

5. PEMBAHASAN

5.1. Rekonsiliasi *Focus Group Discussion* Konsumen dengan Pustaka

5.1.1. Keamanan Pangan

Berdasarkan Gambar 2., dapat diketahui bahwa pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen mengenai keamanan pangan sesuai dengan pustaka. Menurut Raspor *et al.* (2016), keamanan pangan merupakan pemanfaatan sumber daya dan strategi untuk memastikan bahwa makanan telah diproduksi, diolah, dan didistribusikan dengan benar sehingga aman untuk dikonsumsi. Sedangkan Menurut Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (2021), keamanan pangan merupakan kondisi atau usaha yang dibutuhkan untuk mencegah pangan dari peluang cemaran biologis, kimia, atau benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga pangan tersebut aman untuk dikonsumsi. Ketika ditanya persepsi mengenai makanan yang aman dikonsumsi, konsumen menjelaskan melalui ciri-cirinya.

“Makanan yang higienis dari segi fisik (bau, rasa), kalau makanan dirasa udah basi berarti makanan tersebut sudah tidak aman untuk dikonsumsi.”

“Dilihat dari ciri-cirinya, misal baunya masih oke (ndak aneh atau kecut), warnanya normal, kemasan (gorengan kalau dibungkus koran atau kertas bekas itu tidak aman).”

Ciri-ciri yang disebutkan oleh konsumen sesuai dengan teori Matthews (2014) yang mengatakan makanan yang aman dikonsumsi merupakan makanan yang terbebas dari cemaran kimia, fisik, serta biologi sehingga tidak memberikan dampak negatif pada kesehatan manusia. Sedangkan pada tindakan yang dilakukan konsumen untuk membeli makanan yang aman dikonsumsi sesuai dengan anjuran yang disarankan oleh (BPOM RI, 2019) untuk mengenali pangan yang aman (bebas

cemaran kimia, biologi, dan benda asing), membeli di tempat yang bersih, memilih rumah makan terpercaya, dan memilih makanan yang diolah secara higienis.

“Sebelum beli makanan, dilihat dulu tempatnya (meja, lantai) bersih atau tidak; dilihat makanannya basi tidak, cara ngolah, dan penyajiannya gimana bersih apa tidak. Kalau di Gofood/Grabfood dilihat dari foto dan ratingnya. Kalau ratingnya bagus, beli.”

5.1.2. Kualitas Makanan

Pada kualitas makanan, konsumen memiliki pengetahuan kurang sesuai, persepsi tidak sesuai, tetapi tindakannya sesuai dengan pustaka. Pada pengetahuan mengenai kualitas makanan yang baik, konsumen mendefinisikan melalui ciri-cirinya. Ciri-ciri yang paling banyak disebutkan oleh konsumen adalah memiliki gizi seimbang empat sehat lima sempurna. Hal ini kurang sesuai dengan pustaka karena menurut Potter & Joseph H. Hotchkiss (1995), kualitas makanan dapat didefinisikan sebagai gabungan karakteristik yang mencakup hal-hal seperti rasa, tekstur, kesegaran, penampilan (bentuk, warna, ukuran, keutuhan, berbagai bentuk kerusakan), dan kandungan gizi dalam makanan. Menurut Sari & Rachmawati (2020), kandungan gizi yang terdapat pada makanan sangat bervariasi, tergantung dari jenisnya. Oleh karena itu, kurang tepat apabila gizi seimbang 4 sehat 5 sempurna dijadikan sebagai tolok ukur kualitas makanan yang baik. Pada persepsinya terdapat ketidaksesuaian karena mayoritas konsumen berpersepsi tidak dapat terjadi perubahan kualitas makanan ketika *driver* sedang dalam perjalanan. Makanan yang masih panas apabila dibungkus rapat dapat terbentuk uap air, jika jarak tempuh dari produsen ke konsumen cukup jauh maka akan semakin banyak uap air yang terbentuk. Selain itu, apabila produsen tidak menutup kemasan dengan rapat maka kemungkinan oksigen juga dapat masuk ke dalam kemasan. Menurut Syarief (2007), oksigen dan uap air pada kemasan dapat mempengaruhi perubahan warna, tekstur, dan aroma (*flavor*) makanan. Ketika menerima makanan dengan kualitas kurang baik (tidak segar maupun busuk sehingga tidak layak konsumsi) maka konsumen tidak akan mengonsumsinya karena dapat menyebabkan sakit perut. Hal ini sesuai dengan

