

4. PEMBAHASAN

Tujuan dari penelitian ini berfokus untuk menentukan deskripsi berbagai faktor yang dapat mempengaruhi konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga dan dapat menentukan hubungan faktor-faktor tersebut dengan cara pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam dan di luar rumah tangga pada kelompok usia dewasa akhir.

4.1. Uji Validitas dan Reliabilitas Responden

Menurut Sugiyono, 2010 dalam Balawera (2013), uji validitas merupakan uji untuk mengetahui ketepatan alat ukur (kuesioner) untuk melakukan fungsi pengukuran, dan sebuah indikator dinyatakan valid apabila mampu mengukur apa yang ingin dicari secara tepat. Uji ini dilakukan dengan cara mencari nilai korelasi Pearson antara skor masing-masing butir variabel dengan nilai total dari skor yang dianalisis (Balawera, 2013). Pada Tabel 2., dapat dilihat bahwa nilai signifikansi dari korelasi Pearson pada seluruh indikator lebih kecil dari 0.05. Nilai signifikansi dibawah 0.05 menunjukkan bahwa seluruh indikator dari kuesioner sudah memenuhi kaidah validitas (Balawera, 2013).

Mustafa, 2009 dalam Balawera (2013) menyatakan bahwa uji reliabilitas merupakan uji untuk mengetahui pada tingkat apa suatu alat ukur dapat dipercaya atau diandalkan (konsistensi alat ukur). Uji ini dilakukan dengan melihat nilai Cronbach's Alpha dari seluruh butir variabel (Balawera, 2013). Pada Tabel 3., dapat dilihat bahwa nilai Cronbach's Alpha adalah sebesar 0.847. Nilai Cronbach's Alpha diantara 0.7 sampai 0.9 menunjukkan bahwa data tersebut memiliki reliabilitas tinggi (Imtiyaz *et al.*, 2021).

4.2. Deskripsi Responden

Analisis deskripsi responden dilakukan untuk memperoleh gambaran kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko mengenai konsumsi makanan yang digoreng dari 370 responden usia dewasa akhir di Kota Semarang. Dalam pencarian responden, penelitian ini menggunakan teknik *purposive random sampling*, yang berarti pemilihan responden dilakukan acak namun harus memiliki kriteria tertentu (Dharma & Noviari, 2017). Kriteria responden yang ditetapkan antara lain telah berdomisili di Kota Semarang

sekurang-kurangnya 1 tahun dan mengonsumsi gorengan sekurang-kurangnya 7 kali dalam satu minggu.

Penentuan syarat pertama mengenai domisili didasarkan pada UU RI Nomor 23 Tahun 2006 tentang Administrasi Kependudukan Pasal 15 ayat 2 yang menyatakan bahwa apabila penduduk berdomisili di alamat yang baru selama lebih dari 1 tahun maka penduduk tersebut dianggap telah pindah ke domisili yang baru. Seseorang dikatakan sering mengonsumsi apabila mengonsumsi suatu makanan minimal 1 kali sehari atau 4-6 kali per minggu (Handayani *et al.*, 2019). Tabel 4. dan Tabel 5. pada Hasil Pengamatan menunjukkan distribusi responden berdasarkan karakteristik yang telah ditentukan. Pekerjaan responden dalam kelompok usia dewasa akhir yang paling banyak adalah sebagai Pegawai negeri/swasta yaitu sebesar 44.3%.

4.2.1. Kondisi Sosial

Variabel kondisi sosial terdiri dari beberapa indikator yaitu pendapatan, jumlah anggota keluarga yang ditanggung, serta persentase pengeluaran untuk pembelian makanan dalam satu bulan. Sebanyak 74.3% responden dewasa akhir memiliki jumlah anggota keluarga yang tertanggung sebanyak 3-4 orang. Iswati (2019) menyatakan bahwa kelompok usia 20 – 40 tahun merupakan usia produktif dalam hal pekerjaan maupun mencari pasangan/berkeluarga dan memiliki anak. Dengan demikian, maka jumlah tanggungan anggota keluarga juga akan meningkat. Responden usia dewasa akhir paling banyak mengalokasikan 30-40% pendapatannya untuk membeli makanan. Persen pendapatan yang dikeluarkan untuk pembelian makanan tersebut juga berhubungan dengan jumlah anggota keluarga yang tertanggung.

