

3. HASIL PENELITIAN

3.1. Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 1

Pertanyaan dan hasil validitas pada Survei pendahuluan terdapat 20 pertanyaan yang mewakili 5 kategori, yaitu pengetahuan mutu, pengetahuan keamanan, persepsi mutu, persepsi keamanan, dan sikap. Pertanyaan dan hasil uji validitas Survei Pendahuluan 1 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 1

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
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 (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

Tabel 1. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 1 (Lanjutan).

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
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
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 mengkonsumsi makanan tersebut apabila makanan dalam kemasan tersebut mengalami perubahan Kenampakan seperti menjadi berantakan / tercampur aduk ?	Tidak Valid

Tabel 1. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 1 (Lanjutan)

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
18	Sikap (tekstur)	Apakah Anda tetap mengkonsumsi makanan tersebut apabila makanan mengalami perubahan tekstur (makanan menjadi keras, melempem, lembek, dan lain sebagainya).	Valid
19	Sikap (aroma)	Apakah Anda tetap mengkonsumsi makanan tersebut apabila makanan Mengeluarkan bau asing yang tidak seperti biasanya?	Valid
20	Sikap (rasa)	Apakah Anda tetap mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan rasa (muncul rasa yang tidak seperti semestinya) ?	Valid

Pada tabel di atas, dapat dilihat pertanyaan yang digunakan pada Survei Pendahuluan 1 dan hasil uji validitasnya. Pertanyaan yang valid pada Survei pendahuluan 1, akan dipakai untuk Survei Utama.

3.2. Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas Survei Pendahuluan 2

Pertanyaan pada Survei Pendahuluan 2 terdiri yang mewakili 5 kategori yaitu, pengetahuan keamanan, pengetahuan mutu, persepsi keamanan, persepsi mutu, dan sikap beserta hasil uji validitasnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 2.

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
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 aduk) 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

Tabel 2. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 2 (Lanjutan).

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
9	Pengetahuan Mutu (tekstur)	Apakah perubahan tekstur pada pesanan Anda(Kuah makanan menjadi lebih kental/encer) dapat berpengaruh terhadap mutu dari pesanan Anda tersebut ?	Tidak Valid
10	Pengetahuan Mutu (tekstur)	Apakah perubahan tekstur pada pesanan Anda (Gorengan menjadi tidak renyah, tekstur melemem) 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
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 melemem)?	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

Tabel 2. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 2 (Lanjutan).

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
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
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

Tabel 2. Pertanyaan dan Hasil Uji Validitas Survei Pendahuluan 2 (Lanjutan).

No	Butir Pertanyaan	Pertanyaan	Keterangan
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

Pada tabel di atas, dapat dilihat pertanyaan yang digunakan pada Survei pendahuluan 2 dan hasil uji validitasnya. Pertanyaan yang valid pada Survei pendahuluan 2, akan dipakai untuk survei utama.

3.2.1. Uji Reliabilitas

Hasil uji reliabilitas *Cronbach Alpha* pada kuesioner dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Reliabilitas .

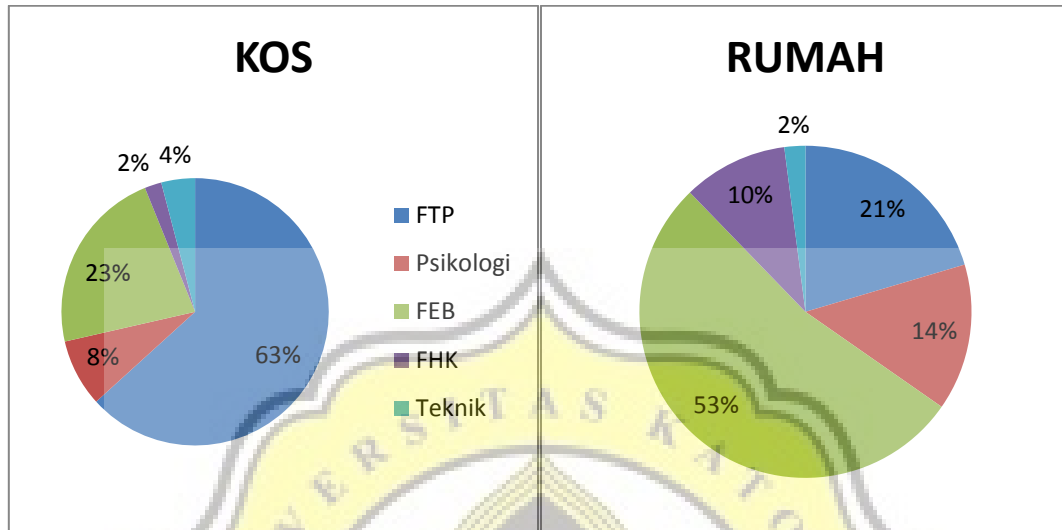
Nilai <i>Cronbach Alpha</i>	Keterangan
0,706	<i>Reliable</i>

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa nilai koefisien *Cronbach Alpha* dari survei pendahuluan adalah 0,706 yang menunjukkan bahwa kuesioner memiliki reliabilitas yang tinggi.

3.3. Hasil Survei Utama

3.3.1. Deskripsi Responden

Pada Gambar 2. dapat dilihat asal fakultas responden yang disurvei.

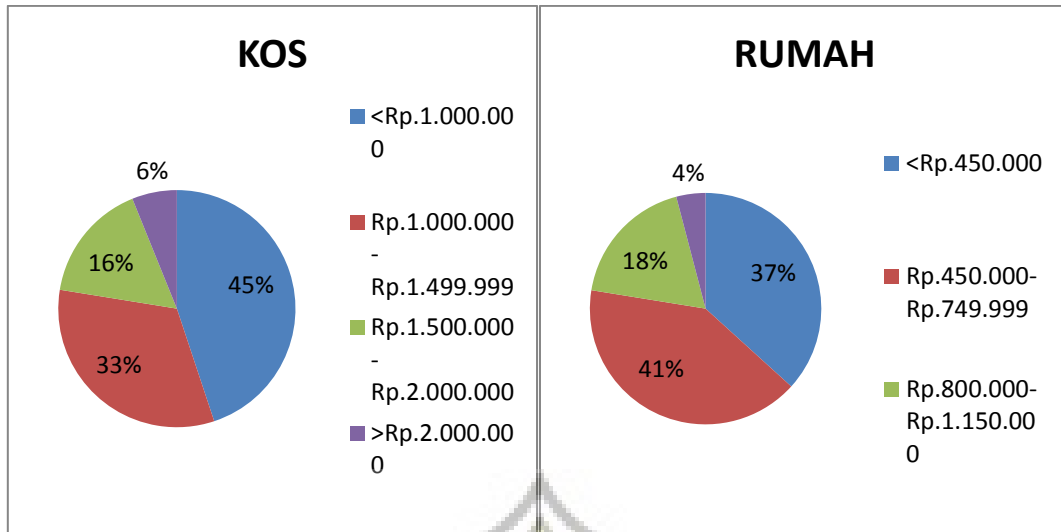


Gambar 2. Sebaran Responden Menurut Fakultas Asal

(Keterangan : FTP = Fakultas Teknologi Pertanian, FEB = Fakultas Ekonomi dan Bisnis, FHK = Fakultas Hukum dan Komunikasi).