pernyataan Lestari (2020), makanan yang tidak layak konsumsi dapat menyebabkan sakit atau gangguan kesehatan. Oleh karena itu, sebaiknya tidak mengonsumsi makanan tersebut. Akan tetapi, apabila makanan masih layak dikonsumsi dan kondisinya tidak parah maka konsumen akan tetap mengonsumsi makanan dengan *reheating* terlebih dahulu. Kondisi tidak parah yang dimaksud oleh konsumen adalah makanan tidak menunjukkan ciri-ciri basi (misalnya, tekstur mie yang masih sedikit keras karena kurang matang).

5.1.3. Penyimpanan Makanan

Pada penyimpanan makanan, konsumen memiliki pengetahuan kurang sesuai, persepsi sesuai, dan tindakan tidak sesuai dengan pustaka. Pengetahuan konsumen mengenai cara penyimpanan yang benar di suhu ruang, lemari es, dan *freezer* kurang sesuai karena menurut konsumen cara penyimpanan di suhu ruang hanya ditutup dengan tudung saji berlubang. Menurut Mccurdy *et al.* (2009), baik pada suhu ruang, lemari es, maupun *freezer* makanan harus disimpan dalam keadaan tertutup rapat, misalnya dimasukkan ke dalam wadah tertutup. Apabila menggunakan tudung saji sebaiknya menggunakan tudung saji yang tidak berlubang agar makanan tertutup rapat dan tidak terkena debu (Lestari, 2020). Ketika menyimpan makanan di lemari es atau *freezer*, makanan yang masih panas harus didinginkan terlebih dahulu, makanan tidak ditata berdesakan agar terdapat ruang sirkulasi udara, memisahkan makanan mentah dengan makanan matang, dan mengontrol makanan secara rutin (*first in first out*) (FDA, 2018; Mccurdy *et al.*, 2009). Secara keseluruhan konsumen berpersepsi bahwa penyimpanan di lemari es adalah tempat yang paling aman untuk menyimpan sisa dari makanan yang dipesan secara daring. Hal tersebut dikarenakan penyimpanan lemari es terletak pada tempat tertutup, tidak seperti penyimpanan suhu ruang yang dapat terpapar udara atau debu kotoran dari luar. Selain itu, penyimpanan lemari es juga memiliki jangka waktu penyimpanan lebih lama daripada di suhu ruang, tetapi tidak terlalu lama seperti di *freezer*. Menurut konsumen, tidak baik apabila menyimpan sisa makanan terlalu lama. Hal ini sesuai dengan pernyataan Lestari (2020), makanan sebaiknya disimpan pada suhu yang aman misalnya pada lemari es agar tidak mudah rusak

atau busuk, tetapi tidak dianjurkan untuk menyimpan dalam jangka waktu terlalu panjang. Menurut *World Health Organization* (2006), mikroorganisme tetap dapat tumbuh pada suhu lemari es maupun *freezer*, tetapi pertumbuhannya menjadi lebih lambat. Akan tetapi, *freezer* dapat menyebabkan makanan kehilangan warna, tekstur, dan nilai gizi (Mccurdy *et al.*, 2009). Selain itu, tidak semua jenis makanan dapat disimpan pada *freezer*, misalnya salad, *hard-cooked eggs*, *custard pie*, atau *custard chiffon* (FDA, 2021a). Pada praktek penyimpanan sisa makanan terdapat ketidaksesuaian karena ketika menyimpan makanan di suhu ruang hanya ditutup dengan tudung saji berlubang dan tidak memberi penutup ketika menyimpan di lemari es. Hal ini tidak sesuai dengan pernyataan Mccurdy *et al.*, (2009) yang menganjurkan untuk menyimpan makanan dalam keadaan tertutup rapat. Selain itu, mayoritas konsumen menyimpan sisa makanan di suhu ruang lebih dari 2 jam. Hal ini tidak sesuai dengan anjuran dari (*Food and Drug Administration*, 2018; Grab, 2021; dan *World Health Organization*, 2006) yang menyatakan bahwa makanan matang sebaiknya tidak disimpan lebih dari 2 jam pada suhu ruang karena mikroorganisme dapat bertumbuh dengan cepat apabila disimpan pada suhu ruang.

