#### 1. PENDAHULUAN

#### 1.1. Latar Belakang

Pada awal tahun 2020, Indonesia mengalami masa pandemi COVID-19 yang mengakibatkan mobilitas masyarakat menjadi terbatas sehingga dapat menyebabkan peningkatan maupun penurunan dalam pola konsumsi makanan (AlTarrah et al., 2021). Masa pandemi juga menyebabkan penurunan pertumbuhan ekonomi hingga mencapai nilai terendah -5,32% pada triwulan II tahun 2020. Pada triwulan yang sama di tahun 2021, pertumbuhan ekonomi di Indonesia perlahan mulai membaik mencapai nilai 7,07% (BPS, 2021). Membaiknya pertumbuhan ekonomi Indonesia disebabkan oleh aktivitas konsumsi masyarakat dan kegiatan ekspor impor yang juga membaik. Indonesia merupakan salah satu negara eksportir dan penghasil minyak nabati kelapa sawit terbesar yang biasa dimanfaatkan menjadi minyak goreng. Sesuai dengan data Statista Research Department (2021), produksi minyak goreng kelapa sawit dari tahun 2012 – 2021 terus meningkat dari 26,02 hingga 48,3 juta ton/tahun. Berdasarkan data Kementerian Perdagangan (2014), sebanyak 89,7% masyarakat Indonesia mengonsumsi minyak goreng kelapa sawit. Jumlah konsumsi minyak goreng terus meningkat setiap tahunnya karena minyak goreng memiliki peranan yang cukup penting bagi industri pangan dan skala rumah tangga sebagai sembilan bahan pokok di Indonesia (Anggraini et al., 2017).

Pola konsumsi minyak goreng yang meningkat dapat pula meningkatkan risiko terkena Penyakit Tidak Menular (PTM) seperti peningkatan kolesterol jahat berupa Low Density Lipoprotein (LDL), penyakit jantung koroner, hipertensi, obesitas, dan stroke (Özbek et al., 2020). Menurut WHO, penyebab kematian nomor satu di negara maju dan berkembang adalah PTM dengan total kasus kematian sebesar 36 juta kasus (63%) (Widagdo & Ita, 2018). Sebanyak 60% kasus kematian di Indonesia juga disebabkan oleh PTM (Kartika & Tety, 2017). Akan tetapi dibalik peningkatan pola konsumsi makanan yang digoreng tersebut, belum diketahui faktor apa yang menjadi penentu dan pendorong seseorang mengonsumsi makanan yang digoreng.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Saragih (2010), faktor jumlah tanggungan keluarga menjadi faktor yang paling signifikan mempengaruhi konsumsi minyak goreng. Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh Anggraini *et al.* (2017) menyatakan bahwa, faktor

yang berpengaruh signifikan terdapat pembelian minyak goreng curah di Kota Bengkulu adalah faktor pendapatan rumah tangga. Diperoleh hasil pula bahwa, faktor persepsi terhadap produk minyak goreng, pendidikan, dan pengeluaran rumah tangga tidak berpengaruh secara signifikan. Dari penelitian sebelumnya, dapat diketahui bahwa pola konsumsi makanan yang digoreng tidak hanya ditentukan berdasarkan frekuensi konsumsinya saja. Akan tetapi, terdapat beberapa faktor lain juga yang dapat mempengaruhi konsumsi makanan yang digoreng seperti faktor sosial dan pengetahuan. Selain itu, dari penelitian sebelumnya belum dibahas mengenai faktor pendorong dan faktor penentu dari suatu pola konsumsi makanan yang digoreng serta hanya dilakukan pendugaan faktor saja tanpa adanya analisis secara kuantitatif mengenai kekuatan masing-masing variabel yang disajikan dalam bentuk numerik.

Untuk menjawab kesenjangan yang ada, diperlukan analisis lebih lanjut setelah analisis faktor. Secara umum, penentuan faktor pola konsumsi hanya dilakukan dengan analisis faktor KMO-MSA saja. Namun, analisis tersebut tidak dapat menggambarkan secara konkret perubahan setiap variable karena analisis faktor KMO-MSA dilakukan berdasar prinsip mereduksi data dengan tujuan untuk meringkas sejumlah variabel yang nantinya disebut sebagai faktor (Verdian, 2019). Oleh sebab itu, pada penelitian ini perlu dilakukan kombinasi teknik antara analisis KMO-MSA dengan teknik pemetaan korelasi yang terdiri atas nilai korelasi bivariat dan parsial sehingga dapat diketahui perbedaan yang lebih nyata antar variabel yang diuji. Teknik pengujian hanya dibatasi pada data yang berjenis ordinal dan atau pada data yang dapat diordinalkan.

