

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pandemi COVID-19 yang sedang terjadi saat ini mengakibatkan pemerintah, khususnya di Indonesia sendiri, memberlakukan pembatasan kegiatan masyarakat untuk menurunkan laju penularan dengan cara karantina di rumah (Dieny *et al.*, 2021). Pembatasan tersebut secara tidak langsung berdampak pada kondisi sosial-ekonomi di Indonesia. Pada masa awal pandemi tahun 2020, pertumbuhan ekonomi Indonesia mencapai titik terendahnya yaitu -5.32% pada kuartal kedua tahun tersebut. Akan tetapi seiring berjalannya waktu, kondisi perekonomian di Indonesia berangsur-angsur membaik/meningkat. Hingga sampai pada kuartal kedua tahun 2021, walaupun masih berlangsung pandemi tetapi pertumbuhan ekonomi Indonesia berhasil mencapai angka 7.07%. Peningkatan tersebut dikarenakan adanya perbaikan aktivitas konsumsi masyarakat dan kegiatan ekspor impor (BPS, 2021). Indonesia dikenal sebagai salah satu negara eksportir kelapa sawit yang merupakan bahan baku untuk pembuatan minyak goreng kelapa sawit.

Minyak goreng sawit merupakan salah satu komoditas yang strategis di Indonesia, dikarenakan pada kurun waktu 2002 – 2008 konsumsi minyak goreng sawit di Indonesia telah menyerap pangsa pasar sebesar 86.64% dibandingkan dengan minyak goreng jenis lainnya (Rambe & Kusnadi, 2018). Berdasarkan Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) tahun 2012, konsumsi minyak goreng per kapita pada tahun 2011 adalah sebesar 8,24 liter/kapita/tahun (Ilmi *et al.*, 2015). Berdasarkan data BPS, 2016 dalam Rambe & Kusnadi (2018), permintaan minyak goreng sawit setiap tahunnya meningkat dikarenakan penduduk Indonesia mengalami peningkatan pertumbuhan laju pertumbuhan sebesar 1.38% per tahunnya. Minyak goreng merupakan komoditas pangan yang penting terutama untuk penggorengan, karena dapat berfungsi sebagai media penghantar panas yang baik (Zahra *et al.*, 2013). Walaupun merupakan komoditas penting, tetapi penggunaan minyak goreng yang kurang tepat dapat menyebabkan masalah kesehatan. Masalah kesehatan tersebut muncul dikarenakan seiring dengan penyimpanan dan penggunaan, asam lemak dalam minyak goreng kelapa sawit dapat mengalami reaksi hidrolisis dan oksidasi, sehingga menghasilkan ketengikan (Mutholib *et al.*, 2016).

Minyak yang digunakan untuk penggorengan berulang atau yang dikenal dengan minyak jelantah akan mengalami penurunan kualitas, karena pada minyak tersebut terdapat senyawa-senyawa karsinogenik yang dihasilkan selama penggorengan (Mardiah *et al.*, 2019).

Dikarenakan minyak goreng sudah menjadi kebutuhan pokok di Indonesia, masyarakat Indonesia sudah terbiasa dengan mengonsumsi gorengan. Tetapi konsumsi gorengan apabila dilakukan berlebihan memiliki beberapa dampak terhadap kesehatan, terutama untuk Penyakit Tidak Menular (PTM). Menurut Hanum (2016) dan Ilmi *et al.* (2015), penggorengan bahan pangan dapat membentuk asam lemak trans yang dapat meningkatkan kolesterol jahat (*low density lipoprotein* / LDL), menurunkan kolesterol baik (*high density lipoprotein* / HDL), dan menyumbat pembuluh darah sehingga meningkatkan risiko jantung koroner dan stroke. Konsumsi asam lemak trans juga dapat menyebabkan insensitivitas insulin sehingga berdampak pada diabetes (Ilmi *et al.*, 2015). Di Indonesia, penyakit yang paling umum dijumpai akibat konsumsi gorengan berlebih adalah jantung koroner (Hanum, 2016).

