

4. PEMBAHASAN

4.1. Uji Kelayakan Responden

4.1.1. Uji Validitas

Uji validitas berfungsi untuk memastikan kuesioner dapat mengukur kesesuaian variabel penelitian. Salah satu cara untuk menguji validitas suatu kuesioner adalah dengan melihat nilai signifikansi korelasi Pearson. Dalam pengujian ini nilai dari masing-masing pertanyaan dihubungkan dengan jumlah nilai keseluruhan pertanyaan. Apabila diperoleh signifikansi <0.05 , maka pertanyaan-pertanyaan tersebut dianggap valid (Verdian, 2019). Pada uji validitas, indikator persen penghasilan tidak diikutkan dalam uji karena indikator tersebut bersifat bergantung pada pendapatan responden. Berdasarkan hasil uji validitas pada Tabel 2., maka seluruh pertanyaan pada kuesioner telah valid.

4.1.2. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas berfungsi untuk mengetahui kehandalan alat kuesioner dan keselarasan jawaban responden. Untuk mengukur reliabilitas dari suatu alat uji nilai Cronbach's Alpha. Menurut Verdian (2019), apabila nilai $\alpha >0.60$, maka suatu alat uji dikatakan reliable. Berdasarkan hasil uji, diketahui bahwa nilai α kuesioner adalah 0.828 (>0.60), sehingga tergolong memiliki reliabilitas moderat dan dapat dianalisis lebih lanjut.

4.2. Deskripsi Responden

Kriteria umur responden pada penelitian ini adalah tergolong dalam lansia awal, berdomisili di Semarang, mengkonsumsi makanan yang diolah menggunakan metode penggorengan minimal 7 kali dalam satu minggu, dan dapat mengakses media sosial. Menurut Kementerian Kesehatan (2009) dalam Hakim (2020), masa lansia dimulai dari masa lansia awal yaitu ketika seseorang berumur 46-55 tahun. Dalam KBBI, domisili diartikan sebagai tempat tinggal. Berdasarkan UU No. 23 Tahun 2006, seseorang dikatakan pindah domisilinya apabila telah tinggal di suatu tempat lain selama lebih dari satu tahun. Oleh sebab itu, responden dikatakan berdomisili di Semarang apabila telah tinggal di Semarang minimal selama satu tahun. Responden pada penelitian ini juga harus sering mengkonsumsi gorengan. Menurut Handayani *et al.* (2019), kategori frekuensi sering adalah mengkonsumsi minimal sekali sehari atau ≥ 7 kali seminggu. Responden yang tidak memenuhi kriteria umum di atas datanya dapat direduksi dan tidak diikutkan

dalam proses analisis data. Berdasarkan hasil reduksi tersebut, terpilih sebanyak 361 responden yang menjadi sampel dalam penelitian ini.

Kota Semarang merupakan Ibukota Provinsi Jawa Tengah yang memiliki lokasi strategis karena terletak pada jalur yang menghubungkan kota-kota besar di Pulau Jawa. Industrialisasi di Semarang telah berkembang ditandai dengan adanya sembilan daerah industri (Junaidi, 2015). Berdasarkan hasil survei, sebanyak 129 responden berprofesi sebagai pegawai swasta maupun negeri. Saat pengambilan sampel, dilakukan teknik *snowball*, yaitu dengan meminta kepada responden awal untuk menyebarkan kuesioner kepada teman-teman atau kenalan mereka. Oleh sebab itu, sampel yang diteliti dapat berasal dari kelompok pekerjaan yang sama. Responden awal yang dikenal oleh peneliti berprofesi sebagai pekerja kantoran dan wirausahawan sehingga hasil survei menunjukkan mayoritas responden berprofesi sebagai pegawai swasta/negeri dan wirausahawan. Pada bagian selanjutnya, responden akan dideskripsikan berdasarkan kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng.