Selain itu, belum ada penelitian serupa pada rentang usia tertentu yang dilakukan di Semarang. Maka, dilakukan penelitian dengan teknik pemetaan korelasi dalam menganalisis faktor-faktor guna mengkaji faktor penentu dan faktor pendorong dari pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam maupun di luar rumah tangga pada masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun selama pandemi di Kota Semarang. Pengkajian faktor penentu dan pendorong dilakukan melalui 2 tahap yakni analisis faktor menggunakan metode KMO-MSA dan CFA untuk mendeskripsi kelayakan variabel kemudian dilanjutkan dengan teknik pemetaan nilai korelasi bivariat dan parsial antar

faktor terbentuk terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga.

## 1.2. Tinjauan Pustaka

## 1.2.1. Minyak Goreng

Minyak goreng merupakan salah satu bahan pangan pokok yang dihasilkan dari lemak murni hewan seperti minyak ikan, minyak sapi (*tallow*), minyak babi (*lard*), atau dari tumbuhan (minyak nabati) seperti minyak jagung, minyak zaitun, dan minyak kelapa (Kementerian Perdagangan, 2014). Minyak memiliki karakteristik berbentuk cair pada suhu kamar dan biasa digunakan sebagai media penghantar panas dalam metode penggorengan suatu bahan pangan. Minyak goreng memiliki peran penting dalam memberikan nilai kalori tinggi dalam makanan yakni sebesar 9 kkal/gr minyak goreng, serta dapat memberikan rasa gurih, tekstur renyah, dan penampakan yang menarik. Oleh sebab itu, bahan pangan yang digoreng lebih disukai oleh para konsumen (Aminullah *et al.*, 2018).

Berdasarkan Kementerian Kesehatan (2014), sesuai Permenkes Nomor 30 Tahun 2013 tentang Pencantuman Informasi Kandungan Gula, Garam dan Lemak Serta Pesan Kesehatan Pada Pangan Olahan dan Pangan Siap Saji dapat diketahui bahwa, anjuran batas maksimal konsumsi lemak atau minyak total per orang per hari adalah tidak melebihi dari 67 gram atau 5 sendok makan atau 25% kebutuhan energi. Konsumsi minyak yang berlebih dapat meningkatkan risiko terkena PTM dan mengurangi konsumsi bahan pangan lainnya karena lemak dapat menyebabkan rasa kenyang menjadi lebih tahan lama akibat sistem pencernaan terhadap lemak relatif lebih lama dibanding dengan zat gizi lainnya seperti protein dan karbohidrat. Adapun standar mutu dari minyak goreng berdasarkan SNI 3741:2013 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Syarat Mutu Minyak Goreng

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan:		
1.1.	Bau	-	Normal
1.2.	Warna	-	Normal
2.	Kadar air dan bahan menguap	% (b/b)	Maks. 0,15
3.	Bilangan asam	Mg KOH/kg	Maks. 0,6

4.	Bilangan Peroksida	Mek O <sub>2</sub> /kg	Maks. 10
5.	Minyak pelikan	-	Negatif
6.	Asam linoleat (C18:3) dalam	%	Maks. 2
	komposisi asam lemak minyak		
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, tanda \* dalam kemasan kaleng

Sumber : BSN (2013)

# 1.2.2. Metode Penggorengan

Salah satu proses pengolahan makanan yang biasa digunakan adalah penggorengan. Penggorengan merupakan proses pengolahan makanan secara thermal-kimia yang dapat menghasilkan karakteristik makanan yang diinginkan seperti berwarna coklat keemasan, memiliki tekstur krispi, dan cita rasa yang disukai oleh mayoritas masyarakat (Aminah, 2010). Selama proses penggorengan terjadi beberapa fenomena transfer secara simultan seperti transfer massa air, transfer panas, dan transfer serapan massa minyak. Selama proses penggorengan, transfer panas terjadi dari minyak ke bahan pangan, kemudian terjadi penguapan kadar air dari bahan pangan ke permukaan minyak goreng dan bahan pangan menyerap minyak goreng (Jamaluddin, 2018).

