

**PEMETAAN KORELASI BERDASARKAN ANALISIS
FAKTOR TERHADAP KONSUMSI MAKANAN YANG
DIGORENG SELAMA MASA PANDEMI PADA
MASYARAKAT USIA DEWASA AWAL DI KOTA
SEMARANG**

***CORRELATION MAPPING BASED ON FACTOR ANALYSIS
OF FRIED FOOD CONSUMPTION DURING THE
PANDEMIC IN YOUNG ADULT SOCIETY AT SEMARANG
CITY***

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :
Vania Jessica
18.I1.0163



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Dengan ini saya menyatakan bahwa Tugas Akhir berjudul "**“PEMETAAN KORELASI BERDASARKAN ANALISIS FAKTOR TERHADAP KONSUMSI MAKANAN YANG DIGORENG SELAMA MASA PANDEMI PADA MASYARAKAT USIA DEWASA AWAL DI KOTA SEMARANG”**" ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa tugas akhir ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil dari plagiasi, maka saya rela untuk dibatalkan, dengan segala akibat hukumnya sesuai dengan peraturan yang berlaku pada Universitas Katolik Soegijapranata dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Semarang, 8 April 2022



Vania Jessica

18.II.0163

HALAMAN PENGESAHAN

PEMETAAN KORELASI BERDASARKAN ANALISIS FAKTOR TERHADAP KONSUMSI MAKANAN YANG DIGORENG SELAMA MASA PANDEMI PADA MASYARAKAT USIA DEWASA AWAL DI KOTA SEMARANG

CORRELATION MAPPING BASED ON FACTOR ANALYSIS OF FRIED FOOD CONSUMPTION DURING THE PANDEMIC IN YOUNG ADULT SOCIETY AT SEMARANG CITY

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

VANIA JESSICA

NIM : 18.11.0163

Program Studi : Teknologi Pangan

Tugas akhir ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 8 April 2022

Semarang, 8 April 2022

Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I.

Dr. Ir. Sumardi, M.Sc.

Pembimbing II.

Dr. V. Kristina Ananingsih, S.T., M.Sc.



Fakultas Teknologi Pertanian
PRODI TEKNOLOGI PANGAN

HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Vania Jessica
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian
Jenis Karya : Tugas Akhir

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Non Eksklusif atas Tugas Akhir berjudul "**“PEMETAAN KORELASI BERDASARKAN ANALISIS FAKTOR TERHADAP KONSUMSI MAKANAN YANG DIGORENG SELAMA MASA PANDEMI PADA MASYARAKAT USIA DEWASA AWAL DI KOTA SEMARANG”**" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempubliskan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 8 April 2022



Vania Jessica

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang selalu melimpahkan kasih karunia dan bimbingan-Nya, sehingga penelitian dan laporan untuk Tugas Akhir yang berjudul “Pemetaan Korelasi Berdasarkan Analisis Faktor Terhadap Konsumsi Makanan yang Digoreng Selama Masa Pandemi Pada Masyarakat Usia Dewasa Awal di Kota Semarang” dapat diselesaikan dengan baik. Tujuan penulisan laporan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Dari awal proses pelaksanaan Tugas Akhir hingga penyelesaian laporan Tugas Akhir, penulis mendapatkan banyak pengalaman, ilmu pengetahuan, dan wawasan yang baru serta berguna bagi penulis. Namun, penulis juga menemui beberapa kesulitan, tantangan, dan hambatan dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir. Penulis menyadari bahwa setiap manusia adalah makhluk sosial, sehingga penulis membutuhkan dukungan dan bantuan dari pihak-pihak tertentu hingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan rangkaian Tugas Akhir dengan baik dan tepat waktu. Oleh sebab itu, penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu menyertai, menuntun, dan menolong penulis selama masa penelitian dan penyusunan Tugas Akhir sehingga dapat berjalan dengan baik dan lancar.
2. Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, M.P., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata yang telah memberikan persetujuan kepada penulis untuk menyusun Tugas Akhir ini.
3. Bapak Dr. Ir. Sumardi, M.Sc. selaku dosen pembimbing pertama dan Ibu Dr. V. Kristina Ananingsih, S.T., M.Sc. selaku dosen pembimbing kedua yang telah memberikan banyak dukungan dan sudah meluangkan waktu untuk membimbing dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Mellia Harumi, S.Si, M.Sc. dan Ibu Dea N. Hendryanti, S.TP., M.S., selaku Koordinator Tugas Akhir Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik

Soegijapranata Semarang yang sudah membantu dalam penjadwalan ujian proposal dan tugas akhir.