4.2.1. Kondisi Sosial

Pada variabel kondisi sosial, terdapat tiga pertanyaan yang dijadikan indikator yaitu total pendapatan per bulan, jumlah anggota keluarga tertanggung, dan persen pengeluaran untuk makan selama sebulan. Pendapatan merupakan balas jasa yang diterima oleh individu setelah melakukan suatu pekerjaan dan diterima dalam jangka waktu tertentu (Putri dan Setiawina, 2013). Berdasarkan Keputusan Gubernur Jawa Tengah No 561/62 Tahun 2020, upah minimum kota Semarang adalah Rp 2.810.025. Berdasarkan hasil survei, sebanyak 118 responden diketahui memiliki penghasilan >Rp 11.200.000. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian responden memiliki pendapatan empat kali lebih besar daripada UMK yang telah ditetapkan.

Ditinjau dari jumlah anggota keluarga, sebanyak 165 responden memiliki anggota keluarga sejumlah 3-4 orang. Umumnya masyarakat dengan umur 46-55 tahun telah berkeluarga dan memiliki keturunan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Jawa

Tengah, Kota Semarang pada tahun 2019 memiliki rata-rata jumlah anggota keluarga sebanyak empat orang.

Indikator kondisi sosial yang ketiga adalah persen pengeluaran untuk makan. Menurut Wuryandari (2015), proporsi pengeluaran rumah tangga untuk makan masih menempati 50% dari persentase pengeluaran total. Artinya, masyarakat masih memfokuskan pengeluaran pada kebutuhan-kebutuhan dasarnya. Namun, berdasarkan hasil survei, sebanyak 99 responden memiliki persen pengeluaran sebesar 20.1-30%. Perbedaan tersebut dapat terjadi akibat adanya perbaikan taraf hidup masyarakat sehingga persentase pengeluaran semakin menurun. Hasil penelitian tersebut sesuai dengan hasil penelitian Wuryandari (2015), yang menunjukkan bahwa persentase pengeluaran untuk makan menurun seiring dengan peningkatan pendapatan. Pada survei ini, pendapatan responden tergolong tinggi karena mayoritas responden berpendapatan lebih dari UMK, sehingga persentase pengeluarannya menjadi lebih rendah.

4.2.2. Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng

Pada pertanyaan mengenai batas penggunaan minyak secara berulang, modus jawaban responden adalah “2-3 kali”. Pilihan jawaban tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar masyarakat sudah cukup memahami bahaya penggunaan minyak secara berulang. Namun, berdasarkan penelitian Ardhany dan Lamsiyah (2018), sebagian pemilik warung masih menggunakan minyak secara berulang untuk menghemat biaya produksi. Menurut Pudjihastuti *et al.* (2019), minyak yang telah digunakan lebih dari empat kali telah mengalami oksidasi. Selain itu, minyak yang telah rusak juga dapat menurunkan mutu bahan pangan baik dari segi tekstur, warna, maupun aroma (Zahra *et al.*, 2013). Penggunaan suhu tinggi selama proses penggorengan mengakibatkan terjadinya reaksinya hidrolisis, oksidasi, isomerisasi, dan polimerisasi yang ditandai dengan minyak menjadi kecoklatan, lebih kental, lebih mudah berasap, serta berbau tengik karena keberadaan senyawa hidrokarbon, epoksida, dan senyawa polimer (Herlina *et al.*, 2017).

Pada pertanyaan kedua terkait batas konsumsi harian minyak per orang, sebanyak 249 responden memilih jawaban “4 sendok makan”. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2014), batas konsumsi minyak goreng adalah 67 g/hari atau setara

dengan 5 sendok makan. Hasil survei menunjukkan bahwa sebagian besar responden telah memiliki praktik yang baik terhadap batas konsumsi minyak. Hasil survei menunjukkan bahwa responden telah sadar untuk tidak mengkonsumsi minyak dalam jumlah banyak. Akan tetapi terdapat sebanyak 56 responden yang memilih konsumsi hingga 6 sendok makan sehingga masyarakat masih perlu diedukasi terkait dengan pola konsumsi sesuai dengan Pedoman Gizi Seimbang dari Kemenkes RI.