“Kalau beli pagi trus makanannya masih ada sisa mau dimakan siang atau sore → makanannya disimpen di suhu ruang (taruh di piring trus ditutup rapat pake tudung saji yang bolong-bolong). Kalau sisa makanannya di malam hari, sisa makanannya ditaruh wadah tertutup trus disimpen di kulkas, paginya baru dipanasin.”

5.1.4. Pemanasan Makanan

Pada pemanasan makanan, konsumen memiliki pengetahuan dan persepsi yang sesuai, tetapi tindakan konsumen kurang sesuai dengan pustaka. Pada pengetahuan, mayoritas konsumen dapat mengategorikan metode pemanasan berdasarkan media panas yang digunakan. Menurut Karina & Amrihati (2017), metode pemanasan yang menggunakan media panas kering adalah *baking*, *microwave*, sangrai, dan *roasting*. Metode pemanasan yang menggunakan media panas basah adalah rebus, kukus, dan tim, sedangkan media panas minyak adalah tumis dan

goreng. Konsumen berpersepsi metode pemanasan dengan media panas basah adalah yang paling aman. Hal ini sesuai dengan pernyataan Karina & Amrihati (2017) yang mengatakan bahwa metode pemanasan panas basah selain dapat membunuh bakteri patogen juga dapat mengurangi kerusakan zat gizi pada makanan. Metode panas kering bukan yang paling aman karena *grilling* atau *roasting* dapat menghasilkan makanan yang kering, kecoklatan, dan jika terlalu lama akan menjadi keras (Karina & Amrihati, 2017). Tindakan yang dilakukan konsumen ketika memanaskan sisa makanan kurang sesuai karena mayoritas konsumen memanaskan kembali gorengan dengan cara digoreng ulang. Menurut Mani & Mitra (2018), mengonsumsi gorengan yang digoreng ulang berisiko tinggi untuk meningkatkan obesitas, hipertensi, kanker, gangguan pada hati, dan ginjal. Selain itu, konsumen yang memanaskan dengan *microwave* tidak mengaduk makanan jika panas dari *microwave* tidak merata. Hal ini kurang sesuai karena FDA (2017) dan USDA (2020) merekomendasikan untuk mengaduk makanan agar panas dari *microwave* merata.

5.2. Rekonsiliasi *Focus Group Discussion* Konsumen dengan Sesi Delphi

Berdasarkan Gambar 3., dapat diketahui bahwa secara keseluruhan terdapat kesesuaian antara pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen dengan sesi Delphi mengenai Covid-19 dan keamanan pangan. Ketidaksesuaian hanya terdapat pada persepsi risiko transmisi Covid-19 melalui kemasan dan tindakan *reheating* sebelum mengonsumsi makanan.

5.2.1. Covid-19 dan Transmisinya

Ketika ditanya mengenai Covid-19 dan transmisinya, konsumen dapat menjabarkan dengan benar seperti yang dikatakan oleh para ahli. Menurut *World Health Organization* (2020), jalur penularan Covid-19 adalah melalui *respiratory droplets* dari orang yang terinfeksi dan mengenai area wajah (hidung, mulut, mata) orang lain. *Respiratory droplets* tersebut juga dapat berada di tangan penderita atau di permukaan benda, sehingga jika orang lain berjabat tangan atau menyentuh

permukaan benda tersebut kemudian menyentuh area wajah maka kemungkinan dapat tertular virus SARS-CoV-2 (*World Health Organization, 2020*).

Konsumen berpersepsi risiko tertular Covid-19 melalui kemasan adalah tinggi. Persepsi konsumen ini tidak sesuai dengan pendapat para ahli. Menurut para ahli kemungkinan risiko tertular Covid-19 melalui kemasan adalah tidak tinggi karena dipengaruhi oleh banyak faktor, seperti jumlah virus yang menempel di kemasan, suhu, *relative humidity* (RH), pH, kondisi kesehatan (imunitas), dan penerapan protokol kesehatan pada produsen, *driver*, dan konsumen.