Karena usia dewasa akhir merupakan usia saat seseorang sudah berkeluarga dan memiliki anak (Iswati, 2019), sehingga otomatis pendapatan akan dialokasikan untuk pembelian makanan untuk keluarganya. Dari segi pendapatan, mayoritas responden dewasa akhir memiliki pendapatan Rp. 5.600.001 - Rp. 11.200.000 yaitu sebanyak 26.8%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki penghasilan di atas UMK (Upah Minimum Kota) Semarang yaitu sebesar Rp 2.810.125,00 pada tahun 2021 (Industri Kontan, 2021).

4.2.2. Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng

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. Untuk mengetahui praktik konsumsi makanan yang digoreng pada penelitian ini, digunakan tiga butir pertanyaan kunci yaitu mengenai batas maksimal penggunaan minyak dan konsumsi minyak, serta cara mengurangi minyak yang terserap di makanan.

Sebanyak 47% responden menjawab pada pertanyaan mengenai batas maksimal penggunaan minyak goreng adalah sebanyak 2-3 kali. Mulasari & Siswanto (2015) menyatakan bahwa sebaiknya minyak goreng digunakan hanya sampai 3 kali penggorengan saja, karena penggorengan berulang akan menyebabkan penurunan kualitas minyak goreng seperti reaksi oksidasi asam lemak, kenaikan angka peroksida dan penurunan *smoke point*. Untuk pertanyaan mengenai batas konsumsi minyak per hari, sebanyak 62% responden menjawab 4 sendok makan. Jawaban tersebut sesuai dengan Nugroho *et al.* (2021) yang menyatakan bahwa Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) mengeluarkan anjuran bahwa konsumsi lemak/minyak per harinya tidak lebih dari 5 sendok. Untuk pertanyaan ketiga mengenai cara yang salah untuk mengurangi minyak dalam makanan, sebanyak 65% responden menjawab adalah dengan menggoreng bahan pangan dalam jumlah banyak sekaligus. Menurut Renol *et al.* (2020), penggorengan makanan dalam jumlah banyak membutuhkan waktu penggorengan yang semakin lama. Ini akan menyebabkan makanan akan semakin berminyak, karena saat proses penggorengan terjadi penguapan air dalam makanan yang akan digantikan oleh minyak (Zahra *et al.*, 2013). Semakin lama proses penggorengan, semakin banyak air yang teruapkan dan semakin banyak minyak yang terserap dalam bahan pangan.

4.2.3. Pengetahuan Mengenai Penggunaan Minyak Goreng

Menurut Suriasumantri, 1996 dalam Darmawan & Fadjarajani (2016), pengetahuan merupakan segala sesuatu yang diketahui oleh seseorang yang diperoleh dari pengalaman

dan rasional. Dalam penelitian ini, pengetahuan responden mengenai penggunaan minyak goreng dijadikan sebagai salah satu variabel yang akan diketahui hubungannya dengan konsumsi makanan yang digoreng. Untuk mengukur pengetahuan responden mengenai penggunaan minyak goreng pada penelitian ini, digunakan tiga butir pertanyaan kunci yaitu mengenai karakteristik minyak goreng, manfaat minyak goreng, dan metode penggorengan yang paling sehat.

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). Sebanyak 88% responden menjawab pernyataan yang tidak benar mengenai minyak goreng adalah berbentuk cair di bawah suhu ruang, sehingga sudah sesuai dengan pernyataan yang disampaikan. Untuk pertanyaan mengenai manfaat minyak goreng, sebanyak 94% responden menjawab adalah untuk media penghantar panas dalam proses penggorengan dan hasil tersebut selaras dengan pernyataan Zahra *et al.* (2013) yang 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).

Untuk pertanyaan mengenai metode penggorengan yang paling sehat, sebanyak 83% responden menjawab “*Stir frying*”. Menurut Akbar & Gusnita (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 diatas api kecil sehingga tidak terlalu matang/gosong. Dengan demikian, maka dapat dikatakan bahwa *stir frying* merupakan metode penggorengan yang paling sehat karena menggunakan minyak yang sedikit dan makanan yang beragam.