5. Keluarga yang telah memberi semangat, kekuatan, dan selalu mendoakan penulis selama pembuatan laporan dan pelaksanaan ujian Tugas Akhir.
6. Seluruh staf Tata Usaha FTP Universitas Katolik Soegijapranata yang sudah membantu proses administrasi penulis dari awal hingga akhir masa Tugas Akhir.
7. Graciela Marcellina sebagai teman seperjuangan penulis dari awal penyusunan proposal hingga terselesaikannya laporan ini.
8. Tobias Adriel Yaphet yang selalu memberi semangat dan memotivasi penulis serta memberikan pencerahan ketika penulis sedang kehilangan ide untuk menulis laporan.
9. Saudara, teman-teman, dan seluruh keluarga besar penulis yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu yang senantiasa mendukung penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir baik dalam membantu menyebarkan dan mengisi kuesioner, serta memberikan bantuan dalam bentuk lain.

Penulis menyadari bahwa laporan Tugas Akhir yang telah tersusun ini sangat jauh dari kesempurnaan dan masih banyak kekurangan, seperti peribahasa “Tak Ada Gading yang Tak Retak” karena semua yang ada di dunia ini tidak ada yang sempurna. Oleh sebab itu, penulis sangat terbuka untuk kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak untuk perbaikan isi laporan Tugas Akhir ini. Besar harapan penulis, semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membaca dan bagi penulis secara pribadi. Akhir kata, penulis memohon maaf sebesar-besarnya apabila terdapat kesalahan penulisan dalam laporan Tugas Akhir ini.

Semarang, 8 April 2022



Vania Jessica

RINGKASAN

Pada awal tahun 2020, Indonesia mengalami masa pandemi COVID-19 yang menyebabkan peningkatan maupun penurunan pada pola konsumsi makanan dan pertumbuhan ekonomi Indonesia. Peningkatan pertumbuhan ekonomi Indonsia dapat disebabkan salah satunya oleh aktivitas konsumsi masyarakat dan kegiatan ekspor impor komoditas pangan yang membaik,. Indonesia merupakan salah satu eksportir dan negara penghasil minyak nabati kelapa sawit terbesar yang biasa dimanfaatkan menjadi minyak goreng. Sebanyak 89,7% masyarakat Indonesia mengonsumsi minyak goreng kelapa sawit. Pola konsumsi minyak goreng yang meningkat dapat pula meningkatkan risiko terkena Penyakit Tidak Menular (PTM). Dibalik peningkatan pola konsumsi makanan yang digoreng tersebut, belum diketahui faktor apa yang menjadi penentu dan pendorong seseorang mengonsumsi makanan yang digoreng. Secara umum, analisis faktor hanya berupa pendugaan saja menggunakan metode KMO-MSA dan CFA saja tanpa adanya analisis secara kuantitatif kekuatan masing-masing variabel yang disajikan dalam bentuk numerik. Oleh sebab itu, pada penelitian ini perlu dilakukan kombinasi teknik antara analisis faktor dengan analisis pemetaan korelasi yang terdiri atas nilai korelasi bivariat dan parsial sehingga dapat diketahui perbedaan yang lebih nyata antar variabel yang diuji. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan dan merumuskan kelayakan serta hubungan antara faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga pada masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun selama pandemi di Kota Semarang. Penelitian dilakukan dengan metode survei secara *online* melalui Google Form yang diawali dengan studi literatur, pembuatan, dan penyebaran kuesioner melalui media sosial. Variabel bebas dari penelitian antara lain kondisi sosial yang terdiri atas pendapatan per bulan, jumlah anggota keluarga, persen pegeluaran satu kali makan per bulan, serta variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng dengan masing-masing variabel terdiri atas indikator pertanyaan terkait. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah frekuensi konsumsi bahan pangan yang digoreng berupa daging unggas, ruminansia, akuatik, camilan, dan lauk lain baik di dalam maupun di luar rumah tangga. Populasi dari penelitian ini adalah masyarakat yang berdomisili di Kota Semarang. Sampel diambil dengan teknik *purposive random sampling*. Jumlah sampel dalam penelitian ini dihitung dengan persamaan Altman. Responden ditentukan berdasarkan keragaman atau nilai P yang mengacu pada distribusi Kolmogorov pada tingkat kepercayaan 95%. Dari hasil penelitian, diperoleh sebanyak 360 responden yang memenuhi kriteria untuk dijadikan bahan penelitian. Dari hasil analisis data, variabel kondisi sosial menjadi faktor penentu dari pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga. Selain itu, diperoleh pula nilai extraction terendah pada variabel praktik konsumsi yang digoreng sebesar 0,060, akan tetapi setelah dilakukan analisis pemetaan nilai korelasi, variabel tersebut memiliki nilai korelasi parsial tertinggi. Dapat ditarik kesimpulan bahwa, selama pandemi masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun di Kota Semarang, pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial diperkuat oleh praktik konsumsi makanan yang digoreng. Sedangkan pola konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial diperkuat oleh kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng. Serta, analisis *Correlation Mapping* merupakan uji lanjutan yang dilakukan untuk mencari interaksi antar faktor yang telah ditentukan dengan uji KMO-MSA dan telah diuji kelayakannya dengan uji CFA.