Beberapa publikasi ilmiah yang menunjukkan hasil analisis faktor yang paling berpengaruh terhadap pembelian minyak goreng dalam keluarga yang dilakukan di Pasar Tradisional Sei Sikambing Medan (Purba *et al.*, 2020) dan di Kota Surabaya (Widayati, 2012). Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan oleh Purba *et al.* (2020) mengenai Pengaruh Pendapatan Per Bulan, Harga, Jumlah Tanggungan Keluarga, dan Selera Terhadap Keputusan Membeli Minyak Goreng Curah di Pasar Tradisional, diperoleh kesimpulan bahwa pendapatan perbulan, harga, dan jumlah tanggungan keluarga berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian minyak goreng. Sedangkan selera tidak berpengaruh signifikan terhadap keputusan pembelian minyak goreng.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan oleh Widayati (2012) mengenai Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Minyak Goreng di Surabaya dengan Menggunakan Pendekatan Metode *Structural Equation Modelling* (SEM), diperoleh kesimpulan bahwa faktor sosial (keluarga, dsb.), dan psikologis (motivasi, pengetahuan, persepsi, dsb.) sangat mempengaruhi perilaku konsumen yang

akan mempengaruhi keputusan pembelian. Sedangkan faktor budaya tidak berpengaruh terhadap perilaku konsumen.

Meskipun kedua pustaka di atas meneliti mengenai faktor-faktor yang berpengaruh terhadap keputusan pembelian minyak goreng di masyarakat, namun penelitian tersebut belum meneliti mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian makanan yang digoreng oleh masyarakat dengan kelompok usia tertentu dan belum ditemukan penelitian serupa dilakukan di Kota Semarang, Jawa Tengah. Lalu, kedua penelitian tersebut belum menganalisis mengenai faktor penentu pembelian makanan yang digoreng (diluar rumah tangga) dan pengaruh faktor lain terhadap faktor penentu pembelian makanan yang digoreng. Salah satu uji untuk mengetahui faktor penentu adalah analisis faktor KMO MSA dengan melihat nilai *communalities*, yaitu variansi antara variabel yang diuji dengan faktor yang terbentuk (Verdian, 2019). Namun nilai *communalities* tidak bisa melihat interaksi hubungan variabel yang diuji satu sama lain. Joseph (2017) mengatakan bahwa pola konsumsi dipengaruhi oleh banyak faktor yang bersifat dinamis, sehingga terdapat kemungkinan bahwa ada pengaruh variabel lain yang dapat memperkuat atau memperlemah hubungan antara variabel awal dengan pola konsumsi. Oleh karena itu, uji analisis faktor pada penelitian ini dilengkapi dengan pemetaan nilai korelasi bivariat dan parsial untuk melihat pengaruh variabel lain terhadap hubungan pola konsumsi.

Dengan alasan di atas, maka penelitian survei ini akan dilakukan dengan tujuan mengetahui faktor-faktor yang berpengaruh terhadap konsumsi bahan makanan yang digoreng di Kota Semarang, Jawa Tengah dan melihat pengaruh faktor lain terhadap faktor yang paling berpengaruh terhadap pola konsumsi. Penelitian ini akan berfokus pada masyarakat dengan golongan usia dewasa akhir (36-45 tahun). Dari penelitian ini akan diperoleh analisis faktor dan pemetaan hubungan (korelasi) bivariat dan parsial antara faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan yang digoreng pada masyarakat dewasa akhir di Kota Semarang selama masa pandemi.

1.2. Tinjauan Pustaka

1.2.1. Minyak Goreng Kelapa Sawit

Minyak goreng yang umum digunakan di Indonesia merupakan salah satu jenis minyak nabati yang dihasilkan dari serabut kelapa sawit (Mulyati *et al.*, 2017). Minyak goreng memiliki komposisi utama berupa gliserida dan berbagai asam lemak. Minyak goreng memiliki wujud yang cair dalam suhu ruang. Wujud yang cair tersebut disebabkan karena minyak memiliki asam lemak tidak jenuh seperti asam oleat, linolenat, dan linoleat (Sopianti *et al.*, 2017). Zahra *et al.* (2013) menyatakan bahwa minyak goreng bertindak sebagai media penghantar panas dalam proses penggorengan. Mekanismenya adalah panas yang dihasilkan akan menurunkan kadar air makanan yang digoreng, dan akan digantikan dengan minyak (terserap oleh bahan pangan).