4.2.4. Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan yang Digoreng

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. Pada penelitian ini, kesadaran yang dijadikan

sebagai variabel merupakan kesadaran mengenai risiko mengonsumsi makanan yang digoreng terutama bagi kesehatan. Untuk mengukur tingkat kesadaran tersebut digunakan 4 butir pertanyaan yang masing-masing adalah tentang bahaya yang timbul akibat konsumsi makanan yang digoreng secara berlebihan, aktivitas untuk menurunkan kadar lemak tubuh, perilaku yang meningkatkan risiko penyakit tidak menular (PTM) akibat konsumsi lemak berlebih, dan bahan pangan yang sebaiknya dikonsumsi setelah mengonsumsi makanan tinggi lemak.

Untuk pertanyaan mengenai bahaya yang timbul akibat konsumsi gorengan berlebih, sebanyak 69% responden memilih jawaban “Stroke”. Kemudian untuk pertanyaan mengenai perilaku yang meningkatkan risiko terkena PTM, sebanyak 76% responden memilih jawaban “Mengonsumsi makanan tinggi lemak tanpa disertai olahraga yang cukup”. Jawaban tersebut sesuai dengan pernyataan Hanum (2016) dan Ilmi *et al.* (2015) yang menyatakan bahwa proses penggorengan bahan pangan menghasilkan asam lemak trans yang akan memicu naiknya kadar kolesterol jahat (LDL) dan menurunkan kolesterol baik (HDL) yang akan menaikkan rasio total kolesterol sehingga meningkatkan risiko tersumbatnya pembuluh darah yang dapat menyebabkan hipertensi, stroke, atau jantung koroner.

Penelitian yang dilakukan oleh Putriastuti (2016) menunjukkan bahwa sebagian besar responden penelitiannya yang menderita hipertensi merupakan responden yang jarang berolahraga. Jarangnya olahraga juga didorong dengan kemajuan teknologi yang mengakibatkan terjadinya “mekanisasi” sehingga beberapa aktivitas manusia digantikan oleh mesin yang menyebabkan manusia menjadi kurang bergerak. Hipertensi merupakan faktor risiko dari PTM lainnya seperti jantung koroner dan stroke dan dapat menimbulkan komplikasi seperti gagal jantung, gangguan ginjal, dan gangguan penglihatan (Putriastuti, 2016).

Untuk pertanyaan mengenai aktivitas yang dilakukan untuk menurunkan kadar lemak tubuh, sebanyak 97% responden menjawab “Berjalan”. Berjalan merupakan aktivitas fisik sederhana yang dapat dilakukan oleh semua orang dan bermanfaat bagi kesehatan (Harun, 2021). Menurut Triangto, 2007 dalam Putriastuti (2016), aktivitas fisik/olahraga

dapat mencegah penimbunan lemak tubuh (obesitas) yang merupakan pemicu hipertensi karena terbentuknya lapisan lemak di pembuluh darah yang mengakibatkan pembuluh darah menyempit. Untuk pertanyaan mengenai makanan yang sebaiknya tidak dikonsumsi setelah mengonsumsi makanan yang digoreng, sebanyak 37% responden menjawab air perasan lemon. Padahal beberapa riset terkini menunjukkan bahwa meminum air lemon dapat membantu meluruhkan lemak tubuh. Menurut Nandini (2021), minuman lemon yang dicampur dengan sereh mampu mendetoksifikasi toksin dan lemak dalam tubuh.

4.2.5. 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. 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). Sehingga gorengan bisa dikatakan sudah sangat umum untuk dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia.

Pola konsumsi masyarakat sedikit banyak mengalami perubahan terutama di masa pandemi COVID-19 yang sedang berlangsung saat ini. Menurut Hassen *et al.*, 2020 dalam Mustakim *et al.* (2021), perubahan ini dipicu oleh adanya perubahan gaya hidup masyarakat secara cepat, sehingga mengakibatkan adanya dampak negatif yang dirasakan oleh masing-masing individu seperti bosan, depresi, *stress*, dan khawatir. Emosi negatif ini akan berpengaruh ke perubahan perilaku makan (*emotional eating*) dimana seseorang akan mengonsumsi makanan yang tinggi kadar garam, lemak, dan gula (*comfort foods*) secara berlebihan. 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).