Beberapa teknik pengolahan bahan pangan dengan minyak goreng yang umum dilakukan oleh konsumen antara lain deep frying, shallow frying, dan stir frying. Pada teknik deep frying, dilakukan penggorengan menggunakan minyak dalam jumlah sangat banyak sehingga keseluruhan bahan pangan akan terendam dalam minyak pada suhu sekitar 180-200°C. Proses tersebut dapat menyebabkan panas dari minyak goreng merata pada seluruh permukaan bahan pangan sehingga penampakan warna dan kematangan bahan pangan dapat seragam. Selain itu, dalam teknik deep frying ini juga terjadi interaksi antara jumlah minyak goreng yang banyak pada suhu tinggi dengan bahan pangan yang mengandung air. Dengan adanya interaksi tersebut, maka kandungan air dalam bahan pangan dapat menguap dan menyatu dengan minyak goreng sehingga dapat dihasilkan crust atau lapisan tipis kering (Jamaluddin, 2018). Proses deep frying juga memiliki beberapa keunggulan seperti waktu penggorengan yang dibutuhkan singkat, efisiensi energi,

memberikan konsistensi produk yang baik, dapat meningkatkan warna, cita rasa, dan tekstur krispi yang baik, serta dapat mempertahankan mikronutrien pada bahan pangan (Oke *et al.*, 2018).

Dari segi suhu minyak goreng, *shallow frying* merupakan salah satu teknik penggorengan pada suhu minyak rendah sekitar 130-170°C. Dalam teknik penggorengan *shallow frying* digunakan minyak dalam jumlah sedikit dibanding *deep frying* sehingga bahan pangan akan terendam dangkal (*shallow*). Pada teknik *shallow frying* terjadi proses pemindahan panas secara konduksi dari panas minyak goreng langsung satu arah ke bahan pangan. Sedangkan pada teknik *stir frying*, dilakukan penggorengan dengan minyak yang sangat sedikit atau lebih sedikit dibanding *shallow frying* dengan cara diaduk terus-menerus (Jamaluddin, 2018).

Batas maksimal penggunaan minyak goreng untuk penggorengan berulang adalah 4 kali. Minyak goreng yang digunakan berulang lebih dari 4 kali akan mengalami oksidasi yang dapat menyebabkan iritasi saluran pernapasan dan saluran pencernaan hingga kanker. Serta, dapat menurunkan cita rasa dan tesktur bahan pangan yang digoreng (Siswanto & Surahman, 2015). Pada proses penggorengan yang pertama, kandungan asam lemak tidak jenuh dari minyak masih tinggi dan penampakan minyak goreng masih normal. Pada proses penggorengan kedua, kandungan asam lemak tidak jenuh dan penampakan minyak goreng mula menurun. Pada proses penggorengan selanjutnya, minyak akan mengalami oksidasi menghasilkan senyawa peroksida yang tidak stabil, terjadi pemutusan ikatan rangkap asam lemak menjadi ikatan tunggal yang bersifat jenuh, dan kadar air dalam bahan pangan yang digoreng akan membentuk asam lemak bebas. Pada proses penggorengan lebih lanjut, akan terbentuk senyawa Volatile Decomposition Products (VDP) yang terbentuk dari sebagian senyawa peroksida dan asam lemak bebas yang dapat menguap dan mempengaruhi titik asap minyak goreng (Putri et al., 2016).

#### 1.2.3. Usia Dewasa awal

Pada dasarnya, usia manusia dapat digolongkan menjadi beberapa kelompok berdasarkan rentang usia pertumbuhan manusia. Menurut Departemen Kesehatan RI, 2009 dalam Al Amin dan Dwi (2017), pengelompokan usia manusia terdiri atas sembilan kelompok salah

satunya usia 26 – 35 tahun yang termasuk dalam kelompok dewasa awal. Usia dewasa awal merupakan suatu masa transisi yang terjadi pada diri seseorang baik secara fisik, intelektual, dan peran sosial. Pada usia dewasa awal, seorang individu juga sudah lebih mandiri baik secara pribadi maupun ekonomi yang mampu mendorong seorang individu untuk lebih konsumtif (Henrietta, 2012). Menurut Livingstone *et al.* (2020), konsumen usia dewasa awal juga lebih mandiri dalam hal memilih preferensi makanan. Namun, sebagian besar konsumen usia dewasa awal lebih memilih preferensi makanan yang praktis dan kurang baik seperti makanan tinggi garam, gula, dan lemak dibanding konsumsi buah dan sayur.

## 1.2.4. Kota Semarang

Kota Semarang merupakan Ibu Kota dari Provinsi Jawa Tengah dan salah satu kota metropolitan terbesar di Indonesia. Sebagai kota metropolitan, Semarang juga mengalami perkembangan yang pesat di beberapa bidang seperti bidang perdagangan baik produk maupun jasa (Pemerintah Kota Semarang, 2019). Berdasarkan data BPS (2020), jumlah penduduk di Kota Semarang juga tercatat tinggi yakni mencapai sekitar 1,6 juta jiwa dan bersifat heterogen baik dari usia, agama, budaya, dan pekerjaan. Berdasarkan data BPS (2021), masyarakat Semarang memiliki karakteristik utama dalam hal penggunaan pendapatan yakni untuk pengeluaran konsumsi. Pada tingkat pendapatan yang rendah, biasanya masyarakat Semarang melakukan pengeluaran konsumsi untuk membeli kebutuhan-kebutuhan pokok baik makanan maupun non makanan. Rata-rata pengeluaran masyarakat Semarang dalam sebulan untuk konsumsi makanan adalah sekitar 38,83% -39,95%.