Penggunaan minyak goreng secara berulang dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan, dan kerusakan minyak goreng dapat dilihat dari beberapa parameter seperti asam lemak bebas, bilangan peroksida, kadar air, dan sebagainya (Mardiah *et al.*, 2019). Di Indonesia, standar mutu dari minyak goreng kelapa sawit diatur dalam SNI 7709:2012 dengan persyaratan seperti disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Syarat Mutu Minyak Goreng Kelapa Sawit (SNI 7709:2012)

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1.	Bau	-	normal
1.2.	Rasa	-	normal
1.3.	Warna (<i>Lovibond 5,25" cell</i>)	merah/kuning	maks 5,0/50
2.	Kadar air dan bahan menguap	% (b/b)	maks. 0,1
3.	Asam lemak bebas (dihitung sebagai asam palmitat)	%	maks. 0,3
4.	Bilangan peroksida	Mek O ₂ /kg	maks. 10*
5.	Vitamin A	IU/kg	min. 45
6.	Minyak pelikan		negatif
7.	Cemaran logam		
7.1.	Kadmium (Cd)	mg/kg	maks. 0,2
7.2.	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,1
7.3.	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0**
7.4.	Merkuri (Hg)	mg/kg	maks. 0,05
8.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1

CATATAN:

*pengambilan contoh dalam bentuk kemasan di pabrik

**dalam kemasan kaleng

1.2.2. Penggorengan

Penggorengan merupakan salah satu metode pengolahan bahan pangan yang melibatkan perpindahan panas pada prosesnya. Proses ini biasanya berlangsung pada suhu 175-195°C, dan suhu tinggi ini akan menyebabkan dehidrasi dan penyerapan minyak pada bahan pangan dan menimbulkan beberapa reaksi kimia seperti denaturasi protein dan karamelisasi karbohidrat (Lee *et al.*, 2020). Reaksi selama penggorengan akan menghasilkan karakteristik sensori seperti aroma, warna, *crust*, dan tekstur yang khas dari bahan pangan. Tetapi kualitas nutrisi dari bahan pangan tersebut dapat menurun akibat panas dari penggorengan (Lee *et al.*, 2020). Lemak dalam makanan memiliki manfaat karena memiliki nilai kalori yang tinggi dan membantu penyerapan vitamin A, D, E, dan K (Hanum, 2016).

Beberapa jenis metode penggorengan yang banyak digunakan di masyarakat antara lain *deep frying*, *shallow frying*, dan *stir frying*. Metode *deep frying* merupakan proses penggorengan dengan bahan pangan terendam seluruhnya dalam minyak, sehingga seluruh permukaan bahan pangan tersebut mendapat perlakuan panas yang seragam. Metode *shallow frying* merupakan proses penggorengan dengan bahan pangan secara langsung bersentuhan dengan pemanas, dan dibatasi dengan sedikit minyak (Budiyanto *et al.*, 2015). *Stir frying* atau menumis merupakan metode pemasakan dengan menggunakan sedikit minyak dan biasanya menggunakan wajan yang biasa disebut *wok*. Pada proses menumis ini biasanya menggunakan berbagai macam bahan dan bumbu menggunakan api kecil sehingga tidak terlalu matang/gosong (Akbar & Gusnita, 2015). Di Indonesia konsumsi gorengan sudah sangat umum karena makanan gorengan sendiri memiliki rasa yang enak dan harga yang murah, sehingga banyak ditemui pedagang kaki lima yang menjual gorengan di berbagai daerah (Gultom *et al.*, 2022). Secara khusus di Pulau Jawa (khususnya Jawa Tengah) masyarakat mengenal “angkringan” yang awalnya berasal dari Yogyakarta, yaitu tempat makan sederhana yang menjual beraneka ragam menu termasuk gorengan, sate-satean, dan nasi kucing (Yusuf, 2017).