Dari total 49 responden yang tinggal di kos berasal dari Fakultas Teknologi Pertanian (FTP), Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB), Fakultas Psikologi, Fakultas Teknik, dan Fakultas Hukum dan Komunikasi (FHK) Dan total 49 responden yang tinggal di rumah berasal dari Fakultas Teknologi Pertanian(FTP), Fakultas Ekonomi dan Bisnis(FEB), Fakultas Psikologi, Fakultas Teknik, dan Fakultas Hukum dan Komunikasi (FHK).

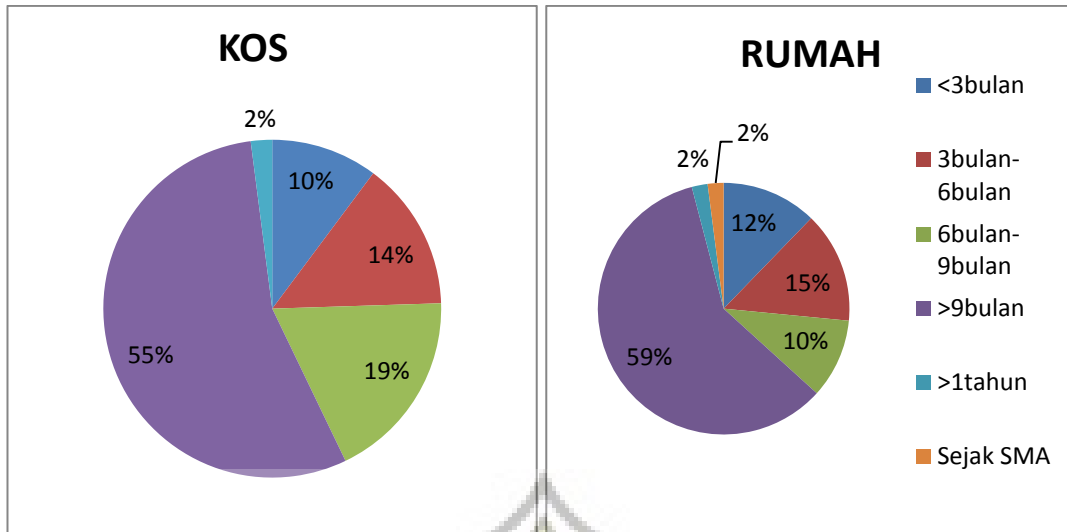
Pada Gambar 3. dapat dilihat uang yang digunakan responden untuk membeli makanan setiap bulan.



Gambar 3. Sebaran Responden Menurut Pembelanjaan Melalui Layanan Daring Setiap Bulan

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, pembelanjaan melalui layanan daring setiap bulan adalah Rp.1.000.000, Rp.1.000.000 – 1.499.999 , Rp.1.500.000 – Rp.2.000.000 dandi atas Rp.2.000.000. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, pembelanjaan melalui layanan daring setiap bulan adalah Rp.450.000, Rp.450.000 – 749.999 , Rp.800.000 – Rp.1.150.000, dan di atas Rp.1.150.000.

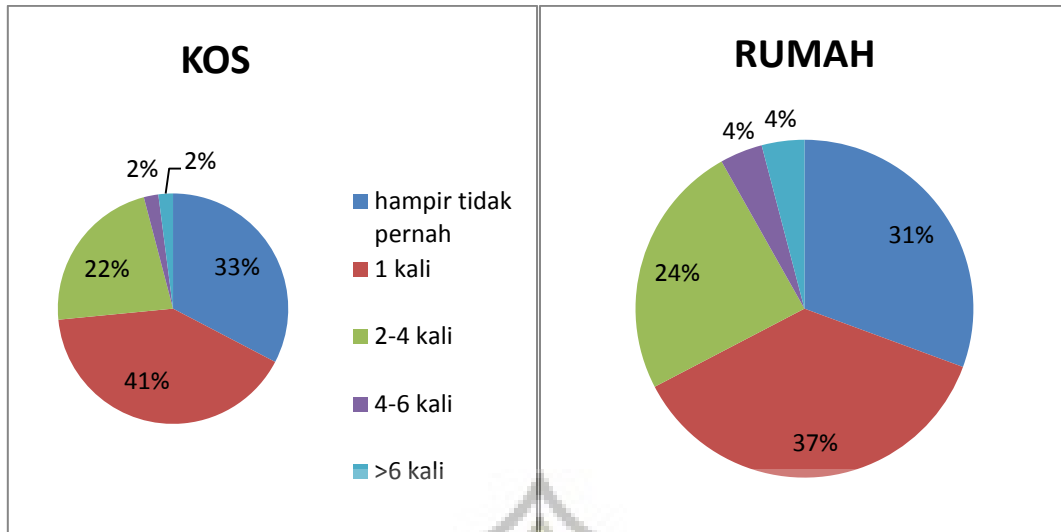
Pada Gambar 4. dapat dilihat sejak kapan responden mengenal penggunaan layanan daring.



Gambar 4. Sebaran Responden Menurut Pertama Kali Menggunakan Layanan Daring

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, responden mulai menggunakan layanan daring sejak lebih dari 9 bulan, 6 bulan – 9 bulan, 3 bulan – 6 bulan, dibawah 3 bulan sebanyak, dan lebih dari 1 tahun. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah mulai layanan sejak lebih dari 9 bulan, 6 bulan – 9 bulan, 3 bulan – 6 bulan, dibawah 3 bulan sebanyak, lebih dari 1 tahun, dan sejak SMA.

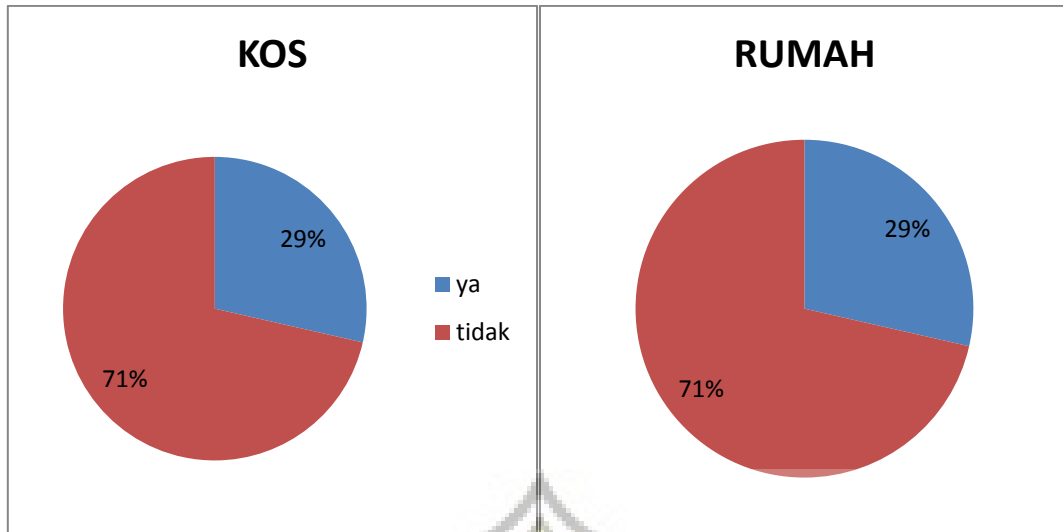
Pada Gambar 5. dapat dilihat frekuensi responden menggunakan layanan daring setiap minggunya.



