

### 3. HASIL PENELITIAN

#### 3.1. Uji Kelayakan Responden

##### 3.1.1. Uji Pendahuluan

Penentuan jumlah sampel yang dibutuhkan untuk penelitian survei didasarkan pada hasil survei pendahuluan. Survei pendahuluan dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada responden, kemudian jawaban dari 32 responden pertama dicermati sehingga diketahui total responden yang memenuhi kriteria. Berdasarkan hasil survei pendahuluan, diketahui bahwa diantara 32 responden, terdapat 12 responden yang memenuhi kriteria. Sehingga diperoleh proporsi sampel sebesar 0.378 (12/32). Sehingga berdasarkan hasil perhitungan dengan melibatkan tingkat kepercayaan serta tingkat kesalahan, maka diperoleh hasil total sampel yang diperlukan dalam penelitian ini sebanyak 361 responden. Perhitungan jumlah sampel secara detail dapat dilihat pada Lampiran 1.

##### 3.1.2. Uji Validitas

Hasil uji validitas dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Validitas Penelitian Utama

No	Indikator	Signifikansi
1	Pendapatan	0.000
2	Jumlah anggota tertanggung	0.000
3	Konsumsi daging unggas di dalam rumah tangga	0.000
4	Konsumsi daging ruminansia di dalam rumah tangga	0.000
5	Konsumsi daging akuatik di dalam rumah tangga	0.000
6	Konsumsi lauk lain di dalam rumah tangga	0.000
7	Konsumsi camilan di dalam rumah tangga	0.000
8	Konsumsi daging unggas di luar rumah tangga	0.000
9	Konsumsi daging ruminansia di luar rumah tangga	0.000
10	Konsumsi daging akuatik di luar rumah tangga	0.000
11	Konsumsi lauk lain di luar rumah tangga	0.000
12	Konsumsi camilan di luar rumah tangga	0.000

Berdasarkan Tabel 2., diketahui bahwa semua indikator memiliki signifikansi 0.000 ( $P < 0.05$ ).

##### 3.1.3. Uji Reliabilitas

Hasil uji reliabilitas dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Reliabilitas Penelitian Utama

<b>Cronbach's Alpha</b>	<b>N of Items</b>
0.828	12

Berdasarkan Tabel 3., diketahui bahwa nilai *Cronbach's Alpha* adalah 0.828.

### 3.2. Deskripsi Responden

#### 3.2.1. Karakteristik Responden

Pada penelitian ini karakteristik responden meliputi pekerjaan, pendapatan, jumlah anggota bertanggung, dan persen pengeluaran yang digunakan untuk konsumsi. Sajian karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Karakteristik Responden

<b>No</b>	<b>Deskripsi</b>	<b>Rincian Deskripsi</b>	<b>Jumlah (n)</b>	<b>Persen (%)</b>
1	Pekerjaan	Wirausaha	108	29.92
		Pegawai negeri/swasta	129	35.73
		Tenaga pendidik	19	5.26
		Ibu rumah tangga	85	23.55
		Lainnya	20	5.54
		TOTAL	361	100
2	Pendapatan	<Rp 1.400.000	42	11.63
		Rp 1.400.000-2.800.000	46	12.74
		Rp 2.800.001 - 5.600.000	64	17.73
		Rp 5.600.001 - 11.200.000	91	25.21
		>Rp11.200.000	118	32.69
		TOTAL	361	100
3	Jumlah keluarga anggota bertanggung	1 orang (diri sendiri)	33	9.14
		2 orang	59	16.34
		3-4 orang	165	45.71
		5-6 orang	82	22.72
		>6 orang	22	6.09
		TOTAL	361	100
4	Persen pengeluaran untuk makan	<10%	21	5.82
		10-20%	70	19.39
		20.1-30%	99	27.42
		30.1-40%	95	26.32
		>40%	76	21.05
		TOTAL	361	100