Seiring dengan penyimpanan dan penggunaan, asam lemak dalam minyak goreng kelapa sawit dapat mengalami reaksi hidrolisis dan oksidasi, sehingga menghasilkan ketengikan (Mutholib *et al.*, 2016). Minyak yang digunakan untuk penggorengan berulang atau yang

dikenal dengan minyak jelantah akan mengalami penurunan kualitas, karena pada minyak tersebut terdapat senyawa-senyawa karsinogenik yang dihasilkan selama penggorengan (Mardiah *et al.*, 2019). Oleh karena itu, industri pengolahan minyak goreng kelapa sawit biasanya menambahkan antioksidan sintetis seperti BHA (*butylated hydroxyanisole*), BHT (*butylated hydroxytoluene*), TBHQ (*tert-butyl hydroquinone*), dan propil galat (Ayucitra *et al.*, 2013).

1.2.3. Pembagian Kelompok Usia

Usia manusia dapat dibagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan rentang usianya. Menurut Departemen Kesehatan (Depkes) RI, 2009 dalam Al Amin & Dwi (2017), terdapat sembilan kelompok pembagian usia. Kelompok usia yang akan menjadi objek penelitian adalah usia dewasa akhir yang berada pada rentang usia 36-45 tahun. Iswati (2019) menyatakan bahwa masyarakat yang termasuk dalam kelompok usia di rentang 20 – 40 tahun (termasuk dewasa akhir) merupakan usia produktif dalam hal pekerjaan maupun mencari pasangan/berkeluarga dan memiliki anak (Iswati, 2019). Dengan kata lain, masyarakat dewasa akhir sudah memiliki tanggungan hidup di keluarganya.

1.2.4. Kota Semarang

Kota Semarang merupakan ibukota dari Provinsi Jawa Tengah. Menurut data Dinas Kependudukan dan Catatan Sipil (Dispendukcapil) Kota Semarang tahun 2020, jumlah penduduk di Semarang adalah sebanyak 1,6 juta penduduk, dan merupakan salah satu kota dengan penduduk terbanyak di Jawa Tengah. Penduduk di Kota Semarang memiliki rata-rata pengeluaran perkapita adalah sebanyak Rp 1.648.489,- dalam satu bulan, dan sekitar 39.45% dari pengeluaran tersebut dialokasikan untuk makanan (BPS, 2019). UMK (Upah Minimum Kota) Semarang yaitu sebesar Rp 2.810.125,00 pada tahun 2021 (Industri Kontan, 2021).

Berdasarkan data Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah tahun 2019, kasus baru PTM yang terlapor ada sebanyak 3.074.607 kasus, dimana 3 penyakit dengan persentase tertinggi adalah hipertensi (68.6%), diabetes melitus (13.4%), dan obesitas (5.5%). Pengendalian PTM di Jawa Tengah difokuskan pada dua PTM dengan persentase tertinggi yaitu hipertensi dan

diabetes melitus, karena dua penyakit tersebut akan meningkatkan risiko terkena PTM lanjutan seperti jantung koroner dan stroke. Di kota Semarang sendiri, prevalensi PTM seperti hipertensi, stroke, dan DM mengalami peningkatan pada tahun 2018 (Ratnasari, 2018).