Gambar 5. Sebaran Responden Menurut Frekuensi Penggunaan Layanan Daring Setiap Minggu.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, frekuensi penggunaan layanan daring setiap minggu adalah 1 kali, hampir tidak pernah sebanyak, 2 – 4 kali, 4-6 kali, dan lebih dari 6 kali. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, frekuensi penggunaan layanan daring setiap minggu adalah 1 kali, hampir tidak pernah sebanyak, 2 – 4 kali, 4-6 kali, dan lebih dari 6 kali.

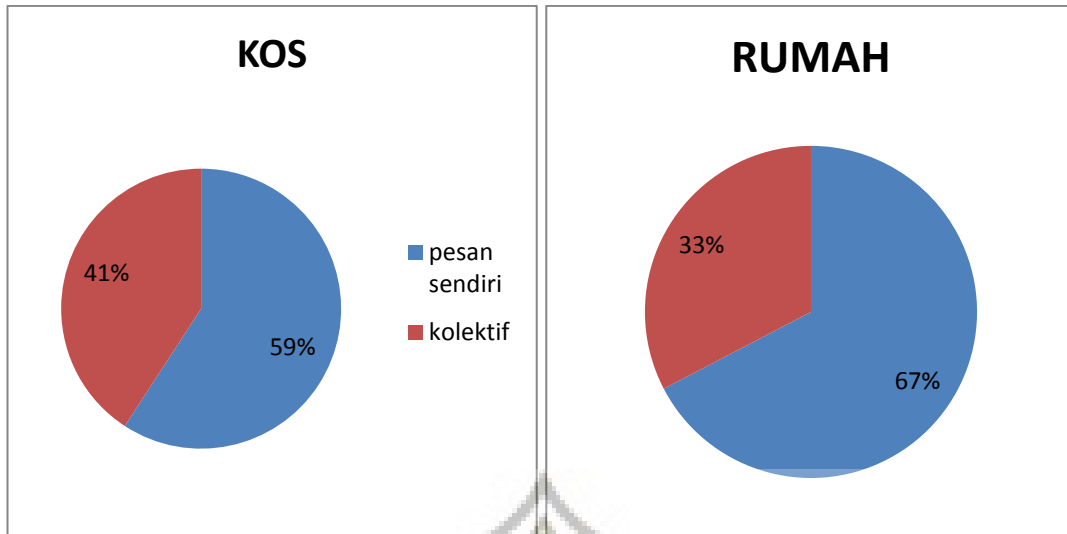
Pada Gambar 6. dapat dilihat apakah pola penggunaan layanan daring responden dilakukan setiap minggunya.



Gambar 6. Sebaran Responden Menurut Pola Konsistensi Frekuensi Penggunaan Layanan Daring pada Setiap Mingguanya.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, pola penggunaan layanan daring tidak terjadi setiap mingguanya sebanyak, dan pola penggunaan layanan daring terjadi setiap mingguanya. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, pola penggunaan layanan daring tidak terjadi setiap mingguanya sebanyak, dan pola penggunaan layanan daring terjadi setiap mingguanya.

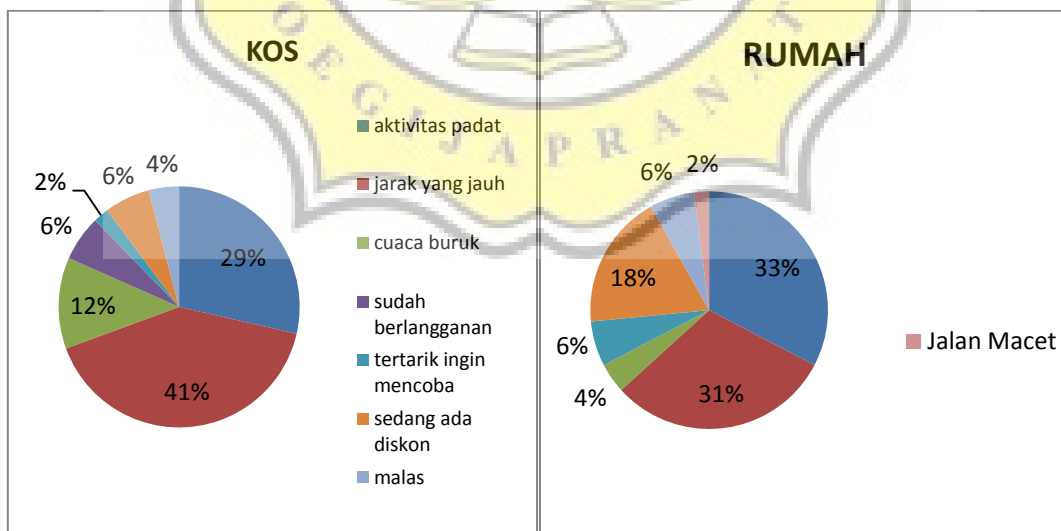
Gambar 7. menunjukkan bagaimana responden memesan makanan menggunakan layanan daring.



Gambar 7. Sebaran Responden Menurut Cara Pemesanan Makanan Dengan Layanan Daring

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, pemesanan makanan dilakukan sendirian, dan kolektif. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, pemesanan dilakukan sendiri, dan kolektif (bersama).

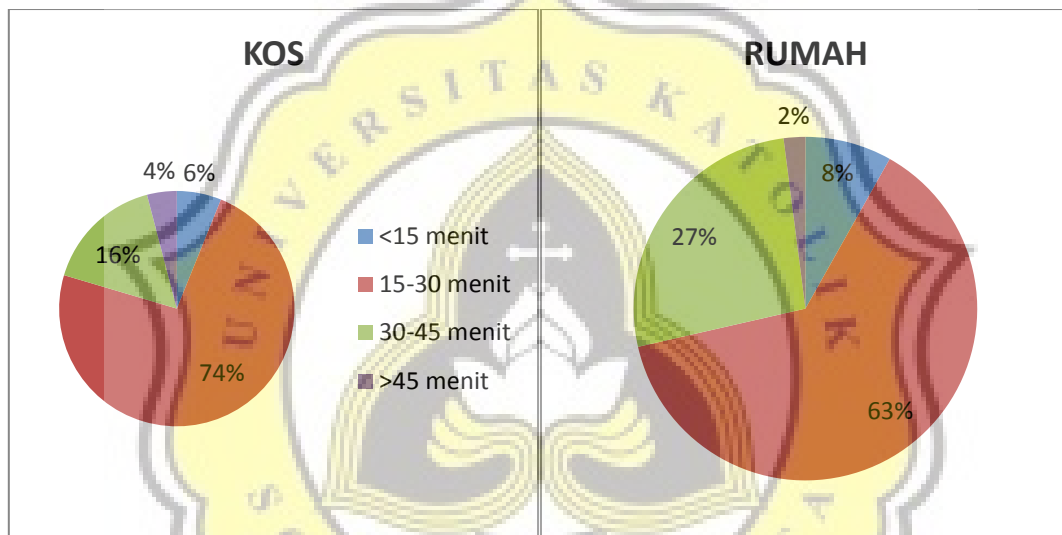
Dapat dilihat alasan responden menggunakan layanan daring untuk mengantarkan makanan pada Gambar 8.