Pada pertanyaan mengenai cara yang tidak tepat untuk mengurangi banyaknya minyak yang terserap ke dalam bahan pangan, sebanyak 261 responden telah melakukan praktik dengan benar yaitu menghindari memasukkan bahan pangan dalam jumlah banyak bersamaan. Berdasarkan hasil penelitian Ratnaningsih *et al.* (2007), suhu penggorengan mencapai 150-190⁰C. Tingginya suhu menyebabkan air yang ada di dalam bahan pangan menguap. Rongga yang ditinggalkan oleh air akan diisi oleh minyak. Laju penguapan air pada saat penggorengan mengikuti kurva eksponensial yang berarti pada 2-3 menit pertama air menguap sangat cepat kemudian melambat pada menit-menit berikutnya (Ratnaningsih *et al.*, 2007). Akan tetapi, jika jumlah bahan pangan yang dimasukkan terlalu banyak, suhu penggorengan akan mengalami penurunan. Akibatnya air dalam bahan pangan lebih susah untuk menguap pada saat awal sehingga waktu pemasakan meningkat. Ketika penguapan air dalam bahan sedang terjadi, bagian permukaan bahan sudah kering sehingga *liquid* pada bagian dalam sulit menembus ke luar. Akibatnya, saat proses penirisan, sebagian besar minyak terperangkap di dalam bahan sehingga bahan pangan menyerap semakin banyak minyak. Oleh sebab itu lama dan suhu penggorengan dapat mempengaruhi jumlah minyak yang terserap ke dalam bahan pangan (Ratnaningsih *et al.*, 2007).

4.2.3. Pengetahuan penggunaan minyak goreng

Terdapat tiga pertanyaan yang digunakan sebagai indikator pengetahuan responden mengenai penggunaan minyak goreng. Pada pernyataan tentang lemak pertama, sebanyak 310 responden setuju bahwa minyak goreng merupakan salah satu sumber lemak nabati serta berbentuk cair pada suhu ruang. Menurut Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia (2013), minyak goreng adalah bahan pangan dengan komposisi utama trigliserida yang berasal dari bahan nabati. Pada umumnya, minyak berwujud cair pada

suhu ruang. Akan tetapi, minyak yang telah terhidrogenasi dapat berubah wujud menjadi padat pada suhu ruang. Proses hidrogenasi dilakukan dengan penambahan hidrogen ke dalam minyak. Proses hidrogenasi bertujuan untuk meningkatkan stabilitas oksidasi minyak sehingga minyak tidak cepat tengik (Hasibuan, 2011).

Pada pertanyaan mengenai manfaat minyak, sebanyak 333 responden menjawab bahwa minyak merupakan media penghantar panas dalam proses penggorengan. Saat proses penggorengan berlangsung, kandungan air yang ada di dalam bahan pangan akan menguap akibat suhu penggorengan lebih tinggi daripada titik didih air. Bagian yang ditinggalkan oleh air kemudian akan diisi oleh minyak. Minyak yang masuk ke dalam bahan pangan bersuhu sama seperti penggorengan yaitu sekitar 150-190⁰C (Ratnaningsih *et al.*, 2007). Kenaikan suhu mengakibatkan terjadinya proses perpindahan panas secara konveksi dari minyak ke bahan pangan. Perpindahan panas mengakibatkan bahan pangan menjadi matang.

Pada masa kini telah dikembangkan berbagai metode penggorengan. Beberapa jenis metode penggorengan yang umum adalah *deep frying*, *stir frying* (tumis), dan *shallow frying*. Diantara ketiga metode tersebut, metode *stir frying* dinilai lebih sehat karena jumlah minyak yang digunakan lebih sedikit sehingga jumlah minyak yang ikut terkonsumsi juga menurun. Atmoko dan Krestanto (2017), menyatakan bahwa istilah ‘*stir*’ merujuk pada cara pemasakan, yaitu bahan pangan harus selalu digerakan dan dibolak-balik untuk mencegah bahan menjadi gosong. Selain itu, teknik memasak *stir* bertujuan agar bahan pangan matang merata. Sedangkan metode *shallow frying* dinilai kurang baik karena meskipun menggunakan sedikit minyak, pemasakan dengan metode ini dapat mengakibatkan pematangan yang tidak rata pada tiap sisi permukaan bahan pangan. Berdasarkan hasil survei, sebanyak 303 responden telah mengetahui bahwa metode *stir frying* merupakan metode memasak yang paling sehat. Akan tetapi metode ini juga memiliki kelemahan karena tekstur yang dihasilkan tidak bisa renyah seperti hasil penggorengan dari metode *deep frying* maupun *shallow frying* (Wuryandari, 2015).