Berdasarkan Tabel 4., diketahui bahwa total responden berjumlah 361 orang. Dari segi pekerjaan, responden terbanyak berprofesi sebagai pegawai negeri/swasta, yaitu sebanyak 129 orang (35.73% dari total keseluruhan responden), sedangkan paling sedikit

berprofesi sebagai tenaga pendidik, yaitu sebanyak 19 orang (5.26% dari total keseluruhan responden). Berdasarkan pendapatan, mayoritas responden memiliki pendapatan >Rp11.200.000, yaitu sebanyak 11 orang (32.69% dari total keseluruhan responden). Sedangkan hanya terdapat 41 responden yang memiliki pendapatan <Rp1.400.000 (11.63% dari total keseluruhan responden). Berdasarkan jumlah anggota bertanggung, sebanyak 165 responden memilih 3-4 orang (45.71% dari total keseluruhan responden). Sedangkan hanya terdapat 22 responden yang memiliki jumlah anggota bertanggung >6 orang (6.09% dari total keseluruhan responden). Berdasarkan persen pengeluaran, sebanyak 99 responden memilih 20.1-30% (27.42% dari total keseluruhan responden). Sedangkan hanya terdapat 21 responden yang memiliki pengeluaran sebesar <10% (5.82% dari total keseluruhan responden).

### 3.2.2. Pertanyaan Terkait Variabel Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng, Pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan yang Digoreng

Pada variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng dan pengetahuan penggunaan minyak goreng, responden diberikan tiga butir pertanyaan pilihan ganda dengan tiga pilihan jawaban. Sedangkan pada pertanyaan mengenai kesadaran risiko, responden diminta menjawab empat butir pertanyaan pilihan ganda. Hasil jawaban responden dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Pertanyaan Terkait Variabel Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng, Pengetahuan Penggunaan Minyak Goreng, dan Kesadaran Risiko Makanan yang Digoreng

No	Deskripsi	Rincian Deskripsi	Jumlah (n)	Persen (%)
1	Batas maksimal penggunaan minyak goreng berulang	2-3	175	48.48
2	Batas konsumsi minyak goreng per hari per orang	4 sendok makan	249	68.98
3	Cara yang salah untuk mengurangi banyaknya minyak yang terserap ke dalam bahan pangan	Menggoreng bahan pangan dalam jumlah banyak sekaligus	261	72.30
4	Pernyataan yang tidak benar tentang minyak goreng	Berbentuk cair di bawah suhu ruang	310	85.87
5	Manfaat penggunaan minyak goreng	Media penghantar panas dalam proses penggorengan	333	92.24

6	Metode penggorengan yang paling sehat	Stir fry	303	83.93
7	Bahaya konsumsi minyak goreng berlebih	Stroke	267	73.96
8	Aktivitas paling efektif untuk menurunkan kadar lemak dalam tubuh	Berjalan	357	98.89
9	Perilaku yang dapat meningkatkan risiko terkena penyakit tidak menular akibat konsumsi lemak	Mengonsumsi makanan tinggi lemak tanpa disertai olahraga yang cukup	289	80.06
10	Bahan pangan yang sebaiknya tidak dikonsumsi setelah mengonsumsi makanan tinggi lemak	Air putih hangat	148	41.00