Gambar 8. Sebaran Responden Menurut Alasan Penggunaan Layanan Daring

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, alasan menggunakan layanan daring adalah jarak yang jauh, aktivitas padat, cuaca buruk, sudah berlangganan, sedang ada diskon, hanya tertarik ingin mencoba layanan daring, dan malas. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, alasan menggunakan layanan daring adalah jarak yang jauh, aktivitas padat, cuaca buruk, sedang ada diskon, hanya tertarik ingin mencoba layanan daring, malas, dan jalan macet.

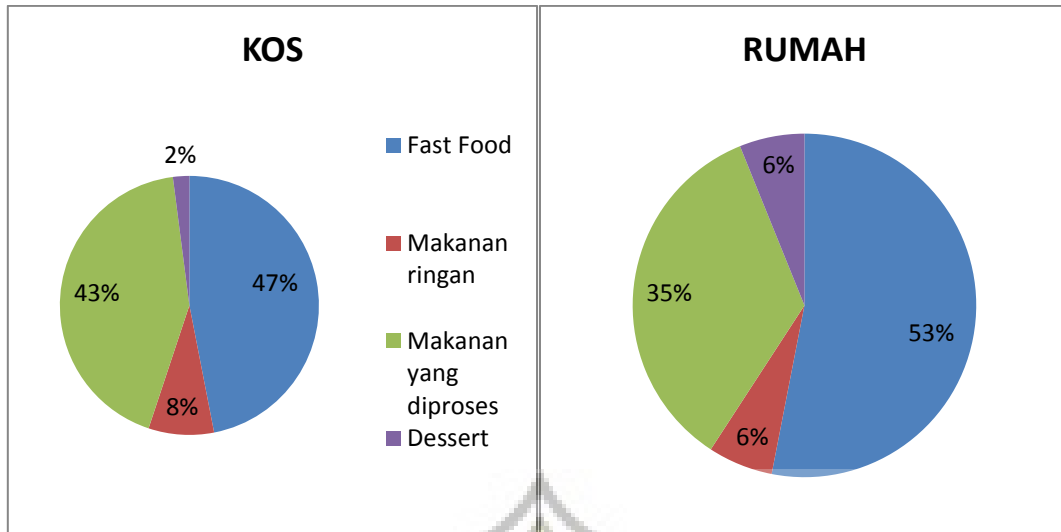
Pada Gambar 9. dapat dilihat durasi pengiriman dari layanan daring yang telah dialami oleh responden dalam pemesanan makanan.



Gambar 9. Sebaran Responden Menurut Durasi Pengantaran dari Layanan Daring.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, durasi pengiriman dari layanan daring adalah 15-30 menit, 30 – 45 menit, dibawah 15 menit, dan di atas 45 menit. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, durasi pengiriman dari layanan daring adalah 15-30 menit, 30 – 45 menit, dibawah 15 menit, dan di atas 45 menit.

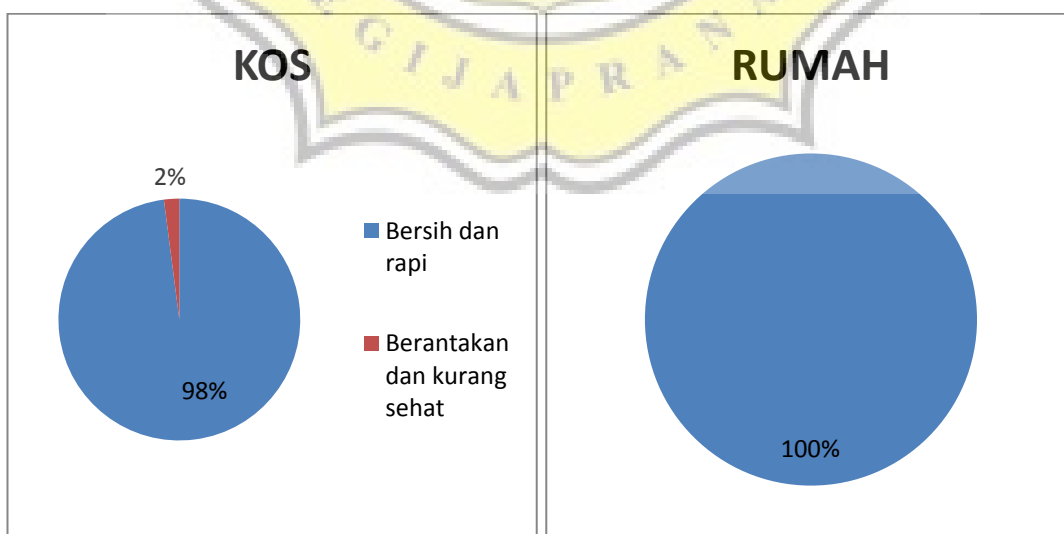
Jenis makanan yang dipesan menggunakan layanan daring oleh responden dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Sebaran Responden Menurut Jenis Makanan Yang dipesan Melalui Layanan Daring.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, jenis makanan yang dipesan *fast food*, makanan yang diproses terlebih dahulu, makanan ringan, dan *dessert*. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah yang disurvei, jenis makanan yang dipesan *fast food*, makanan yang diproses terlebih dahulu, makanan ringan, dan *dessert*.

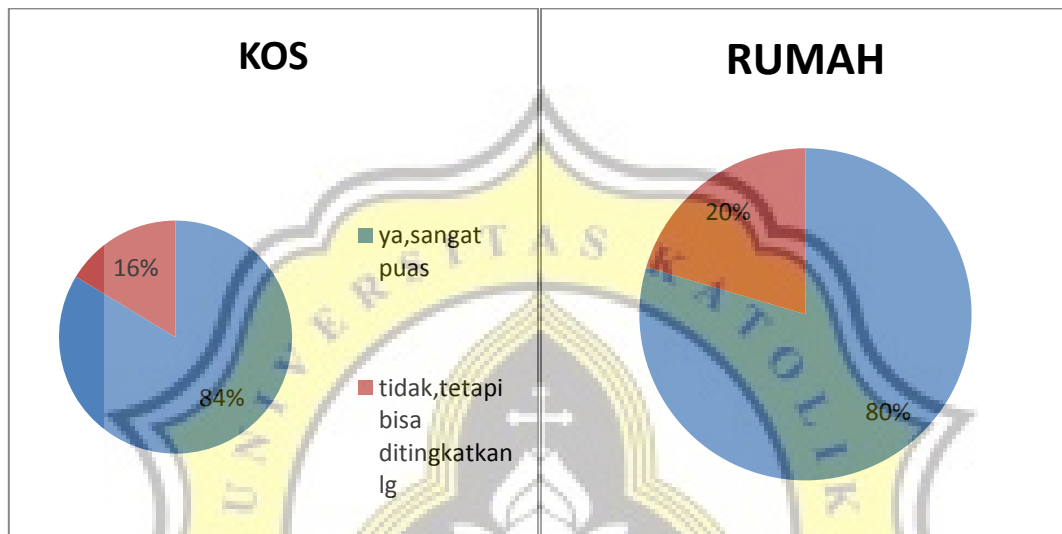
Penampilan kurir layanan daring yang biasa dilihat oleh para responden pada saat pemesanan dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 11. Sebaran Responden Menurut Penampilan Kurir.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, Penampilan kurir yang ditemui bersih dan rapi dan berantakan dan kurang sehat. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, Penampilan kurir yang ditemui bersih dan rapi.