Menurut *Centers for Disease Control* (2020), ada kemungkinan seseorang dapat tertular Covid-19 karena menyentuh kemasan yang ada virusnya kemudian menyentuh mulut, hidung, atau mata. Akan tetapi, diperkirakan risiko tertular Covid-19 melalui kemasan adalah sangat rendah dan hal ini tidak dianggap sebagai cara utama penyebaran virus. Sejauh ini belum ditemukan kasus seseorang terinfeksi Covid-19 akibat menyentuh kemasan makanan (*Centers for Disease Control, 2020*). Tindakan preventif terhadap Covid-19 yang dilakukan oleh konsumen adalah menerapkan protokol kesehatan ketika menerima makanan dan menerapkan *good practices* setelah menerima makanan. Pada masa pandemi Covid-19, *Food and Drug Administration* (FDA) dan UNICEF menganjurkan konsumen untuk menggunakan masker, menerapkan *social distancing*, membersihkan kemasan produk, mencuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir setidaknya selama 20 detik, tidak menyentuh area wajah sebelum cuci tangan, memindahkan makanan dari piring kemasan ke piring bersih lalu segera buang kemasan (FDA, 2020a, 2020b; UNICEF, 2020).

Mengenai penggunaan masker, konsumen mengetahui bagaimana cara penggunaan masker yang benar. Penggunaan masker yang benar adalah (1) tidak ada celah, (2) menutupi mulut, hidung, dan dagu, dan (3) cuci tangan sebelum dan sesudah lepas pasang masker (*Centers for Disease Control, 2021c*; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020a).

5.2.2. Pembersihan tangan

Selain pemakaian masker, konsumen juga mengetahui bagaimana cara membersihkan tangan. Membersihkan tangan dapat dilakukan dengan mencuci tangan dengan sabun air mengalir selama 20 detik dan menggunakan *hand sanitizer* dengan kandungan alkohol minimal 60% (*Center for Disease Control*, 2021; FDA, 2020b).

Konsumen berpersepsi membersihkan tangan setelah menerima makanan dari *driver* efektif untuk meminimalisir penularan Covid-19. Hal ini sesuai dengan pernyataan para ahli yang menyatakan bahwa membersihkan tangan penting dilakukan karena untuk memutus rantai virus. Pada tindakannya, konsumen membersihkan tangan setelah mendisinfeksi kemasan, sebelum memindahkan makanan ke piring, sebelum makan, dan setelah membuang bungkus makanan. Menurut (*Centers for Disease Control*, 2021a, 2021b; Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2020b), membersihkan tangan dapat dilakukan (1) setelah memegang uang, (2) setelah memegang masker, (3) setelah membuang bungkus makanan, (4) setelah menyentuh permukaan benda yang mungkin sering disentuh oleh orang lain (contoh: kunci, gagang pintu, bungkus makanan, dan lain-lain), (5) sebelum, selama, dan setelah menyiapkan makanan, (6) sebelum dan sesudah makan, (7) sebelum menyentuh mata, hidung, atau mulut, (8) setelah bersin atau batuk, dan (9) setelah disinfeksi kemasan.

5.2.3. Kemampuan Bertahan Hidup Covid-19 pada Benda dan Suhu Tertentu

Pada tindakannya, konsumen melakukan disinfeksi kemasan makanan karena mengetahui bahwa virus Covid-19 dapat bertahan hidup pada kemasan dan berpersepsi salah satu cara untuk meminimalisir risiko penularan Covid-19 adalah dengan mendisinfeksi kemasan.

"Bisa bertahan hidup di kemasan tapi mungkin cuma beberapa hari aja, tidak selama seperti bertahan hidup di tubuh kita."

Menurut Doremalen *et al.* (2020), virus SARS-CoV-2 dapat bertahan pada karton hingga 24 jam, *stainless steel* hingga 2 hari, plastik hingga 3 hari pada RH 40% dengan suhu 21-23⁰C. Pada polivinil klorida (PVC), *polyfluorotetraethylene* (Teflon, PTFE), kaca, dan keramik dapat bertahan hingga 5 hari (Warnes *et al.*, 2015). Pada karet dan silikon dapat bertahan hingga 3 hari dengan suhu 21⁰C dan RH 30-40% (Warnes *et al.*, 2015). Selain mengetahui bahwa virus SARS-CoV-2 dapat bertahan hidup pada kemasan, konsumen juga mengetahui apabila virus SARS-CoV-2 dapat bertahan hidup pada suhu tertentu. Menurut Nakat & Bou-mitri (2021), virus SARS-CoV-2 bersifat stabil pada suhu lemari es (4⁰C) dan masih memiliki kemampuan untuk menular pada suhu beku (-20⁰C).