Dieny *et al.* (2021) menyatakan bahwa perubahan perilaku makan masyarakat antara sebelum dan setelah pandemi berbeda secara signifikan. Alasannya adalah karena ada imbauan *stay at home* (karantina) dari pemerintah sehingga masyarakat termodifikasi akibat adanya *stress* dan depresi yang menimbulkan perubahan seperti makan tanpa merasa lapar atau porsi makan yang berlebihan. Dieny *et al.* (2021) juga menambahkan bahwa 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.

4.2.5.1. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng di Dalam Rumah Tangga

Berdasarkan Tabel 6., diketahui bahwa frekuensi konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga yang paling banyak dipilih oleh responden dari hampir semua bahan pangan adalah “1-3 kali”, kecuali untuk daging ruminansia yang paling banyak dipilih adalah “tidak pernah”. Menurut Handayani *et al.* (2019), frekuensi konsumsi bahan pangan sebanyak 2-3 kali per minggu diklasifikasikan sebagai sering sampai cukup sering. Bahan pangan yang paling banyak dikonsumsi dengan frekuensi 1-3 kali dalam seminggu adalah daging akuatik (70%). Daging ikan sebagai komoditas utama daging akuatik merupakan *white meat* yang merupakan sumber protein yang baik bagi kesehatan karena kandungan asam lemak rantai panjang (khususnya omega-3) yang baik untuk perkembangan jaringan di otak dan dapat mengurangi risiko penyakit jantung, hipertensi, stroke, dan lain-lain (Djunaidah, 2017). Deschasaux-Tanguy *et al.*, 2020 dalam Dieny *et al.* (2021) menyatakan bahwa terjadi penurunan konsumsi produk pangan segar terutama buah dan ikan selama masa pandemi.

Menurut Djunaidah (2017), walaupun memiliki banyak variasi spesies ikan, banyak manfaatnya, dan memiliki harga yang murah dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya, konsumsi ikan di Indonesia tergolong rendah. Beberapa alasan rendahnya konsumsi ikan di Indonesia antara lain pemahaman masyarakat mengenai gizi dan manfaat ikan bagi kesehatan masih kurang, rendahnya ketersediaan ikan akibat distribusi yang kurang lancar, serta kurangnya teknologi yang memadai untuk pengolahan dan pengawetan ikan (Djunaidah, 2017). Faktor yang mempengaruhi konsumsi ikan

berdasarkan penelitian Chotimah, 2003 dalam Djunaidah (2017) adalah pendapatan, jumlah anggota keluarga bertanggung, pendidikan, dan selera. Selain itu, Indriana & Widayanti, 2006 dalam Djunaidah (2017) juga memaparkan bahwa pendapatan per kapita per bulan dan pengetahuan gizi seorang Ibu memiliki dampak positif terhadap konsumsi ikan di rumah tangga.

Kemudian pada Tabel 7. dapat diketahui bahwa mayoritas responden (52.7%) mengalami peningkatan konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga pada tahun 2021 dibandingkan dengan tahun 2020. Menurut Fardani (2021), responden cenderung mengurangi frekuensi makan di luar rumah saat pandemi COVID-19 karena pembatasan kegiatan masyarakat oleh pemerintah sehingga masyarakat menjadi jarang keluar rumah untuk membeli makanan atau minuman. Maka, Noviasy & Susant, 2020 dalam Mustakim *et al.* (2021) menyatakan bahwa mayoritas responden beralih dengan memasak sendiri makanannya di dalam rumah karena memiliki banyak waktu di rumah selama pandemi 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).

4.2.5.2. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng di Luar Rumah Tangga

Berdasarkan Tabel 8., dapat dilihat bahwa frekuensi konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga yang paling banyak dipilih untuk hampir semua jenis bahan pangan adalah “1-3 kali”, kecuali untuk frekuensi konsumsi daging ruminansia yang paling banyak dipilih adalah “tidak pernah”. Menurut Handayani *et al.* (2019), frekuensi konsumsi bahan pangan sebanyak 2-3 kali per minggu diklasifikasikan sebagai sering sampai cukup sering. Bahan pangan yang paling banyak dikonsumsi di luar rumah tangga dengan frekuensi 1-3 kali per minggu adalah daging unggas (68.4%). Hasil yang berbeda ditunjukkan pada penelitian yang dilakukan oleh Dieny *et al.* (2021) yang menyatakan bahwa ada peningkatan signifikan konsumsi protein hewani antara sebelum dan setelah terjadinya pandemi.