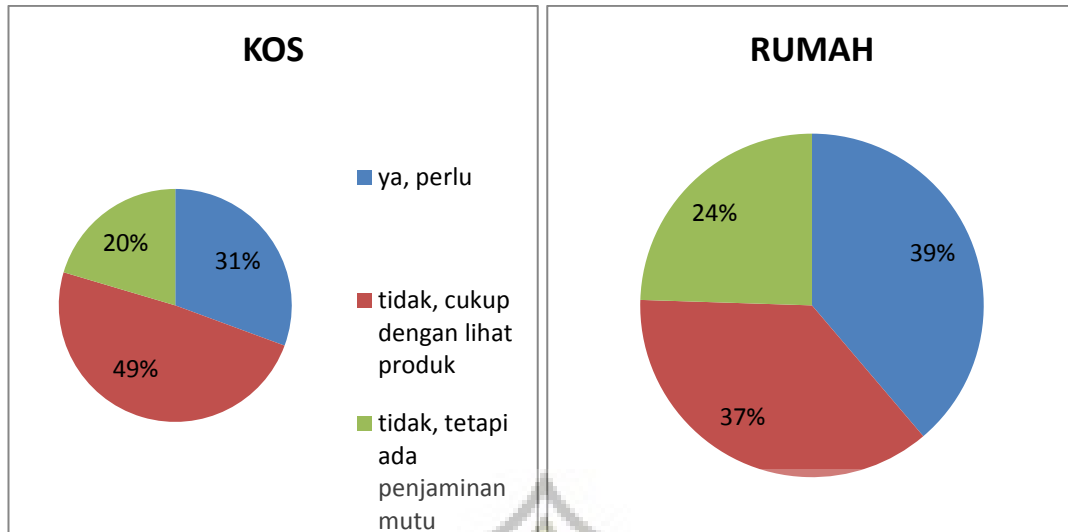
Pada Gambar 12. dapat dilihat kepuasan dari mahasiswi kos terhadap pemesanan makanan melalui layanan daring.



Gambar 12. Sebaran Responden Menurut Kepuasan Terhadap Layanan Daring.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, puas dengan layanan daring, dan tidak puas, tetapi bisa ditingkatkan lagi. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, puas dengan layanan daring, dan tidak puas, tetapi bisa ditingkatkan lagi.

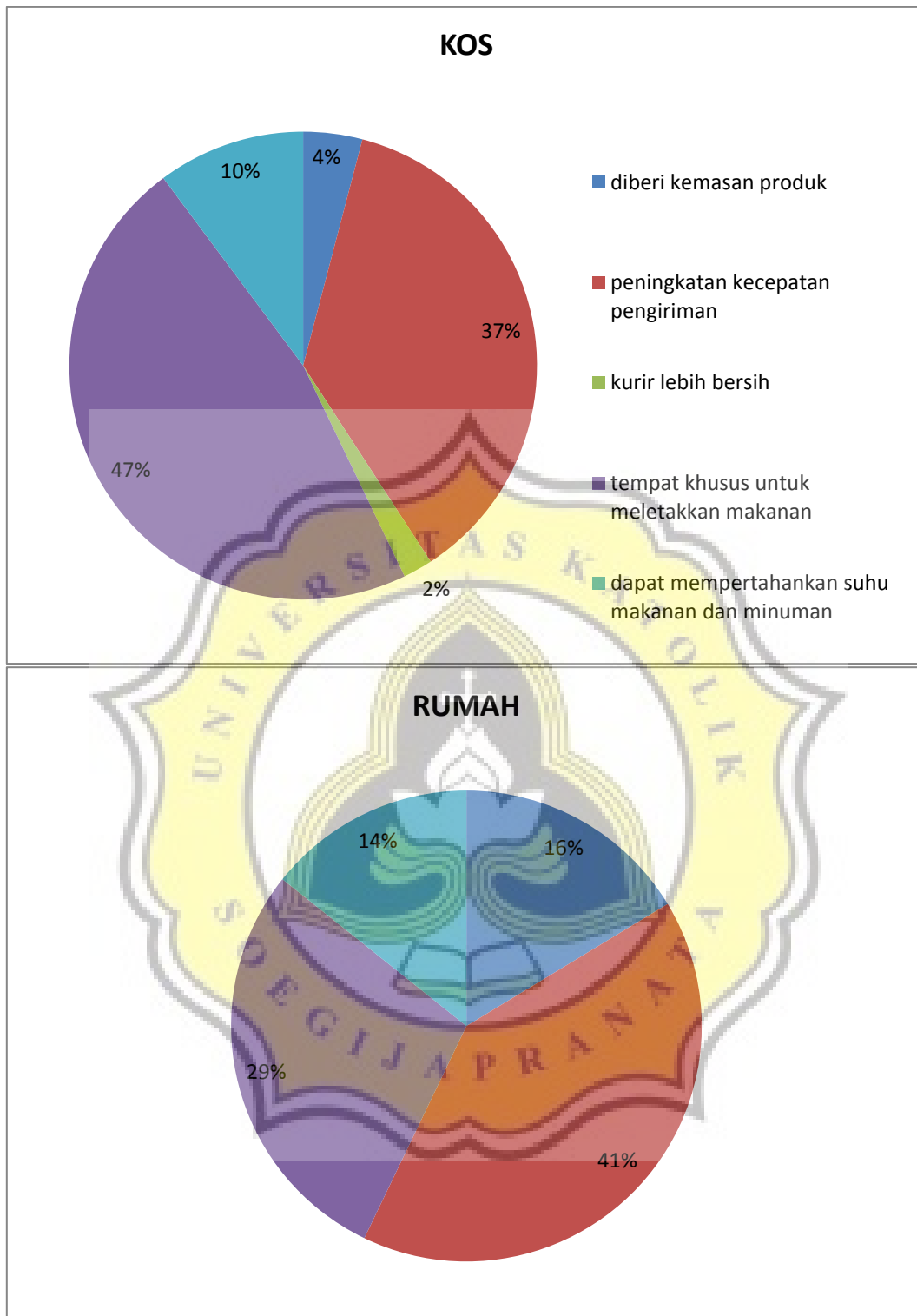
Pendapat responden terhadap pentingnya mengetahui tempat produksi makanan yang dikirim melalui layanan daring dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13. Sebaran Responden Menurut Pendapat Terhadap Lingkungan Produksi.

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, pendapat mereka tentang lingkungan produksi adalah tidak perlu mengetahui proses tempat produksi karena cukup melihat produk, tidak perlu mengetahui asalkan ada penjaminan mutu, dan perlu mengetahui. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, pendapat mereka tentang lingkungan produksi adalah tidak perlu mengetahui proses tempat produksi karena cukup melihat produk, tidak perlu mengetahui asalkan ada penjaminan mutu, dan perlu mengetahui.