4.2.4. Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan Yang Digoreng

Pada variabel kesadaran risiko terdapat empat pertanyaan bagi responden. Pada pertanyaan pertama mengenai bahaya akibat konsumsi minyak berlebih, sebanyak 267 responden telah sadar bahwa konsumsi minyak berlebih dapat mengakibatkan penyakit tidak menular seperti stroke. Berdasarkan penelitian Aini *et al.* (2016), stroke merupakan hilangnya fungsi otak akibat gangguan aliran darah ke otak. Stroke dapat disebabkan oleh kondisi dislipidemia, yaitu kondisi ketidaknormalan kandungan lipid di dalam darah. Lipid yang masuk melalui makanan yang dikonsumsi dapat terserap ke dalam pembuluh darah dan ikut beredar bersama zat gizi lainnya. Lipid terutama yang termasuk dalam golongan *low density lipoprotein* yang ikut beredar dapat menempel pada lapisan pembuluh darah sehingga pembuluh darah menyempit yang mengakibatkan gangguan aliran darah ke organ, termasuk otak. Apabila terjadi penyumbatan pembuluh darah ke otak, maka seseorang dapat mengalami stroke (Aini *et al.*, 2016).

Pada indikator kedua, berdasarkan survei, sebanyak 289 responden telah menyadari bahwa mengonsumsi makanan tinggi lemak tanpa disertai olahraga yang cukup dapat meningkatkan risiko terserang penyakit tidak menular. Pernyataan tersebut sesuai dengan hasil penelitian Putriastuti (2016), yang menunjukkan bahwa kecenderungan tidak berolahraga merupakan salah satu faktor yang dapat meningkatkan risiko terkena hipertensi pada masyarakat usia 45 tahun ke atas. Hasil penelitian Fitriani (2012), menunjukkan bahwa usia lansia menyebabkan seseorang lebih mudah terkena penyakit degeneratif seperti hipertensi, stroke, dan jantung koroner. Hipertensi dapat disebabkan karena kekakuan pembuluh darah arteri akibat faktor usia. Selain itu, pola konsumsi makanan tinggi lemak juga dapat memperburuk keadaan karena lemak yang menempel pada dinding pembuluh darah menyebabkan penyempitan pembuluh darah. Tekanan darah yang tinggi pada pembuluh darah yang sempit pada akhirnya dapat menyebabkan terhambatnya aliran darah sehingga muncul penyakit tidak menular lain seperti stroke dan jantung koroner (Putriastuti, 2016).

Pada indikator ketiga, sebanyak 357 responden telah menyadari bahwa berjalan merupakan aktivitas paling efektif untuk menurunkan kadar lemak dalam tubuh. Aktivitas fisik dapat membantu menurunkan kadar kolesterol dalam tubuh. Rafiq *et al.* (2021),

menyebutkan bahwa aktivitas fisik yang teratur akan meningkatkan aktivitas enzim lipoprotein lipase yang berperan dalam metabolisme energi. Enzim LPL dapat memindahkan LDL yang ada di aliran darah ke hati. Di hati, LDL akan diubah menjadi empedu ataupun dapat disekresikan sehingga kadar LDL dalam darah menurun. Penelitian Rafiq *et al.* (2021) juga menyebutkan bahwa semakin berat aktivitas fisik yang dilakukan, maka cadangan lemak yang diubah akan semakin banyak pula. Diantara ketiga pilihan yang disediakan, berjalan merupakan aktivitas fisik yang paling berat sehingga diantara pilihan tersebut, aktivitas yang paling tepat dilakukan adalah berjalan.

Pada indikator terakhir, sebanyak 148 responden telah menyadari bahwa mengonsumsi air putih hangat setelah mengonsumsi makanan tinggi lemak tidak akan memberikan pengaruh yang signifikan. Berdasarkan penelitian Mulyasari *et al.* (2015), penurunan berat badan akibat konsumsi air putih memang dapat terjadi karena konsumsi air putih dapat memberikan rasa kenyang bagi seseorang sehingga porsi makan untuk makanan lain menjadi menurun. Air putih merupakan bahan pangan yang tidak berkalori, sehingga meskipun mengonsumsi air putih dalam jumlah sangat banyak, kalori *intake* tidak ikut bertambah. Selain itu, kelebihan air dalam tubuh akan dibuang melalui sistem ekskresi manusia. Sifat air dalam tubuh tentu berbeda dengan konsumsi karbohidrat, lemak, dan protein yang apabila dikonsumsi dalam jumlah banyak, kelebihan kalori akan disimpan dalam jaringan adiposa sehingga dapat meningkatkan kadar lemak tubuh. Oleh sebab itu, konsumsi air hangat maupun air dingin tidak berpengaruh terhadap persen lemak dalam tubuh.