Daging unggas merupakan sumber protein yang paling umum dijumpai dan memiliki harga yang terjangkau bagi sebagian besar rakyat Indonesia. Misalnya saja daging ayam dan itik memiliki harga yang lebih murah dibandingkan dengan daging sapi (Purba, 2014). Menurut Lee *et al.* (2020), daging ayam goreng merupakan produk olahan daging yang paling sering dikonsumsi karena proses penggorengan berkontribusi dalam pembentukan aroma, warna, *crust*, dan tekstur yang menarik namun kandungan nutrisinya akan menurun akibat suhu yang tinggi. Alasan lain mengapa daging ayam lebih disukai dibandingkan daging ruminansia adalah memiliki kandungan gizi yang tinggi khususnya protein dan lemak, aroma yang tidak anyir, warna yang lebih segar, dan bertekstur lebih lunak (Hidayah *et al.*, 2019).

Pada Tabel 9., mayoritas responden mengalami penurunan frekuensi konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga (57.3%). Menurut Fardani (2021), responden cenderung mengurangi frekuensi makan di luar rumah saat pandemi COVID-19 karena pembatasan kegiatan masyarakat oleh pemerintah sehingga masyarakat menjadi jarang keluar rumah untuk membeli makanan atau minuman. Dieny *et al.* (2021) juga menambahkan bahwa masyarakat cenderung mengonsumsi makanan di rumah selama pandemi karena higienitasnya lebih terjamin dan mencegah penularan penyakit.

4.3. Analisis Kelayakan Variabel Bebas

Analisis kelayakan variabel bebas dapat dilakukan dengan uji analisis faktor. Pada dasarnya, uji analisis faktor dapat dilakukan melalui 2 tahap. Tahap pertama adalah uji KMO-MSA untuk menguji kelayakan jumlah sampel untuk analisis faktor dan untuk mengetahui faktor-faktor yang dapat terbentuk dari variabel yang diuji. Tahap kedua adalah uji *confirmatory factor analysis* (CFA) yang bertujuan untuk menguji validitas data.

4.3.1. Uji KMO MSA dan Bartlett

Uji Kaiser-Meyer-Olkin *Measure of Sampling Adequacy* (KMO MSA) bertujuan mengukur kelayakan data untuk analisis faktor, atau kelayakan ukuran sampel (*sample size adequacy*) dari data masing-masing variabel maupun secara keseluruhan. Nilai KMO MSA memiliki rentang antara 0 sampai dengan 1, semakin tinggi nilai KMO MSA maka

jumlah sampel semakin memadai (Shrestha, 2021). Uji analisis faktor dapat dilakukan apabila nilai KMO MSA lebih besar dari 0.5, sedangkan jika nilai KMO MSA dibawah 0.5 maka harus dilakukan reduksi variabel (Permasih *et al.*, 2014). Sedangkan untuk melihat kelayakan jumlah sampel untuk masing-masing variabel dapat dilihat nilai *measuring sampling adequacy* dari *anti-image correlations* dengan prinsip yang sama seperti KMO MSA (Verdian, 2019).

Selanjutnya, uji Bartlett's bertujuan untuk menguji hipotesis nol (H_0): tidak ada hubungan antar variabel yang diuji dan hipotesis alternatif (H_a): terdapat hubungan antara variabel yang diuji. Hasil uji tersebut ditunjukkan dengan nilai signifikansi. Apabila nilai signifikansi lebih kecil dari 0.05, maka data yang diuji layak untuk analisis faktor. Berdasarkan Tabel 10., dapat diketahui bahwa nilai KMO MSA lebih besar dari 0.5 dan signifikansi Bartlett lebih kecil dari 0.05, sehingga dapat disimpulkan bahwa keseluruhan data yang digunakan layak untuk analisis faktor dan memiliki hubungan antar variabel (Shrestha, 2021).