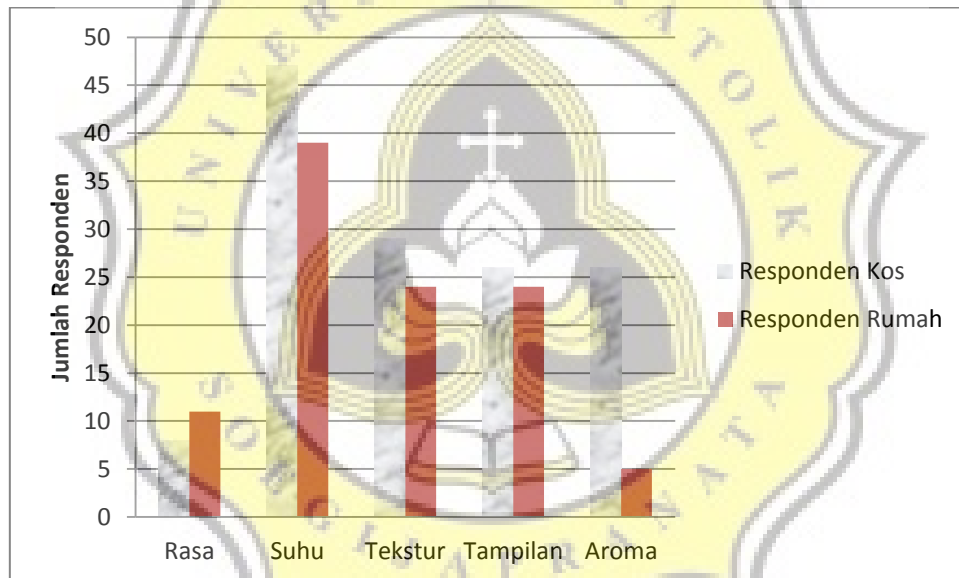
Saran dari para mahasiswa kos terhadap layanan daring dapat dilihat pada Gambar 14.



Gambar 14. Sebaran Responden Menurut Saran Terhadap Layanan Daring

Dari total 49 responden yang tinggal di kos, saran terhadap layanan daring adalah perlunya diberikan tempat khusus untuk layanan pengantaran layanan daring, peningkatan kecepatan pengiriman, perlunya sesuatu untuk mempertahankan suhu makanan dan minuman, pemberian kemasan produk tambahan, dan peningkatan kebersihan kurir. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, saran terhadap layanan daring adalah perlunya diberikan tempat khusus untuk layanan pengantaran layanan daring, peningkatan kecepatan pengiriman, perlunya sesuatu untuk mempertahankan suhu makanan dan minuman, dan pemberian kemasan produk tambahan.

Gambar 15. menunjukkan perubahan makanan yang disebabkan oleh layanan daring yang dialami oleh responden.



Gambar 15. Sebaran Responden Menurut Perubahan Makanan.

Jumlah responden yang tinggal di rumah diantaranya pernah mengalami perubahan rasa, suhu, tekstur, tampilan dan aroma berturut-turut 8, 47, 29, 26 dan 26. Sedangkan responden yang tinggal di kos sebanyak 11 responden. Sedangkan jumlah responden yang tinggal di rumah diantaranya pernah mengalami perubahan rasa, suhu, tekstur, tampilan dan aroma berturut-turut sebanyak, 11, 39, 24, 24 dan 5.

3.3.2. Pengetahuan, Persepsi , dan Sikap Mahasiswi

Pada pertanyaan pengetahuan, persepsi, dan sikap terdiri dari 2 bagian yaitu mutu dan keamanan. Setiap bagian keamanan dan mutu dibagi menjadi 3 poin, yaitu pertanyaan tentang tekstur, aroma, dan rasa.

Jawaban Responden terhadap pertanyaan pengetahuan tentang mutu pangan dapat dilihat pada Tabel 4..

Tabel 4. Jawaban Mahasiswi Kos Terhadap Pertanyaan Pengetahuan Mutu.

Perubahan Yang Terjadi Pada Pangan	Responden Kos		Responden Rumah	
	Berpengaruh	tidak	berpengaruh	tidak
Perubahan Tekstur	90%	10%	92%	10%
Perubahan Aroma	84%	16%	67%	16%
Perubahan Rasa	78%	22%	67%	22%

Tabel di atas menunjukkan bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa berpengaruh terhadap mutu makanan. Dari total 49 responden yang tinggal di kos, Persentase faktor perubahan pada makanan yang paling tinggi adalah tekstur. Sedangkan yang paling rendah adalah rasa. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, Persentase faktor perubahan pada makanan yang paling tinggi adalah tekstur. Sedangkan yang paling rendah adalah aroma dan rasa

Pada Tabel 5 dapat dilihat jawaban responden terhadap pertanyaan pengetahuan tentang keamanan pangan.

Tabel 5. Jawaban Responden Terhadap Pertanyaan Pengetahuan Keamanan

Perubahan Yang Terjadi Pada Pangan	Responden Kos		Responden Rumah	
	berpengaruh	tidak	berpengaruh	Tidak
Perubahan Tekstur	71%	29%	67%	33%
Perubahan Aroma	80%	20%	73%	27%
Perubahan Rasa	71%	29%	73%	27%

Tabel di atas menunjukkan bahwa perubahan tekstur, aroma, dan rasa berpengaruh terhadap keamanan makanan. Dari total 49 responden yang tinggal di kos, Persentase faktor perubahan pada makanan yang paling tinggi adalah aroma. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur dan rasa. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, Persentase faktor perubahan pada makanan yang paling tinggi adalah aroma dan rasa. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur.

Pada Tabel 6. menunjukkan jawaban mahasiswi kos terhadap pertanyaan persepsi tentang mutu pangan.

Tabel 6. Jawaban Responden Terhadap Pertanyaan Persepsi Mutu.

Perubahan Yang Terjadi Pada Pangan	Responden Kos		Responden Rumah	
	Bermutu	Tidak Bermutu	Bermutu	Tidak Bermutu
Perubahan Tekstur	16%	84%	29%	71%
Perubahan Aroma	6%	94%	24%	76%
Perubahan Rasa	8%	92%	27%	73%

Tabel di atas menunjukkan bahwa makanan yang sudah mengalami perubahan tekstur, aroma, dan rasa dianggap tidak bermutu. Dari total 49 responden yang tinggal di kos, Persentase faktor perubahan yang dianggap tidak bermutu paling tinggi adalah aroma. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, Persentase faktor perubahan yang dianggap tidak bermutu paling tinggi adalah aroma. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur.

Jawaban dari responden terhadap pertanyaan persepsi keamanan dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Jawaban Responden Terhadap Pertanyaan Persepsi Keamanan.

