengan Gunadarma (2011) yang mengatakan bahwa faktor lingkungan mempengaruhi pemikiran, persepsi dan sikap seseorang.

Menurut Pradono & Ning (2013), tingkat pendidikan seseorang merupakan salah satu faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang. Mahasiswa yang tinggal di kos dan di rumah tidak memiliki pengaruh terhadap jawaban responden. Hal tersebut dikarenakan oleh tingkat pendidikan yang bisa dikatakan sama / seimbang pada tiap responden.

#### **4.5. Hubungan antara tiap aspek pertanyaan**

Berdasarkan Uji Spearman, diketahui bahwa antara pengetahuan responden akan mutu dan keamanan memiliki hubungan yang kuat ( $p < 0,01$ ). Begitu pula dengan persepsi responden terhadap mutu dan keamanan menghasilkan nilai signifikansi sebesar 0,048. Menurut WHO (2016), atribut mutu yang baik diantaranya tidak mengalami perubahan warna, rasa yang aneh, dan aroma yang busuk. Jika produk memiliki atribut mutu yang baik maka keamanan produk pangan juga baik, dan begitu pula sebaliknya.