Kebanyakan konsumen berpersepsi bahwa *reheating* makanan sebelum dikonsumsi dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi virus Covid-19. Akan tetapi, pada prakteknya konsumen tidak memanaskan makanan terlebih dahulu karena (1) faktor kebiasaan, (2) takut terjadi perubahan rasa (contoh: tambah asin), (3) perut sudah lapar, (4) kondisi kemasan tidak rusak dan makanan dibeli dari resto higienis, (5) makanan telah dimasak oleh penjual sehingga aman jika langsung dikonsumsi. Tindakan yang dilakukan oleh konsumen tidak sesuai dengan pendapat para ahli untuk melakukan *reheating* sebelum mengonsumsi makanan yang dipesan secara daring. ANSES (2020) menganjurkan konsumen untuk memasak makanan hingga suhu 70⁰C guna menonaktifkan banyak mikroorganisme (termasuk virus SARS-CoV-2 yang kemungkinan ada di makanan karena SARS-CoV-2 sensitif terhadap suhu 63⁰C selama 4 menit).

5.2.4. Kontaminasi Covid-19 pada Makanan

Mengenai kontaminasi Covid-19 pada makanan juga terdapat kesesuaian pada pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen dengan pendapat para ahli. Pada pengetahuannya, kebanyakan konsumen mengatakan dapat terjadi kontaminasi Covid-19 pada makanan. Konsumen berpersepsi jika kemasan makanan tidak tertutup rapat atau segel kemasan terbuka maka dapat terjadi kontaminasi Covid-19

pada makanan. Selain itu, konsumen juga berpersepsi bahwa makanan mentah, setengah matang, dan makanan yang ditaruh *display* riskan terhadap Covid-19. Menurut para ahli, SARS-CoV-2 kemungkinan dapat mengontaminasi makanan, tetapi peluangnya cenderung rendah karena tergantung pada (1) jumlah virus, (2) penanganan yang dilakukan oleh konsumen sebelum mengonsumsi makanan, (3) kontak dengan pengantar, dan (4) protokol kesehatan yang diterapkan oleh produsen, *driver*, serta konsumen. Peluang kontaminasi SARS-CoV-2 pada makanan dapat berasal dari (1) *droplet* yang keluar melalui mulut produsen, (2) tangan produsen, (3) *box* makanan, (4) tempat produksi makanan, (5) tindakan konsumen sebelum mengonsumsi makanan, (6) penerapan protokol kesehatan pada produsen, pengantar, dan konsumen.

Menurut *Centers for Disease Control* (2020), ada kemungkinan seseorang dapat tertular Covid-19 karena menyentuh makanan yang ada virusnya kemudian menyentuh mulut, hidung, atau mata. Akan tetapi, diperkirakan risiko tertular Covid-19 melalui makanan adalah sangat rendah dan tidak dianggap sebagai jalur utama penyebaran virus. Hal ini dikarenakan Covid-19 merupakan virus penyebab sakit pernapasan, sedangkan virus yang dapat menyebabkan orang sakit melalui makanan terkontaminasi (contoh: hepatitis A dan norovirus) biasanya menyebabkan penyakit gastrointestinal atau perut (FDA, 2021b). Hingga saat ini, tidak ada bukti bahwa virus penyebab COVID-19 menyebar ke manusia melalui makanan (*Centers for Disease Control*, 2020). Meskipun demikian, *Centers for Disease Control* (CDC) tetap menganjurkan untuk menangani dan memasak makanan sesuai dengan suhu minimum yang direkomendasikan oleh *Food and Drug Administration* agar lebih aman sekaligus mencegah penyakit bawaan makanan (*foodborne illness*). Suhu pemasakan yang dianjurkan oleh *Food and Drug Administration* (2019) antara lain (1) 145⁰F untuk ikan bersirip dan daging segar (sapi, babi, domba), (2) 160⁰F untuk *egg dishes* dan daging cincang (sapi, babi, domba), (3) 165⁰F untuk daging unggas, sisa makanan, *casseroles*, dan daging ham olahan, (4) memasak telur hingga matang, (5) memasak kerang hingga

cangkangnya terbuka, (6) memasak udang, lobster, kepiting, dan *scallops* hingga dagingnya berubah warna menjadi putih buram.