Berdasarkan Tabel 5., diketahui bahwa pada pertanyaan batas maksimal penggunaan minyak goreng berulang, sebanyak 175 responden memilih jawaban “2-3 kali”. Pada pertanyaan mengenai batas konsumsi minyak per orang per hari, sebanyak 249 responden memilih jawaban “4 sendok makan”. Pada pertanyaan mengenai cara yang salah untuk mengurangi banyaknya minyak yang terserap ke dalam bahan pangan, sebanyak 261 responden memilih jawaban “menggoreng bahan pangan dalam jumlah banyak sekaligus”. Pada pertanyaan keempat, diketahui bahwa sebanyak 310 responden memilih jawaban “berbentuk cair di bawah suhu ruang”. Pada pertanyaan kelima, diketahui bahwa sebanyak 333 responden memilih jawaban “media penghantar panas dalam proses penggorengan”. Sedangkan pada pertanyaan keenam, sebanyak 303 responden memilih jawaban “stir fry”. Pada pertanyaan ketujuh, sebanyak 267 responden memilih jawaban “Stroke”. Pada pertanyaan kedelapan, diketahui bahwa sebanyak 357 responden memilih jawaban “berjalan”. Pada pertanyaan kesembilan, diketahui bahwa sebanyak 289 responden memilih jawaban “mengonsumsi makanan tinggi lemak tanpa disertai olahraga yang cukup”. Pada pertanyaan kesepuluh, sebanyak 148 responden memilih jawaban “air putih hangat”.

### 3.2.3. Pola Konsumsi Makanan yang Diolah Dengan Metode Penggorengan di Dalam Rumah Tangga

Frekuensi konsumsi per minggu dari berbagai bahan pangan di dalam rumah tangga ditabulasikan pada Tabel 6. Sedangkan, perbandingan konsumsi minyak goreng di dalam rumah tangga ditabulasikan pada Tabel 7.

Tabel 6. Frekuensi Konsumsi di Dalam Rumah Tangga

Frekuensi Konsumsi	Bahan Pangan									
	Unggas		Ruminansia		Akuatik		Lauk lain		Camilan	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak pernah	27	7.48	135	37.39	58	16.06	4	1.11	26	7.20
1-3 kali	223	61.77	191	52.91	261	72.30	178	49.31	222	61.50
4-6 kali	78	21.61	8	2.22	21	5.82	149	41.27	73	20.22
>6 kali	33	9.14	27	7.48	21	5.82	30	8.31	40	11.08
TOTAL	361	100	361	100	361	100	361	100	361	100

Terdapat empat tingkatan frekuensi konsumsi. Berdasarkan Tabel 6., diketahui bahwa berdasarkan jenis bahan pangan, mayoritas responden mengkonsumsi masing-masing bahan pangan dengan frekuensi konsumsi 1-3 kali dalam satu minggu. Pada frekuensi tersebut, jenis daging akuatik merupakan bahan pangan yang paling banyak dikonsumsi, diikuti oleh daging unggas, camilan, daging ruminansia, dan lauk lain.

Tabel 7. Perbandingan Konsumsi Minyak Goreng Tahun 2020 dan 2021 Di Dalam Rumah Tangga

Frekuensi konsumsi/minggu	n	%
Lebih rendah	86	23.82
Tetap	145	40.17
Lebih tinggi	130	36.01

Berdasarkan Tabel 7., diketahui bahwa terdapat tiga tingkat frekuensi konsumsi minyak goreng. Berdasarkan data, diketahui responden yang memilih frekuensi konsumsi minyak goreng tetap sebanyak 145 responden (40.17% dari total keseluruhan responden). Sedangkan sebanyak 86 responden (23.82% dari total keseluruhan responden) lainnya memilih menurunkan frekuensinya.

### 3.2.4. Pola Konsumsi Makanan yang Diolah Dengan Metode Penggorengan di Luar Rumah Tangga

Frekuensi konsumsi per minggu dari berbagai bahan pangan di luar rumah tangga ditabulasikan pada Tabel 8. Sedangkan, perbandingan konsumsi minyak goreng di luar rumah tangga ditabulasikan pada Tabel 9.