4.2.5. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng

Selama masa pandemi, terjadi pergeseran pola konsumsi. Berdasarkan penelitian dari Trianto (2021), adanya pandemi menyebabkan pemerintah menerapkan kebijakan seperti Pembatasan Sosial Berskala Besar dan *Work From Home*. Keduanya berpengaruh terhadap penurunan pendapatan masyarakat. Selain itu, adanya kebijakan *Work From Home* menyebabkan masyarakat memiliki lebih banyak waktu di rumah yang mengakibatkan terjadinya pergeseran pola konsumsi dari semula membeli makanan jadi menjadi mengolah/memasak bahan pangan.

4.2.5.1. Pola Konsumsi di Dalam Rumah Tangga

Berdasarkan hasil survei diketahui bahwa masing-masing bahan pangan dikonsumsi sebanyak 1-3 kali dalam seminggu. Berdasarkan jenis bahan pangan, bahan pangan yang paling sering dikonsumsi sebanyak 1-3 kali dalam seminggu adalah daging akuatik. Menurut Handayani *et al.* (2019), konsumsi 1-3 kali dalam seminggu termasuk dalam kategori cukup sering. Ariani dan Ashari (2003) menyebutkan bahwa masyarakat Indonesia harus mengonsumsi makanan yang beragam. Setiap jenis pangan memiliki kandungan nutrisi masing-masing, namun hingga saat ini belum ada bahan pangan yang mampu memberikan pemenuhan kebutuhan gizi lengkap. Oleh sebab itu, konsumsi berbagai bahan pangan dapat meningkatkan pemenuhan kebutuhan masing-masing zat gizi. Konsumsi 1-3 kali tiap bahan pangan dalam waktu satu minggu disebabkan adanya diversifikasi pangan sehingga satu bahan pangan tidak dikonsumsi secara berulang. Selain disebabkan faktor pemenuhan gizi, perilaku ini juga didorong akibat kemudahan akses masyarakat ke berbagai bahan pangan.

Konsumsi daging akuatik di Indonesia masih tergolong rendah. Masyarakat sebenarnya memiliki akses yang cukup mudah terhadap sumber protein bahari karena ketersediaannya yang melimpah di Indonesia. Akan tetapi berdasarkan penelitian Daroedono (2019), pola konsumsi ikan masyarakat masih sangat minim. Ikan merupakan salah satu pangan fungsional karena mengandung asam lemak omega 3 yang dapat menurunkan risiko terkena penyakit kardiovaskular. Selain itu, ikan juga mengandung asam amino esensial yang berperan dalam metabolisme manusia. Menurut Daroedono (2019), terdapat beberapa penyebab rendahnya tingkat konsumsi daging akuatik di masyarakat Indonesia. Pertama, masyarakat masih mengalami keterbatasan sarana prasarana dalam penangkapan hasil laut. Dibandingkan dengan negara-negara lainnya, nelayan di Indonesia masih menggunakan sarana tradisional sehingga kuantitas tangkapannya sedikit. Teknologi yang masih tradisional juga menyebabkan penurunan kualitas daging ikan tangkapan akibat panjangnya waktu yang diperlukan dari saat ikan naik ke permukaan laut hingga ikan ada di tangan konsumen serta sistem penyimpanan yang kurang memadai. Selain itu, teknologi tradisional mengakibatkan tingginya biaya dalam penangkapan ikan sehingga harga ikan di pasar juga tergolong lebih tinggi dibandingkan jenis protein unggas. Rendahnya konsumsi daging akuatik juga dapat

dipengaruhi oleh distribusi hasil laut yang tidak merata di masyarakat sehingga pada beberapa daerah di Indonesia, jenis ikan yang beredar terbatas dan memiliki harga yang tergolong tinggi bagi masyarakat. Oleh sebab itu hingga saat ini masih diperlukan kebijakan-kebijakan strategis guna meningkatkan frekuensi konsumsi daging akuatik pada masyarakat di Indonesia (Daroedono, 2019).