Pada tindakannya konsumen memesan makanan matang yang dibungkus dalam keadaan panas. Hal ini juga sesuai dengan pendapat para ahli karena sebaiknya konsumen menghindari makanan yang disajikan dingin. Sementara itu, BPOM RI (2021) juga menganjurkan konsumen untuk memilih makanan matang yang disajikan dalam kondisi tertutup. Ketika ditanya faktor apa saja yang mempengaruhi dalam membeli makanan, kebanyakan konsumen mengatakan ke higienisan adalah faktor yang berpengaruh. Ke higienisan tersebut mencakup tempat, proses pengolahan, serta penerapan protokol kesehatan. Hal ini berbanding terbalik dengan penelitian sebelumnya pada gadis remaja di India yang lebih mengutamakan parameter rasa, aroma, dan penampilan daripada *hygiene* dan keamanan dari makanan yang dibeli (Gavaravarapu *et al.*, 2009). Tindakan yang dilakukan konsumen ketika mendapat makanan yang kemasannya tidak tertutup rapat atau segel kemasannya terbuka sesuai dengan anjuran Nidirect (2021) yang mengatakan bahwa makanan harus dikirim ke konsumen dalam kemasan yang kuat dan utuh, apabila kemasan terbuka, rusak, atau bocor maka sebaiknya konsumen tidak mengonsumsinya dan segera hubungi pihak terkait (produsen atau *driver*).

5.3. Keselarasan Pengetahuan, Persepsi, dan Tindakan Konsumen

Pada penelitian ini dapat diketahui bahwa pada topik keamanan pangan secara umum dan penanganan pangan masih terdapat ketidakselarasan antara pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen. Sementara itu pengetahuan, persepsi, dan tindakan konsumen pada topik Covid-19 dan keamanan pangan secara keseluruhan terdapat keselarasan (kecuali pada transmisi Covid-19 dan Covid-19 pada suhu tertentu). Pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang akan mempengaruhi persepsinya. Hal ini didukung oleh pernyataan Rachmani *et al.* (2020), semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin mudah dalam menerima dan mengelola informasi. Menurut Sarwoto (2012) dalam Astanti & Nurmaguphita (2018) dan Mulyana (2002) dalam Desvianto (2013), ketika seseorang menerima

stimulus (informasi) dari lingkungannya melalui panca indra, kemudian diolah oleh otak melalui proses berpikir maka terbentuklah suatu persepsi. Menurut Astanti & Nurmaguphita (2018) dan Rachmani *et al.* (2020), pengetahuan dan persepsi dapat mempengaruhi tindakan seseorang. Akan tetapi, pada kenyataannya proses terbentuknya suatu tindakan tidak selalu sesuai dengan tahapan tersebut (Rachmani *et al.*, 2020). Hal ini dikarenakan terdapat banyak faktor lain yang berpengaruh sehingga dapat mengakibatkan seseorang yang berpengetahuan dan berpersepsi tepat memiliki tindakan yang salah, demikian pula sebaliknya. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi hal tersebut adalah keluarga. Seluruh responden konsumen yang dilibatkan pada penelitian ini berstatus sebagai anak dalam keluarga. Keluarga memiliki peran dalam pengetahuan anak (Rakhmawati, 2015). Menurut Rock (1985), pengetahuan yang didefinisikan sebagai informasi tersimpan dari pengalaman masa lalu dapat mempengaruhi persepsi seseorang. Selain itu, anak juga memiliki kecenderungan meniru apa yang dilakukan oleh keluarga (Dwiyanti, 2013). Hal ini didukung dengan pernyataan Rachmani *et al.* (2020), keluarga merupakan salah satu faktor pendukung yang mempengaruhi terjadinya suatu tindakan.

Selain faktor keluarga, kemungkinan tindakan seseorang juga dapat dipengaruhi oleh *worldview*. Menurut Nilsson (2014), *worldview* merupakan cara pandang seseorang terhadap dunia melalui “kacamata” sendiri. Cara pandang tersebut dapat terbentuk melalui pengalaman dan atau pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang. Nilsson (2014) juga menyatakan bahwa *worldview* memberikan struktur pada pikiran dan tindakan seseorang.