1.2.5. Pandemi COVID-19

Pandemi COVID-19 menyebabkan diberlakukannya pembatasan kegiatan masyarakat oleh pemerintah untuk menurunkan laju penularan penyakit, dan secara tidak langsung berdampak pada kondisi ekonomi Indonesia yang menurun (Fardani, 2021). Beberapa perusahaan memberlakukan pemotongan gaji karyawan bahkan PHK akibat kondisi ekonomi yang memburuk (Juangta, 2021). Imbauan *stay at home* (karantina) dari pemerintah menyebabkan perilaku makan masyarakat termodifikasi akibat adanya *stress* dan depresi yang menimbulkan perubahan seperti makan tanpa merasa lapar atau porsi makan yang berlebihan (Dieny *et al.*, 2021). Tubuh akan merespon *stress* dengan memproduksi hormon kortisol oleh korteks adrenal dan apabila kadar hormon kortisol dalam tubuh meningkat, maka nafsu makan akan meningkat akibat sekresi hormon leptin dan insulin (Amelia & Sarmini, 2021). Masa karantina di rumah akan mengakibatkan akses yang tak terbatas terhadap makanan yang memperbesar kemungkinan individu untuk makan di luar jam makan yang dapat menyebabkan gangguan siklus metabolisme tubuh yang dapat meningkatkan risiko obesitas (Dieny *et al.*, 2021).

Noviasty & Susant, 2020 dalam Mustakim *et al.* (2021) menyatakan bahwa mayoritas responden beralih dengan memasak sendiri makanannya di dalam rumah setelah pandemi karena memiliki banyak waktu di rumah dan adanya ketersediaan bahan baku. Ketersediaan bahan baku selama masa pandemi juga semakin dipermudah karena adanya inovasi *platform* berbelanja daring untuk membeli bahan-bahan segar untuk dimasak selama pandemi akibat adanya pembatasan mobilitas oleh pemerintah (Dieny *et al.*, 2021).

1.2.6. Faktor Penentu Pola Konsumsi

Menurut Baliwati *et al.*, 2010 dalam Adha & Suseno (2020), pola konsumsi makanan merupakan suatu susunan jenis, jumlah, dan frekuensi konsumsi seseorang atau kelompok

orang pada rentang waktu tertentu. Pola konsumsi ini digunakan untuk menggambarkan kebiasaan makan suatu masyarakat. Terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pola konsumsi masyarakat yang dapat dikategorikan menjadi faktor internal dan faktor eksternal. Beberapa contoh dari faktor internal adalah pengetahuan, kondisi ekonomi, jumlah anggota keluarga, dan keinginan konsumen (Ernawati & Sarana, 2017). Sedangkan contoh dari faktor eksternal adalah kondisi lingkungan seperti pengaruh kerabat dan pemerintah, promosi, dan ketersediaan bahan pangan (Imelda, 2018). Diantara faktor-faktor tersebut dapat ditentukan sebuah faktor determinan, yang artinya adalah faktor utama yang menjadi penentu pola konsumsi pangan (Saat, 2015).

Uji analisis faktor dapat dilakukan melalui 3 tahap, yaitu uji Kaiser-Meyer-Olkin *Measure of Sampling Adequacy* (KMO MSA) dan Bartlett, uji *confirmatory factor analysis* (CFA), dan uji pemetaan nilai korelasi. Uji KMO MSA bertujuan mengukur kelayakan data untuk analisis faktor, atau kelayakan ukuran sampel (*sample size adequacy*) dari data masing-masing variabel maupun secara keseluruhan (Shrestha, 2021). Uji Bartlett bertujuan untuk menguji apakah terdapat hubungan antar variabel yang diuji atau tidak (Shrestha, 2021). Apabila pada uji Bartlett tidak terdapat hubungan, maka data tersebut tidak dapat dilanjutkan untuk analisis faktor. Uji CFA merupakan teknik uji validitas data analisis faktor, dengan kata lain menguji apakah indikator dapat menyusun sebuah variabel dengan valid (Hidayat, 2019).

1.2.7. Interaksi Antar Faktor Pola Konsumsi

Teknik determinasi faktor KMO MSA memiliki kelemahan yaitu hanya melihat hubungan variabel awal dengan faktor pola konsumsi makanan yang digoreng dengan nilai *communalities*, tanpa melihat interaksi variabel lain terhadap hubungan tersebut. Joseph (2017) menyatakan bahwa pola konsumsi makanan dipengaruhi oleh banyak faktor secara dinamis. Oleh karena itu, dimungkinkan terdapat interaksi/pengaruh faktor lain terhadap hubungan antara faktor penentu pola konsumsi. Uji pemetaan nilai korelasi digunakan untuk melihat pengaruh dari variabel lain yang mampu memperkuat/memperlemah hubungan dari variabel dengan faktor penentu yang mempengaruhi tersebut menggunakan korelasi bivariat dan parsial. Menurut Swank & Mullen (2017), korelasi bivariat bertujuan untuk mengukur kekuatan dan signifikansi