4.2.5.2. Di Luar Rumah Tangga

Berdasarkan hasil survei diketahui bahwa masing-masing bahan pangan dikonsumsi sebanyak 1-3 kali dalam seminggu. Berdasarkan jenis bahan pangan, bahan pangan yang paling sering dikonsumsi sebanyak 1-3 kali dalam seminggu adalah daging unggas. Menurut Handayani *et al.* (2019), konsumsi 1-3 kali dalam seminggu termasuk dalam kategori cukup sering. Diversifikasi bahan pangan untuk pemenuhan kebutuhan gizi menjadikan masyarakat tidak mengonsumsi satu bahan pangan yang sama secara terus menerus. Oleh karena itu, frekuensi konsumsi daging unggas di luar rumah tangga tidak terlalu tinggi.

Berdasarkan jenis bahan pangan, unggas merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat. Beberapa faktor yang menyebabkan unggas sering dikonsumsi masyarakat adalah harganya yang relatif lebih murah karena mudah didapatkan dan dikembangkan. Selain itu, warung-warung yang ada umumnya menyediakan pilihan menu “ayam goreng” ataupun aneka olahan ayam lainnya. Olahan ayam yang dapat diterima oleh semua golongan menyebabkan banyak pelaku usaha memilih untuk menjual daging ayam. Bila dibandingkan dengan berbagai jenis bahan pangan lainnya, daging ayam sangat sering dikonsumsi di luar rumah tangga.

4.3. Analisis Kelayakan Variabel Bebas

Analisis kelayakan dapat dilakukan menggunakan analisis faktor. Analisis faktor bertujuan untuk meringkas sejumlah variabel menjadi lebih sedikit. Ringkasan variabel yang terbentuk disebut sebagai faktor (Verdian, 2019). Analisis faktor dapat menunjukkan kedekatan antara variabel dengan faktor, namun analisis faktor tidak dapat menunjukkan kedekatan antara variabel dengan adanya pengaruh dari faktor-faktor lainnya.

4.3.1. Kaiser Meyer Olkin-Measures of Sampling Adequacy

Menurut Verdian (2019), nilai KMO merupakan suatu indeks yang membandingkan koefisien korelasi dengan besarnya koefisien parsial. Sedangkan menurut Shrestha (2021), uji KMO juga dapat menunjukkan jumlah sampel sudah memadai atau belum. Nilai KMO berkisar antara 0 hingga 1. Hasil uji KMO dinyatakan layak apabila nilai KMO >0.5 (Verdian, 2019). Berdasarkan hasil pengujian, diperoleh nilai KMO dari keempat variabel sebesar 0,478 ($P < 0.5$) sehingga harus ada variabel yang direduksi. Berdasarkan *output* uji MSA, diketahui bahwa variabel praktik memiliki nilai MSA terendah sehingga variabel tersebut direduksi. Setelah mereduksi variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng, nilai KMO meningkat hingga 0.504 ($P > 0.5$). Oleh sebab itu data penelitian dapat dilanjutkan untuk uji selanjutnya.

Pengujian *Bartlett's Test of Sphericity* bertujuan untuk menguji interdependensi antara variabel-variabel yang menjadi indikator suatu faktor (Verdian, 2019). Menurut Shrestha (2021), hipotesis nol yang diuji harus bersifat ortogonal atau tidak saling berkorelasi. Sedangkan hipotesis alternatif justru harus bersifat tidak ortogonal sehingga variabel saling berhubungan. Apabila hasil uji menunjukkan nilai <0.05 , maka hipotesis nol ditolak sehingga variabel saling berhubungan dan dapat dikelompokkan menjadi komponen-komponen. Berdasarkan hasil uji setelah reduksi, nilai signifikansi Bartlett yang diperoleh adalah 0.070 ($P > 0.05$). Oleh sebab itu keputusan yang diambil adalah menerima hipotesis nol yang artinya variabel tidak saling berhubungan. Hasil tersebut mengakibatkan variabel tidak dapat dikelompokkan menjadi faktor.