Perubahan Yang Terjadi Pada Pangan	Responden Kos		Responden Rumah	
	Aman	tidak	Aman	tidak
Perubahan Tekstur	67%	33%	61%	39%
Perubahan Aroma	6%	94%	12%	88%
Perubahan Rasa	4%	96%	16%	84%

Tabel di atas menunjukkan bahwa makanan yang sudah mengalami perubahan aroma, dan rasa dianggap tidak aman, sedangkan makanan yang mengalami perubahan tekstur dianggap masih aman. Dari total 49 responden yang tinggal di kos, Persentase faktor perubahan yang dianggap tidak aman paling tinggi adalah rasa. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, Persentase faktor perubahan yang dianggap tidak aman paling tinggi adalah aroma. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur.

Pada Tabel 8. menunjukkan jawaban Responden terhadap pertanyaan Sikap.

Tabel 8. Jawaban Responden Terhadap Pertanyaan Sikap.

Perubahan Yang Terjadi Pada Pangan	Responden Kos		Responden Rumah	
	konsumsi	Tidak	konsumsi	Tidak
Perubahan Tekstur	65%	35%	57%	43%
Perubahan Aroma	4%	96%	6%	94%
Perubahan Rasa	6%	94%	12%	88%

Tabel di atas menunjukkan bahwa makanan yang sudah mengalami perubahan aroma, dan rasa tidak layak konsumsi, sedangkan makanan yang mengalami perubahan tekstur dianggap masih layak dikonsumsi. Dari total 49 responden yang tinggal di kos, Persentase faktor perubahan yang dianggap tidak layak konsumsi paling tinggi adalah aroma. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur. Dari total 49 responden yang tinggal di rumah, persentase faktor perubahan yang dianggap tidak layak konsumsi paling tinggi adalah aroma. Sedangkan yang paling rendah adalah tekstur.

3.3.3. Hubungan Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap.

Hubungan antara pengetahuan mutu, persepsi mutu, dan sikap dari para mahasiswa kos dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Hubungan antara Pengetahuan-Persepsi-Sikap Mutu Pangan Mahasiswa Kos

PENGETAHUAN MUTU		PERSEPSI MUTU		SIKAP	
Responden menganggap bahwa tekstur, aroma, dan rasa mempengaruhi mutu Pangan.		Responden menganggap bahwa makanan yang berubah tekstur, aroma, dan rasa sudah tidak bermutu.		Responden tetap mengkonsumsi Makanan yang mengalami perubahan Tekstur, tetapi tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan Aroma, dan Rasa	
Persentase		Persentase		Persentase	
Tekstur	90 % (mempengaruhi mutu)	Tekstur	84 % (sudah tidak bermutu)	Tekstur	65 % (Masih Mengkonsumsi)
Aroma	84 % (mempengaruhi mutu)	Aroma	94 % (sudah tidak bermutu)	Aroma	96 % (tidak mengkonsumsi)
Rasa	78 % (mempengaruhi mutu)	Rasa	92 % (sudah tidak bermutu)	Rasa	94 % (tidak mengkonsumsi)
Hubungan Pengetahuan-Persepsi		Hubungan Pengetahuan-Sikap		Hubungan Persepsi-Sikap	
Hubungan pengetahuan dengan persepsi memiliki hubungan yang selaras.		Hubungan pengetahuan-persepsi terkait dengan tekstur memiliki hubungan yang tidak selaras. Hubungan pengetahuan dengan persepsi terkait dengan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras .		Hubungan persepsi-sikap terkait dengan tekstur memiliki hubungan yang tidak selaras. Hubungan pengetahuan dengan persepsi terkait dengan aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras .	

Pada Tabel di atas dapat dilihat hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap terhadap mutu pangan dari responden yang tinggal di kos. Menurut responden yang tinggal di kos, tekstur aroma dan rasa mempengaruhi keamanan pangan. Makanan yang sudah berubah tekstur, aroma, dan rasa dianggap sudah tidak bermutu tetapi responden tetap akan mengkonsumsi makanan yang berubah tekstur, tetapi tidak akan mengkonsumsi makanan yang sudah berubah aroma dan rasanya.

Hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap keamanan pangan dari mahasiswa kos dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Hubungan antara Pengetahuan-Persepsi-Sikap Keamanan Pangan Mahasiswi Kos

PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN			PERSEPSI KEAMANAN PANGAN			SIKAP		
Responden menganggap bahwa tekstur, aroma, dan rasa mempengaruhi keamanan pangan.			Responden menganggap bahwa makanan yang berubah aroma, dan rasa sudah tidak aman lagi. Sedangkan makanan yang berubah tekstur masih dianggap aman.			Responden tetap mengkonsumsi Makanan yang mengalami perubahan Tekstur, tetapi tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan Aroma, dan Rasa		
Persentase			Persentase			Persentase		
Tekstur	71 %	(mempengaruhi keamanan)	Tekstur	67 %	(menjawab aman)	Tekstur	65 %	(Masih Mengkonsumsi)
Aroma	80 %	(mempengaruhi keamanan)	Aroma	94 %	(menjawab tidak aman)	Aroma	96 %	(tidak mengkonsumsi)
Rasa	71 %	(mempengaruhi keamanan)	Rasa	96 %	(menjawab tidak aman)	Rasa	94 %	(tidak mengkonsumsi)
Hubungan Pengetahuan-Persepsi			Hubungan Pengetahuan-Sikap			Hubungan Persepsi-Sikap		
Hubungan pengetahuan-persepsi terkait tekstur memiliki hubungan yang tidak selaras. Sedangkan hubungan pengetahuan-persepsi terkait aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras.			Hubungan pengetahuan-sikap terkait tekstur mempunyai hubungan yang tidak selaras. Tetapi hubungan pengetahuan-sikap terkait aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras.			Persepsi dengan sikap memiliki hubungan yang berbanding lurus, tetapi hubungan persepsi-sikap terkait dengan tekstur berbeda dengan hubungan persepsi-sikap terkait dengan aroma dan rasa(tekstur : aman dan masih konsumsi, aroma rasa kebalikannya).		

Pada tabel di atas dapat dilihat hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap keamanan pangan dari mahasiswi kos. Menurut responden yang tinggal di kos, tekstur aroma dan rasa mempengaruhi keamanan pangan. Tetapi mereka beranggapan bahwa makanan yang berubah aroma dan rasa sudah tidak aman, dan tidak akan mereka konsumsi. Sedangkan apabila tekstur dari makanan mereka berubah, mereka masih tetap memakannya dan menganggap makanan tersebut masih aman.