hubungan variabel bebas dan terikat, serta melihat arah hubungannya (berbanding lurus/terbalik). Korelasi parsial digunakan untuk mengukur hubungan satu variabel bebas dengan variabel terikat, dengan variabel-variabel bebas lain yang diduga memiliki hubungan bebas dengan variabel terikat dijadikan kontrol (Telussa *et al.*, 2013).

1.2.8. Terminologi Variabel Penelitian

Penelitian ini menggunakan empat variabel bebas yang terdiri dari kondisi sosial (X1), praktik konsumsi makanan yang digoreng (X2), pengetahuan mengenai penggunaan minyak goreng (X3), dan kesadaran risiko konsumsi gorengan (X4) yang masing-masing variabel terdiri dari beberapa indikator yang diukur dari jawaban responden atas pertanyaan yang diberikan (lihat Lampiran 1.). Variabel kondisi sosial terdiri dari beberapa indikator yaitu pendapatan, jumlah anggota keluarga yang ditanggung, serta persentase pengeluaran untuk pembelian makanan dalam satu bulan. Menurut Notoatmodjo, 2003 dalam Ayu & Handayani (2016), praktik merupakan respon tindakan seseorang atas sebuah stimulus yang berasal dari dalam atau luar dirinya. Stimulus tersebut dapat berupa pengetahuan/informasi mengenai segala hal terkait konsumsi gorengan yang diperoleh dari berbagai sumber seperti internet atau jenjang pendidikan formal.

Menurut Suriasumantri, 1996 dalam Darmawan & Fadjarajani (2016), pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui oleh seseorang yang diperoleh dari pengalaman dan rasional. Hussel dalam Jamanti (2014) menyatakan bahwa kesadaran merupakan pikiran yang mengatur tindakan seseorang secara sadar. Biasanya pikiran tersebut berupa pengetahuan akan suatu sebab-akibat yang dipahami. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah pola konsumsi makanan yang digoreng. Menurut Baliwati *et al.*, 2010 dalam Adha & Suseno (2020), pola konsumsi makanan merupakan suatu susunan jenis, jumlah, dan frekuensi konsumsi seseorang atau kelompok orang pada rentang waktu tertentu. Pada penelitian ini pola konsumsi makanan yang digoreng dibagi menjadi dua yaitu di dalam dan di luar rumah tangga.

1.3. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang dan *review* penelitian yang telah dilakukan dari berbagai sumber, maka permasalahan yang akan diidentifikasi adalah:

- 1.3.1. Faktor-faktor apa saja yang memiliki pengaruh terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam dan di luar rumah tangga pada masyarakat usia dewasa akhir (36-45 tahun) selama pandemi di Kota Semarang?
- 1.3.2. Bagaimana hasil analisis kelayakan dari variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng pada masyarakat usia dewasa akhir (36-45 tahun) selama pandemi di Kota Semarang?
- 1.3.3. Bagaimana hubungan dan pengaruh satu sama lain antara variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam dan luar rumah tangga pada masyarakat usia dewasa akhir (36-45 tahun) selama pandemi di Kota Semarang?

1.4. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk :

- 1.4.1. Merumuskan deskripsi faktor-faktor yang mempengaruhi pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam dan luar rumah tangga pada masyarakat usia dewasa akhir (36-45 tahun) selama pandemi di Kota Semarang.
- 1.4.2. Merumuskan kelayakan variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng pada masyarakat usia dewasa akhir (36-45 tahun) selama pandemi di Kota Semarang.
- 1.4.3. Merumuskan hubungan dan pengaruh satu sama lain antara variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam dan luar rumah tangga pada masyarakat usia dewasa akhir (36-45 tahun) selama pandemi di Kota Semarang.