Output selanjutnya adalah tabel hasil perhitungan *anti image correlation*. Tabel ini menunjukkan angka *measure of sampling adequacy* yang menunjukkan keterwakilan sampel. Menurut Verdian (2019), nilai MSA ditunjukkan dari sejumlah angka yang membentuk diagonal dan bertanda "a". Nilai MSA dari suatu variabel harus >0.5 sehingga analisis faktor dapat dilanjutkan. Berdasarkan hasil survei, variabel kondisi sosial, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang diolah dengan penggorengan menunjukkan nilai MSA >0.5 . Secara berturut-turut nilainya adalah 0.503, 0.557, dan 0.503 yang berarti jumlah data yang digunakan telah mencukupi kebutuhan.

Communalities (komunalitas) menunjukkan keragaman indikator yang membentuk sebuah faktor yang ditunjukkan dengan nilai *extraction*. Berdasarkan hasil uji, nilai komunalitas faktor pengetahuan memiliki nilai terendah yaitu sebesar 0.054. Akan tetapi faktor kondisi sosial dan kesadaran risiko memiliki nilai komunalitas diatas 0.5 yang berarti faktor tersebut dapat menjelaskan minimal 50% keragaman indikator Verdian (2019). Semakin tinggi *extraction*, semakin kuat hubungan antara indikator dan variabel.

4.3.2. *Confirmatory Factor Analysis*

Pada uji *confirmatory factor analysis*, terbentuk koefisien nilai *loading* yang menunjukkan korelasi antara variabel asal dengan faktor. Semakin besar nilai *loading* maka hubungan antara faktor dan variabel semakin kuat sehingga variabel dapat membentuk faktor (Verdian, 2019). Penentuan batas nilai *loading* didasarkan pada jumlah sampel yang dianalisis. Menurut Hair *et al.* (2010), batas *factor loading* untuk sampel sebanyak 350 adalah 0.30. Berdasarkan hasil uji *confirmatory*, diketahui bahwa terdapat dua variabel yang valid yaitu variabel kondisi sosial dan kesadaran risiko. Sedangkan variabel pengetahuan penggunaan minyak goreng menghasilkan hasil yang tidak valid.

Pada uji *confirmatory factor analysis* juga dilakukan uji reliabilitas berdasarkan nilai *Alpha's Cronbach*. Berdasarkan hasil analisis menggunakan SPSS, diketahui nilai *alpha's cronbach* untuk variabel kondisi sosial adalah 0.697, variabel praktik konsumsi bahan pangan yang digoreng adalah 0.605, variabel pengetahuan sebesar 0.729, dan untuk variabel kesadaran risiko sebesar 0.774. Menurut Sveen *et al.* (2016), apabila nilai $\alpha < 0.50$, maka nilai reliabilitas rendah. Jika nilai α diantara 0.50 hingga 0.70, maka nilai reliabilitas moderat, jika nilai α diantara 0.70 hingga 0.90 maka nilai reliabilitas tinggi, dan jika nilai $\alpha > 0.90$ maka nilai reliabilitas sempurna. Berdasarkan pengelompokan tersebut, maka variabel kondisi sosial dan praktik konsumsi bahan pangan yang digoreng memiliki reliabilitas moderat, sedangkan variabel pengetahuan dan kesadaran risiko memiliki reliabilitas yang tinggi.

4.4. Analisis Interaksi Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi

Analisis pemetaan nilai korelasi bertujuan untuk mengetahui hubungan antar faktor bula terdapat faktor-faktor lain yang bersifat tidak statis. Pada uji pemetaan nilai korelasi, digunakan uji korelasi bivariate dan uji korelasi parsial. Uji bivariate menggunakan metode Kendall Tau' b yang bertujuan untuk mengetahui kekuatan hubungan murni antar kedua variabel (Yanti dan Akhri, 2021). Sedangkan, korelasi parsial bertujuan untuk mengetahui kekuatan hubungan antar variabel bebas dan variabel terikat dengan mengendalikan variabel bebas lain yang diduga dapat mempengaruhi hubungan antara variabel bebas dan terikat yang diuji (Telussa *et al.*, 2013). Nilai korelasi yang semakin tinggi menunjukkan bahwa hubungan kedua variabel semakin kuat. Pemetaan nilai korelasi pada penelitian dilakukan dengan menguji hubungan antara keempat parameter variabel bebas terhadap ketiga parameter variabel terikat.