Tabel 8. Frekuensi Konsumsi di Luar Rumah Tangga

Frekuensi Konsumsi	Bahan Pangan									
	Unggas		Ruminansia		Akuatik		Lauk lain		Camilan	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak pernah	45	12.47	119	32.96	112	31.02	45	12.47	36	9.97
1-3 kali	266	73.68	215	59.56	230	63.71	257	71.19	253	70.08
4-6 kali	23	6.37	18	4.99	3	0.83	32	8.86	45	12.47
>6 kali	27	7.48	9	2.49	16	4.43	27	7.48	27	7.48
TOTAL	361	100	361	100	361	100	361	100	361	100

Berdasarkan Tabel 8., diketahui bahwa berdasarkan jenis bahan pangan, mayoritas responden mengkonsumsi masing-masing bahan pangan dengan frekuensi konsumsi 1-3 kali dalam satu minggu. Pada frekuensi konsumsi tersebut, daging unggas merupakan bahan pangan yang paling banyak dibeli diikuti dengan lauk lain, camilan, daging akuatik, dan daging ruminansia.

Tabel 9. Perbandingan Konsumsi Minyak Goreng Tahun 2020 Dan 2021 di Luar Rumah Tangga

Frekuensi konsumsi/minggu	n	%
Lebih rendah	200	55.40
Tetap	114	31.58
Lebih tinggi	47	13.02

Berdasarkan Tabel 9., diketahui bahwa terdapat tiga tingkat frekuensi konsumsi minyak goreng. Berdasarkan data, sebanyak 200 responden (55.40% dari total keseluruhan responden) memilih menurunkan frekuensinya. Sedangkan, responden yang memilih frekuensi konsumsi minyak goreng tetap sebanyak 114 responden (31.58% dari total keseluruhan responden).

### 3.3. Uji Kelayakan Variabel Bebas

#### 3.3.1. Uji KMO-MSA

Penentuan faktor determinan dalam penelitian menggunakan metode KMO-MSA. Hasil nilai KMO dan Bartlett's *test* dapat dilihat pada Tabel 10. Hasil nilai MSA dan nilai *communalities* yang ditunjukkan menggunakan nilai *extraction* dapat dilihat pada Tabel 12.

Tabel 10. Hasil Uji Analisis Faktor dengan Uji KMO-MSA

Uji	Nilai (KMO)
<i>Kaiser-Meyer-Olin Measure of Sampling Adequacy</i>	0.478
<i>Bartlett's Test of Sphericity Sig.</i>	0.079

Berdasarkan Tabel 10., diketahui bahwa nilai KMO-MSA adalah 0.478 ( $<0.5$ ) serta memiliki signifikansi sebesar 0,079 ( $P>0,05$ ), yang berarti data tidak signifikan dan tidak layak dianalisis. Oleh karena itu, data perlu direduksi untuk memperbaiki nilai KMO.

Tabel 11. Hasil Uji Analisis Faktor dengan Uji KMO-MSA Reduksi Variabel Praktik

Uji	Nilai (KMO)
<i>Kaiser-Meyer-Olin Measure of Sampling Adequacy</i>	0.504
<i>Bartlett's Test of Sphericity Sig.</i>	0.070

Berdasarkan Tabel 11., diketahui bahwa nilai KMO-MSA adalah 0.504 ( $>0.5$ ) serta memiliki signifikansi sebesar 0.070 ( $P>0.05$ ).

Tabel 12. Nilai *Anti-image Matrices* dan *Extraction* Dari Uji Analisis Faktor

Variabel	<i>Anti-image Correlation</i> <sup>(a)</sup>	<i>Extraction</i>
Kondisi sosial (X1)	0.503	0.538
Pengetahuan (X3)	0.557	0.054
Kesadaran risiko (X4)	0.503	0.552

Berdasarkan Tabel 12., diketahui bahwa nilai MSA dapat ditinjau dengan adanya tanda huruf *a* pada nilai MSA tiap variabel. Ketiga variabel yang diuji memiliki nilai MSA lebih tinggi dari 0.5. Nilai *extraction* yang diperoleh ketiga variabel bernilai antara 0.054 hingga 0.552. Variabel kesadaran risiko memiliki nilai *extraction* tertinggi. Sedangkan nilai *extraction* terendah dimiliki oleh variabel pengetahuan yaitu sebesar 0.054.