Hubungan antara pengetahuan mutu, persepsi mutu, dan sikap dari para mahasiswi rumah dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Hubungan Antara Pengetahuan-Persepsi-Sikap Mutu Pangan Mahasiswi Rumah

PENGETAHUAN			PERSEPSI MUTU			SIKAP		
Responden menganggap bahwa tekstur,aroma,dan rasa mempengaruhi mutu Pangan.			Responden menganggap bahwa makanan yang berubah tekstur,aroma, dan rasa sudah tidak bermutu.			Responden tetap mengkonsumsi Makanan yang mengalami perubahan Tekstur, tetapi tidak mengkonsumsi makanan yang mengalami perubahan Aroma, dan Rasa		
Persentase			Persentase			Persentase		
Tekstur	92 %	(mempengaruhi mutu)	Tekstur	71 %	(sudah tidak bermutu)	Tekstur	57 %	(Masih Mengkonsumsi)
Aroma	67 %	(mempengaruhi mutu)	Aroma	76 %	(sudah tidak bermutu)	Aroma	94 %	(tidak mengkonsumsi)
Rasa	67 %	(mempengaruhi mutu)	Rasa	73 %	(sudah tidak bermutu)	Rasa	88 %	(tidak mengkonsumsi)
Hubungan Pengetahuan-Persepsi			Hubungan Pengetahuan-Sikap			Hubungan Persepsi-Sikap		
Hubungan Pengetahuan-persepsi memiliki hubungan selaras. Para mahasiswi berpendapat bahwa tekstur,aroma, dan rasa mempengaruhi mutu suatu makanan dan apabila makanan yang berubah tekstur,aroma, dan rasa berarti makanan tersebut sudah tidak bermutu lagi.			Hubungan pengetahuan-sikap terkait tekstur memiliki hubungan yang tidak selaras. Hubungan pengetahuan-sikap terkait aroma dan rasa memiliki hubungan selaras.			Hubungan persepsi-sikap terkait dengan tekstur memiliki hubungan yang berbanding terbalik, yaitu para mahasiswi tetap mengkonsumsi makanan yang berubah tekstur dan dianggap tidak bermutu. Sedangkan hubungan persepsi-sikap terkait aroma dan rasa memiliki hubungan yang berbanding lurus, yaitu dimana makanan yang sudah berubah aroma dan rasa tidak akan dikonsumsi.		

Pada Tabel di atas dapat dilihat hubungan antara pengetahuan,persepsi, dan sikap terhadap mutu pangan dari responden yang tinggal di kos. Menurut responden yang tinggal di kos, tekstur aroma dan rasa mempengaruhi keamanan pangan. Makanan yang sudah berubah tekstur,aroma, dan rasa dianggap sudah tidak bermutu tetapi responden tetap akan mengkonsumsi makanan yang berubah tekstur, tetapi tidak akan mengkonsumsi makanan yang sudah berubah aroma dan rasanya.

Sedangkan hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap keamanan pangan dari mahasiswi kos dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 12. Hubungan Antara Pengetahuan-Persepsi-Sikap Keamanan Pangan Mahasiswi Rumah

PENGETAHUAN KEAMANAN PANGAN			PERSEPSI KEAMANAN PANGAN			SIKAP		
Responden menganggap bahwa tekstur, aroma, dan rasa mempengaruhi Keamanan Pangan.			Responden menganggap bahwa makanan yang berubah aroma, dan rasa sudah tidak aman lagi. Sedangkan makanan yang berubah tekstur masih dianggap aman.			Responden Tidak Mengonsumsi Makanan yang mengalami perubahan Tekstur, Aroma, dan Rasa		
Persentase			Persentase			Persentase		
Tekstur	67 %	(mempengaruhi keamanan)	Tekstur	61 %	(menjawab aman)	Tekstur	57 %	(Masih Mengonsumsi)
Aroma	73 %	(mempengaruhi keamanan)	Aroma	88 %	(menjawab tidak aman)	Aroma	94 %	(tidak mengonsumsi)
Rasa	73 %	(mempengaruhi keamanan)	Rasa	84 %	(menjawab tidak aman)	Rasa	88 %	(tidak mengonsumsi)
Hubungan Pengetahuan-Persepsi			Hubungan Pengetahuan-Sikap			Hubungan Persepsi-Sikap		
Hubungan pengetahuan-persepsi terkait tekstur memiliki hubungan yang tidak selaras. Sedangkan hubungan pengetahuan-persepsi terkait aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras.			Hubungan pengetahuan-sikap terkait tekstur mempunyai hubungan yang tidak selaras. Tetapi hubungan pengetahuan-sikap terkait aroma dan rasa memiliki hubungan yang selaras.			Hubungan persepsi-sikap terkait dengan tekstur berbeda dengan hubungan persepsi-sikap terkait dengan aroma dan rasa (tekstur : aman dan masih konsumsi, aroma rasa kebalikannya).		

Pada Tabel di atas dapat dilihat hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap keamanan pangan dari responden yang tinggal di rumah. Menurut responden, tekstur aroma dan rasa mempengaruhi keamanan pangan. Tetapi mereka beranggapan bahwa makanan yang berubah aroma dan rasa sudah tidak aman, dan tidak akan mereka konsumsi. Sedangkan apabila tekstur dari makanan mereka berubah, mereka masih tetap memakannya dan menganggap makanan tersebut masih aman.

3.3.4. Hubungan Antara Pengetahuan Persepsi dan Sikap.

Hasil uji hubungan antara pengetahuan, persepsi, dan sikap yang menggunakan uji *Spearman correlation* dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Hasil Uji *Spearman Correlation* antara Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap.

Aspek Pertanyaan	Sig (2-tailed)
Pengetahuan Mutu -Pengetahuan Keamanan	0,000**
Pengetahuan Mutu - Persepsi Mutu	0,210
Pengetahuan Mutu - Persepsi Keamanan	0,102
Pengetahuan Mutu – Sikap	0,197
Pengetahuan Keamanan - Persepsi Mutu	0,207
Pengetahuan Keamanan - Persepsi Keamanan	0,247
Pengetahuan Keamanan – Sikap	0,253
Persepsi Mutu - Persepsi Keamanan	0,016*
Persepsi Mutu - Sikap	0,009**
Persepsi Keamanan - Sikap	0,535

Keterangan :

* : Berhubungan Kuat

** : Berhubungan Sangat Kuat

Pada Tabel di atas dapat dilihat hubungan antar pertanyaan. Pertanyaan pengetahuan mutu dengan pengetahuan keamanan, dan persepsi mutu dengan sikap memiliki hubungan yang sangat kuat. Sedangkan Persepsi mutu dengan persepsi keamanan memiliki hubungan yang kuat

3.3.5. Hubungan antara Tempat Tinggal, Pengetahuan, Persepsi dan Sikap.

Hasil uji hubungan antara tempat tinggal dengan pengetahuan, persepsi, dan sikap menggunakan uji *Cross Tabulation* dapat dilihat pada Tabel 14.

Tabel 14. Hasil Uji *Cross Tabulation* antara Tempat Tinggal Terhadap Pengetahuan, Persepsi, dan Sikap.

Pertanyaan		Nilai <i>Chi Square</i>	
Pengetahuan	Tekstur	0,727	
	Mutu	Aroma	0,06
		Rasa	0,258
	Keamanan	Tekstur	0,661
		Aroma	0,475
		Rasa	0,821
Persepsi	Tekstur	0,146	
	Mutu	Aroma	0,012*
		Rasa	0,016*
	Keamanan	Tekstur	0,527
		Aroma	0,294
		Rasa	0,045*
Sikap	Tekstur	0,407	
	Aroma	0,646	
	Rasa	0,294	

Keterangan :

* : Berhubungan ($P < 0.05$)

Terhadap hubungan antara persepsi mutu terkait aroma, persepsi mutu terkait rasa, dan persepsi keamanan rasa. Adanya hubungan antara tempat tinggal terhadap persepsi mutu terkait aroma, persepsi mutu terkait rasa, dan persepsi keamanan terkait rasa yang berarti memiliki nilai Pearson Chi Square Dibawah 0,05.