Berdasarkan hasil uji pemetaan korelasi, variabel Y1 memiliki hubungan yang nyata dengan variabel X3 (pengetahuan penggunaan minyak goreng) dengan nilai signifikansi sebesar 0.190. Sedangkan pada variabel Y2 dan Y3 memiliki hubungan yang nyata dengan variabel X1 (kondisi sosial) dengan nilai signifikansi secara berturut-turut sebesar 0.16 dan 0.231. Pemetaan korelasi juga menunjukkan bahwa hubungan antara variabel X3 dan Y1 diperkuat oleh keberadaan variabel X1. Sedangkan hubungan variabel X1 dan Y2 serta Y3 diperkuat dengan keberadaan variabel X4 (kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng).

4.5. Faktor Penentu dan Faktor Pendorong Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng Di Dalam dan Di Luar Rumah Tangga

Berdasarkan hasil survei, diketahui bahwa faktor penentu pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga adalah pengetahuan penggunaan minyak goreng. Menurut Pudjihastuti *et al.* (2019), perbedaan metode penggorengan dapat menyebabkan perbedaan karakteristik pada bahan pangan. Berdasarkan hasil survei, responden telah mengetahui minimal tiga jenis metode penggorengan. Hasil survei menunjukkan bahwa responden paham bahwa semakin banyak minyak yang digunakan untuk menggoreng, maka semakin tinggi pula tingkat konsumsi minyak goreng yang dapat mengganggu kesehatan. Berdasarkan penelitian Tarawan *et al.* (2020), semakin tinggi tingkat

pengetahuan, maka semakin baik pula pola konsumsi masyarakat. Masyarakat dengan tingkat pengetahuan tinggi memiliki kecenderungan untuk memilih makanan yang dapat memenuhi kebutuhan gizinya.

Berdasarkan hasil survei diketahui bahwa kondisi sosial merupakan faktor penentu dalam pola konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga serta menjadi faktor pendorong pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga. Hasil penelitian tersebut sesuai dengan teori dari Arida *et al.* (2015), yang menyatakan bahwa pendapatan merupakan faktor penting dalam menentukan pengeluaran rumah tangga termasuk pola konsumsi pangan keluarga. Peningkatan pendapatan menyebabkan pola konsumsi berbagai bahan pangan lebih beragam yang dapat meningkatkan pemenuhan kebutuhan masing-masing zat gizi. Menurut Wuryandari (2015), persentase pengeluaran untuk kebutuhan pokok akan menurun seiring dengan peningkatan pendapatan. Dengan demikian, semakin tinggi pendapatan, akses terhadap berbagai jenis bahan pangan semakin luas.

Faktor pendorong konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga adalah kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng. Masyarakat usia lansia awal telah memiliki pola pemikiran yang berkembang. Masyarakat ingin untuk tetap dapat hidup sehat yang dibuktikan dari tingginya angka harapan hidup masyarakat Semarang yang menunjukkan angka 77 tahun. Berdasarkan hasil survei, terlihat bahwa sebagian masyarakat telah menyadari pentingnya menjaga pola makan untuk tetap dapat hidup sehat. Adanya pandemi juga meningkatkan kesadaran masyarakat untuk semakin menjaga pola konsumsi demi kesehatannya.

Berdasarkan hasil, diketahui bahwa hasil dari uji faktor analisis perlu diperkuat dengan hasil pemetaan nilai korelasi bivariate dan parsial. Pada uji faktor, faktor pengetahuan tidak memenuhi kaidah validitas. Padahal berdasarkan hasil pemetaan nilai korelasi, faktor pengetahuan justru berperan sebagai faktor penentu dalam konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga. Pada pemetaan korelasi, dipertimbangkan juga nilai korelasi parsial dari masing-masing faktor yang dipengaruhi oleh kehadiran faktor lainnya. Namun, pada uji analisis faktor, hal tersebut tidak menjadi pertimbangan.