SUMMARY

In early 2020, Indonesia experienced a period of the COVID-19 pandemic which caused an increase or decrease in food consumption patterns and Indonesia's economic growth. The increase in Indonesia's economic growth can be caused, among other things, by public consumption activities and improved export-import activities of food commodities. Indonesia is one of the largest exporters and producing countries of palm vegetable oil which is commonly used as cooking oil. As many as 89.7% of Indonesian people consume palm cooking oil. The pattern of increased consumption of cooking oil can also increase the risk of contracting Non-Communicable Diseases (NCDs). Behind the increase in consumption patterns of fried foods, it is not yet known what factors determine and encourage someone to consume fried foods. In general, factor analysis is only an estimation using the KMO-MSA and CFA methods without any quantitative analysis of the strength of each variable presented in numerical form. Therefore, in this study, it is necessary to use a combination of techniques between factor analysis and correlation mapping analysis consisting of bivariate and partial correlation values so that more significant differences can be seen between the variables tested. The purpose of this study was to describe and formulate the feasibility and relationship between the factors that influence the consumption of fried food both inside and outside the household in early adults aged 26-35 years during the pandemic in Semarang City. The research was conducted using an online survey method via Google Form, which began with literature study, creation, and distribution of questionnaires through social media. The independent variables of the study included social conditions consisting of monthly income, number of family members, percent of expenditure on one meal per month, as well as variables of fried food consumption practices, knowledge of using cooking oil, and awareness of the risks of consuming fried food with each other. each variable consists of indicators related questions. The dependent variable in this study was the frequency of consumption of fried foods in the form of poultry, ruminants, aquatic, snacks, and other side dishes both inside and outside the household. The population of this research is people who live in the city of Semarang. Samples were taken by purposive random sampling technique. The number of samples in this study was calculated by the Altman equation. Respondents are determined based on the diversity or P value which refers to the Kolmogorov distribution at a 95% confidence level. From the results of the study, obtained as many as 360 respondents who meet the criteria to be used as research material. From the results of data analysis, the social condition variable becomes the determining factor of the consumption pattern of fried food both inside and outside the household. In addition, the lowest extraction value was obtained for the fried consumption practice variable of 0.060, but after analyzing the correlation value mapping, this variable had the highest partial correlation value. It can be concluded that, during the pandemic of early adults aged 26-35 years in Semarang City, the consumption pattern of fried food in the household which is influenced by social conditions is strengthened by the practice of consuming fried food. Meanwhile, the pattern of consumption of fried food outside the household which is influenced by social conditions is strengthened by the awareness of the risk of consuming fried food. Also, the Correlation Mapping analysis is a follow-up test conducted to find interactions between factors that have been determined by the KMO-MSA test and have been tested for feasibility using the CFA test.