### 3.3.2. Uji *Confirmatory Factor Analysis*

Kelayakan dari faktor-faktor determinan ditentukan dari hasil uji validitas dan reliabilitas yang dapat dilihat pada Tabel 13. dan Tabel 14.

Tabel 13. Hasil Uji *Confirmatory Factor Analysis*

Variabel	Nilai Loading
Kondisi sosial	0.733
Pengetahuan	0.232
Kesadaran risiko	-0.743

Berdasarkan Tabel 13., dapat diketahui bahwa nilai *loading* komponen yang diperoleh dari ketiga variabel berkisar antara -0.743 hingga 0.733. Variabel kesadaran risiko memiliki nilai terendah yaitu -0.743. Sedangkan variabel kondisi memiliki nilai tertinggi yaitu 0.733.

Tabel 14. Hasil Uji Reliabilitas Faktor Determinan

Variabel	Nilai
Kondisi sosial (X1)	0.697
Praktik konsumsi makanan yang digoreng (X2)	0.605
Pengetahuan penggunaan minyak goreng (X3)	0.729
Kesadaran risiko (X4)	0.774

Berdasarkan Tabel 14., diketahui bahwa uji reliabilitas pada keempat variabel memiliki rentang nilai antara 0.605 hingga 0.774. Variabel kondisi sosial dan praktik konsumsi makanan yang digoreng memiliki nilai reliabilitas yang tergolong moderat. Sedangkan, variabel pengetahuan dan kesadaran risiko memiliki reliabilitas yang tergolong sebagai reliabilitas yang tinggi.

### 3.4. Uji Interaksi Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi

Pada penelitian ini, variabel-variabel dicari hubungan murninya (bivariate) maupun hubungan jika terdapat variabel kontrol (parsial). Baik nilai korelasi bivariate kemudian dipetakan seperti pada Tabel 15.

Tabel 15. Hasil Pemetaan Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi

Variabel	X1	X2	X3	X4
Y1	.181**	0.205	0.203	0.199
Y2	.162**	0.172	0.169	0.179



<b>Y3</b>	<b>.231**</b>	0.213	0.212	0.214
<b>Y1</b>	0.052	<b>-0.02</b>	0.027	0.036
<b>Y2</b>	0.039	<b>0.008</b>	0.017	0.031
<b>Y3</b>	0.052	<b>0.016</b>	0.025	0.038
<b>Y1</b>	0.203	0.200	<b>.190**</b>	0.201
<b>Y2</b>	0.170	0.169	<b>.137**</b>	0.172
<b>Y3</b>	0.212	0.209	<b>.175**</b>	0.211
<b>Y1</b>	-0.01	-0.04	-0.03	<b>-0.025</b>
<b>Y2</b>	0.08	0.06	0.06	<b>0.040</b>
<b>Y3</b>	0.04	0.01	0.018	<b>-0.002</b>

**Keterangan:**

Data yang dicetak tebal menunjukkan hasil korelasi bivariate. Data yang tidak dicetak tebal menunjukkan hasil korelasi parsial

X1 = Sosial ekonomi

X2 = Praktik konsumsi makanan yang digoreng

X3 = Pengetahuan penggunaan minyak goreng

X4 = Kesadaran risiko

Y1 = Total frekuensi konsumsi di dalam rumah tangga

Y2 = Total frekuensi konsumsi di luar rumah tangga

Y3 = Total kumulatif frekuensi konsumsi di dalam dan di luar rumah tangga

Berdasarkan Tabel 15., diketahui bahwa nilai korelasi bivariate tertinggi terdapat pada hubungan variabel X1 dengan variabel Y2 dan Y3. Secara berturut-turut besarnya adalah 0.162, dan 0.231. Berdasarkan hasil analisis tersebut, maka faktor penentu variabel Y2, dan Y3 adalah X1. Sedangkan, variabel Y1 memiliki nilai korelasi bivariate terbesar dengan variabel X3 yang menunjukkan bahwa variabel X3 merupakan faktor penentu Y1.