Hasil lain yang bisa diperoleh pada uji analisis faktor adalah *communalities*. *Communalities* merupakan nilai yang menunjukkan besarnya variansi data variabel awal yang digambarkan oleh faktor yang terbentuk (Verdian, 2019). Pada penelitian ini, variabel awal yang dimaksud adalah kondisi sosial (X1), praktik konsumsi (X2), pengetahuan penggorengan (X3), dan kesadaran risiko (X4) sedangkan faktor yang terbentuk ialah faktor yang mempengaruhi pola konsumsi makanan yang digoreng. Pada Tabel 11., dapat dilihat ada tiga variabel yang memiliki nilai *communalities* diatas 0.5 dan variabel tersebut secara berurutan yakni kondisi sosial, kesadaran risiko, dan praktik konsumsi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa lebih dari 50% variansi ketiga variabel tersebut dapat digambarkan oleh faktor yang terbentuk (Verdian, 2019). Sebaliknya untuk variabel pengetahuan penggorengan, karena nilai *communalities*-nya dibawah 0.5 maka variansi pada variabel tersebut tidak mampu digambarkan oleh faktor yang terbentuk. Selanjutnya pada Tabel 11. juga dapat dilihat bahwa hanya variabel X1 memiliki nilai *anti-image correlations* dibawah 0.05, akan tetapi jika dihubungkan dengan faktor yang terbentuk pada nilai *communalities* memiliki nilai yang paling tinggi.

4.3.2. Uji Konfirmatori Faktor (CFA)

Uji *confirmatory factor analysis* (CFA) merupakan teknik uji validitas data analisis faktor, dengan kata lain menguji apakah indikator dapat menyusun sebuah variabel dengan valid (Hidayat, 2019). Terdapat dua tahap dalam uji CFA, tahap pertama adalah dengan melihat nilai *loading* pada *component matrix*, lalu tahap kedua adalah uji reliabilitas. Menurut Hair, 2010 dalam Iskandar (2017), data dikatakan valid dalam uji CFA apabila nilai *loading* pada *component matrix* lebih besar dari 0.3 untuk jumlah minimal sampel sebesar 350. Berdasarkan Tabel 12., dapat dilihat bahwa nilai *loading* pada keempat variabel lebih besar dari 0.3 yang menunjukkan bahwa data keempat variabel tersebut memenuhi kaidah validitas CFA.

Selanjutnya data akan dilanjutkan dengan uji reliabilitas dengan melihat nilai Cronbach's Alpha. Apabila nilai Cronbach's Alpha berada diantara 0.7 sampai 0.9, maka dapat dikatakan bahwa reliabilitas alat uji tersebut tinggi (Imtiyaz *et al.*, 2021). Berdasarkan Tabel 13., dapat dilihat nilai Cronbach's Alpha untuk keempat variabel bebas. Nilai Cronbach's Alpha untuk keempat variabel bebas berkisar di nilai 0.6. Apabila nilai Cronbach's Alpha berkisar antara 0.5 – 0.7 maka dapat disimpulkan data memiliki reliabilitas yang moderat (Sveen *et al.*, 2016).

4.4. Uji Interaksi Nilai Korelasi Variabel terhadap Pola Konsumsi

Interaksi antar variabel terhadap pola konsumsi dapat dilakukan dengan pemetaan nilai korelasi. Teknik pemetaan nilai korelasi ini dilakukan karena analisis faktor KMO MSA memiliki kelemahan yaitu hanya melihat besarnya korelasi variabel awal dengan faktor pola konsumsi makanan yang digoreng melalui nilai *communalities* tanpa melihat interaksi variabel lain terhadap hubungan tersebut. Pola konsumsi dipengaruhi oleh banyak faktor yang bersifat dinamis (Joseph, 2017), sehingga terdapat kemungkinan bahwa adanya pengaruh variabel lain yang dapat memperkuat atau memperlemah hubungan antara variabel awal dengan pola konsumsi, dan diperlukan uji lanjutan untuk dapat melihat hubungan tersebut. Oleh karena itu, uji determinasi faktor pada penelitian ini dilengkapi dengan uji pemetaan nilai korelasi memungkinkan untuk melihat hubungan variabel awal dengan pola konsumsi secara tunggal menggunakan korelasi bivariat

disertai dengan pengaruh hubungan tersebut dengan pengaruh variabel lain menggunakan korelasi parsial.