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
RINGKASAN.....	vi
SUMMARY	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1. PENDAHULUAN	13
1.1. Latar Belakang	13
1.2. Tinjauan Pustaka	15
1.2.1. Minyak Goreng	15
1.2.2. Metode Penggorengan	16
1.2.3. Usia Dewasa awal	17
1.2.4. Kota Semarang.....	18
1.2.5. Masa Pandemi.....	19
1.2.6. Analisis Faktor Pola Konsumsi Pangan.....	19
1.2.7. Interaksi Antar Faktor Pola Konsumsi Pangan.....	21
1.2.8. Terminologi Variabel Penelitian.....	21
1.3. Identifikasi Masalah	22
1.4. Tujuan.....	22
2. METODOLOGI	23
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	23
2.2. Peralatan Penelitian	23
2.3. Populasi dan Sampel Penelitian	23
2.3.1. Populasi	23
2.3.2. Sampel	24
2.4. Desain Penelitian	24
2.5. Metode Pengumpulan Data	25
2.6. Tahapan Penelitian	26
2.6.1. Tahapan Pembuatan Kuesioner	26
2.6.2. Uji Kelayakan Kuesioner.....	26
2.6.3. Survei Utama	27
2.6.4. Pengolahan Data	28
2.7. Teknik Analisis Data	29
2.7.1. Analisis Deskriptif	29
2.7.2. Uji Analisis Faktor.....	29
2.7.3. Teknik Pemetaan Nilai Korelasi	30
3. HASIL PENELITIAN	31
3.1. Uji Kelayakan Responden	31
3.1.1. Uji Pendahuluan.....	31
3.1.2. Uji Validitas.....	31
3.1.3. Uji Reliabilitas	32

3.2. Deskripsi Responden	32
3.2.1. Karakteristik Responden.....	32
3.2.2. Pertanyaan Terkait Variabel Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng, Pengetahuan Penggunaan Minyak Goreng, dan Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan yang Digoreng.....	34
3.2.3. Pola Konsumsi Makanan yang digoreng di Dalam Rumah Tangga.....	35
3.2.4. Pola Konsumsi Makanan yang digoreng di Luar Rumah Tangga.....	36
3.3. Uji Kelayakan Variabel Bebas	37
3.3.1. Uji KMO-MSA.....	37
3.3.2. Uji Konfirmatori Faktor	38
3.4. Uji Interaksi Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi	39
4. PEMBAHASAN.....	41
4.1. Uji Validitas dan Reliabilitas Responden.....	41
4.2. Deskripsi Responden	41
4.2.1. Faktor Kondisi Sosial	42
4.2.2. Faktor Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng	44
4.2.3. Faktor Pengetahuan Penggunaan Minyak Goreng	46
4.2.4. Faktor Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan yang Digoreng.....	47
4.2.5. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng	48
4.3. Analisis Kelayakan Variabel Bebas	51
4.3.1. Uji KMO-MSA (<i>Kaiser Meyer Olkin-Measure of Sampling Adequacy</i>)	51
4.3.2. Uji CFA (<i>Confirmatory Factor Analysis</i>).....	52
4.4. Analisis Interaksi Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi	53
4.5. Faktor Penentu dan Faktor Pendorong Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng di Dalam dan di Luar Rumah	54
5. KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1. Kesimpulan.....	58
5.2. Saran	59
6. DAFTAR PUSTAKA.....	60
7. LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Minyak Goreng.....	15
Tabel 2. Hasil Uji Validitas Penelitian Utama	31
Tabel 3. Hasil Uji Reliabilitas Penelitian Utama.....	32
Tabel 4. Karakteristik Responden	32
Tabel 5. Pertanyaan Terkait Variabel Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng, Pengetahuan Penggunaan Minyak Goreng, dan Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan yang Digoreng	34
Tabel 6. Frekuensi Konsumsi per Minggu di Dalam Rumah Tangga	35
Tabel 7. Perbandingan Konsumsi per Minggu di Dalam Rumah Tangga pada Tahun 2020 dan 2021	36
Tabel 8. Frekuensi Konsumsi per Minggu di Luar Rumah Tangga	36
Tabel 9. Perbandingan Konsumsi per Minggu di Luar Rumah Tangga pada Tahun 2020 dan 2021	37
Tabel 10. Analisis Faktor dengan Uji KMO-MSA	37
Tabel 11. Nilai <i>Anti-image Matrices</i> dan <i>Communalities</i> dari Uji Analisis Faktor	38
Tabel 12. Hasil Uji Validitas Variabel	38
Tabel 13. Hasil Uji Reliabilitas Variabel	39
Tabel 14. Hasil Pemetaan Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi	39



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Desain Penelitian	25
Gambar 2. Tahapan Penelitian	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Pertanyaan Kuesioner	68
Lampiran 2. Perhitungan Jumlah Responden	71
Lampiran 3. Hasil Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	73
Lampiran 4. Hasil Uji Analisis Faktor	73
Lampiran 5. Hasil Scan Plagiasi.....	78