Pada uji pemetaan nilai korelasi yang digunakan adalah 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). Dalam analisis korelasi, kuat atau lemahnya hubungan antar variabel dilihat dari nilai koefisien korelasi. Semakin tinggi nilai korelasi menandakan hubungan dua variabel semakin kuat (Swank & Mullen, 2017). Pemetaan nilai korelasi ini dilakukan pada keempat variabel X dengan ketiga variabel Y untuk dilihat hubungannya dan pengaruhnya satu sama lain.

Berdasarkan Tabel 14., dapat dilihat bahwa variabel kondisi sosial (X1) memiliki koefisien korelasi yang sangat signifikan (ditandai dengan bintang dua “**”), bernilai negatif, dan paling tinggi dengan ketiga variabel Y dibandingkan dengan variabel X yang lain. Hasil tersebut menunjukkan bahwa variabel kondisi sosial memiliki hubungan berbanding terbalik dan merupakan penentu dari konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam dan luar rumah tangga. Kemudian variabel kesadaran akan risiko konsumsi gorengan (X4) memiliki hubungan yang signifikan dengan Y2 dan Y3 (ditandai dengan bintang satu “*”). Hasil tersebut memiliki arti bahwa variabel kesadaran risiko juga memiliki hubungan dengan variabel Y2 dan Y3 walaupun tidak sekuat hubungan antara X1 dengan Y2 dan Y3.

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). Pada Tabel 15. dapat dilihat korelasi parsial antar variabel bebas dan terikat. Untuk hubungan kondisi sosial (X1) dengan ketiga variabel Y, seluruh variabel lain memiliki pengaruh yang berbanding terbalik dan sebanding dilihat dari nilai koefisien korelasinya yang setara. Demikian juga untuk hubungan kesadaran risiko (X4) dengan Y2 dan Y3 hanya saja variabel yang lain memiliki hubungan berbanding lurus.

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

Berdasarkan hasil uji pemetaan nilai korelasi, didapatkan hasil bahwa variabel kondisi sosial merupakan penentu paling utama dari konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga. Dalam penelitian ini, kondisi sosial terdiri dari beberapa indikator seperti pendapatan, jumlah anggota keluarga tertanggung, serta persen pengeluaran untuk pembelian makanan dalam satu bulan. Utama *et al.* (2014) menyatakan bahwa pendapatan merupakan cerminan dari daya beli, dengan kata lain kuantitas dan kualitas barang yang dibeli merupakan pengaruh dari tinggi/rendahnya pendapatan seseorang. Pendapatan yang rendah akan membuat jumlah suatu barang tertentu yang dibeli akan lebih sedikit, begitu juga sebaliknya untuk seseorang dengan pendapatan yang tinggi (Utama *et al.*, 2014). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Kang & Kim (2016), responden yang mengonsumsi banyak makanan yang digoreng cenderung memiliki pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan responden yang mengonsumsi sedikit gorengan per minggunya.

Jumlah anggota keluarga tertanggung berpengaruh terhadap konsumsi/pembelian suatu komoditas (berbanding lurus). Semakin banyak anggota keluarga yang tertanggung maka pembelian akan semakin tinggi juga karena adanya usaha untuk pemenuhan kebutuhan hidup dari keluarga tersebut. Pembelian tersebut juga tentunya dipengaruhi oleh keluarga, karena adanya interaksi sesama anggota keluarga yang secara tidak langsung akan mempengaruhi preferensi pembelian (Utama *et al.*, 2014). Responden usia dewasa akhir paling banyak mengalokasikan 30-40% pendapatannya untuk membeli makanan. Persen pendapatan untuk pembelian makanan juga berhubungan dengan jumlah anggota keluarga yang tertanggung karena usia dewasa akhir merupakan usia saat seseorang sudah berkeluarga dan memiliki anak (Iswati, 2019). Maka pembelian makanan akan meningkat juga karena harus mencukupi kebutuhan anggota keluarganya (Utama *et al.*, 2014).

Pendapatan dengan persen pengeluaran untuk pembelian makanan dapat dikaitkan dengan Hukum Engel yang menyatakan bahwa persen pengeluaran untuk makanan akan menurun seiring dengan meningkatnya pendapatan dengan asumsi harga komoditas konstan (Puspita & Agustina, 2019). Hal tersebut disebabkan karena meningkatnya

pendapatan akan disertai dengan peningkatan pembelanjaan untuk makan mengikuti deret aritmatik dan peningkatan kebutuhan konsumtif lainnya seperti pakaian dan bahan bakar mengikuti deret geometri, sehingga alokasi pendapatan untuk konsumsi makanan pada keluarga berpenghasilan besar lebih kecil dibandingkan dengan keluarga berpenghasilan kecil (Puspita & Agustina, 2019). Oleh karena itu, persen pengeluaran untuk pembelian makanan bisa dijadikan sebagai tolok ukur kesejahteraan masyarakat.

Hubungan antara variabel kondisi sosial dengan variabel pola konsumsi makanan yang digoreng adalah berbanding terbalik. Hasil ini berbeda dengan pernyataan-pernyataan yang telah disampaikan pada paragraf sebelumnya. Kemungkinan hubungan yang berbanding terbalik tersebut disebabkan karena adanya pembatasan kegiatan masyarakat oleh pemerintah selama masa pandemi COVID-19 yang berdampak pada terjadinya penurunan laju pertumbuhan ekonomi di Indonesia sampai -1.7% (Fardani, 2021). Akibatnya, beberapa perusahaan memberlakukan pemotongan gaji karyawan bahkan PHK akibat kondisi ekonomi yang memburuk (Juangta, 2021). Sebanyak 44.3% responden penelitian ini bekerja sebagai pegawai negeri/swasta yang kemungkinan besar mengalami dampak pemotongan gaji/PHK terutama di awal masa pandemi. Selain itu minyak goreng juga termasuk dalam sembilan bahan pokok yang tidak dapat digantikan dengan komoditas lain, sehingga seluruh rumah tangga pasti akan tetap mengalokasikan pendapatannya untuk pembelian minyak goreng (Anggraini *et al.*, 2017).

Penelitian yang dilakukan oleh Mustakim *et al.* (2021) menunjukkan bahwa dari 133 responden, sebanyak 24.8% responden mengalami peningkatan konsumsi gorengan dan 32.3% responden mengalami penurunan konsumsi gorengan sedangkan sisanya tidak mengalami perubahan konsumsi gorengan. Selain itu, Dieny *et al.* (2021) menyatakan bahwa karantina di rumah akibat pembatasan kegiatan oleh pemerintah mengakibatkan *stress* dan depresi pada masyarakat yang menyebabkan perubahan perilaku makan seperti makan tanpa merasa lapar atau porsi makan yang berlebihan, ditambah dengan akses terhadap makanan yang tidak terbatas dengan berdiam diri di rumah akan mempermudah seseorang untuk makan sesuatu secara berlebihan. Dengan terjadinya penurunan pendapatan utama dan peningkatan konsumsi makan, maka akan menimbulkan hubungan

yang berbanding terbalik antara kondisi sosial dengan konsumsi makanan yang digoreng pada pemetaan nilai korelasi.

Berdasarkan korelasi parsial, hubungan kondisi sosial dengan pola konsumsi makanan yang digoreng juga dipengaruhi oleh kesadaran risiko akan konsumsi makanan yang digoreng. Penelitian yang dilakukan Kang & Kim (2016) menyatakan bahwa konsumsi makanan gorengan pada responden yang lebih tua lebih rendah dibandingkan dengan usia yang lebih muda. Konsumsi yang lebih tinggi pada responden yang berusia muda kemungkinan disebabkan karena munculnya kesadaran akan risiko konsumsi makanan yang digoreng seiring bertambahnya usia. Setelah seseorang yang berusia diatas 40 tahun berisiko untuk terkena PTM hipertensi lebih besar dibandingkan sebelum berusia 40 tahun (Kalsum *et al.*, 2019). Terutama apabila kaitannya dengan mengonsumsi makanan yang digoreng, Hanum (2016) dan Ilmi *et al.* (2015) menyatakan bahwa hipertensi dapat terjadi akibat asam lemak trans yang akan memicu naiknya kadar kolesterol jahat (LDL) dan menurunkan kolesterol baik (HDL) yang akan menaikkan rasio total kolesterol yang akan meningkatkan risiko tersumbatnya pembuluh darah yang dapat menyebabkan hipertensi, stroke, atau jantung koroner. Penjelasan tersebut juga bisa menjelaskan hubungan signifikan antara variabel X4 dengan Y2 dan Y3 pada pemetaan nilai korelasi.