Selain itu, tingkat kasus Penyakit Tidak Menular (PTM) di Semarang juga tergolong tinggi karena lemahnya tindakan preventif dan pengendalian risiko akibat pola konsumsi yang kurang baik. Sejalan dengan data Riset Kesehatan Dasar dalam Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah (2020) yang menunjukkan bahwa, terjadi peningkatan prevalensi PTM seperti stroke, diabetes, hipertensi dan penyakit sendi dari tahun 2007-2018, serta proporsi penyakit hipertensi menempati peringkat pertama PTM di Jawa Tengah sebesar 68,6%. Secara spesifik menurut data dari Profil Kesehatan Kota Semarang, 2017 dalam Ratnasari (2020), prevalensi penyakit hipertensi di Kota Semarang mengalami

peningkatan dari tahun 2016 sebesar 3,82% menjadi 8,56% pada tahun 2018 disusul peningkatan prevalensi stroke pada tahun 2016 sebesar 0,22% menjadi 0,26%. Peningkatan PTM juga dapat berdampak pada peningkatan beban biaya yang akan ditanggung oleh individu maupun negara dan penurunan produktivitas yang akan berdampak pula pada pembangunan kondisi sosial negara (Cahyani *et al.*, 2020).

#### 1.2.5. Masa Pandemi

Pandemi merupakan suatu penyebaran wabah yang meluas dan terjadi serempak di seluruh negara atau benua seperti yang sedang terjadi saat ini yaitu pandemi *Coronavirus disease* 19 (Covid-19). Masa pandemi Covid-19 telah mempengaruhi seluruh aspek kehidupan seseorang terutama dalam pola konsumsi makanan baik meningkat maupun menurun. Adanya pembatasan selama masa pandemi yang mengakibatkan keterbatasan dalam aksesibilitas pangan. Dari penelitian yang diperoleh, terjadi peningkatan konsumsi makanan ringan, makanan olahan, makanan berkalori seperti makanan yang digoreng dan makanan manis. Akan tetapi, terjadi perubahan yang baik pula pada pola konsumsi masyarakat yakni menjadi lebih peduli terhadap kebersihan dan kandungan dalam makanan yang hendak dikonsumsi (AlTarrah *et al.*, 2021). Diperkuat dengan hasil penelitian dari Janssen *et al.*, (2021) yang mengatakan bahwa, perubahan pola konsumsi pada masa pandemi juga dapat berkaitan dengan aspek psikologis seseorang. Masyarakat mencoba untuk mengatasi stress akibat adanya Covid-19 melalui konsumsi makanan yang diharapkan dapat membuat dirinya merasa lebih baik.

# 1.2.6. Analisis Faktor Pola Konsumsi Pangan

Pola konsumsi pangan merupakan suatu aktivitas yang berisi tentang jumlah, jenis, dan frekuensi bahan pangan yang dikonsumsi oleh suatu individu atau kelompok. Pola konsumsi pangan dapat mempengaruhi kesehatan seseorang apabila pola konsumsi pangan dilakukan secara berlebih dan hanya bertumpu pada salah satu jenis makanan saja (Ermawati & Sarana, 2017). Setiap individu perlu melakukan konsumsi pangan yang seimbang dan sehat demi menjaga kesehatan tubuh terutama bagi individu yang termasuk dalam usia produktif seperti usia dewasa awal. Perlu diketahui pula bahwa, pola konsumsi pangan pada usia dewasa awal lebih mudah dipengaruhi oleh lingkungan sekitar. Masyarakat usia dewasa awal merupakan kelompok masyarakat yang mengalami masa

transisi remaja akhir yang telah memiliki kebebasan dalam menentukan pilihan atau preferensi. Selain itu, usia dewasa awal juga merupakan masa awal tubuh mulai merasakan gejala fisik dari penyakit tidak menular akibat pola konsumsi yang kurang sehat (Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah, 2020).

Pola konsumsi pangan juga dipengaruhi oleh beberapa faktor baik secara internal maupun eksternal. Faktor internal yang dapat mempengaruhi pola konsumsi pangan antara lain faktor pengetahuan konsumen, kondisi ekonomi keluarga baik pendapatan maupun pengeluaran untuk konsumsi pangan, jumlah anggota keluarga, dan keinginan konsumen dalam mengonsumsi bahan pangan (Ermawati & Sarana, 2017). Faktor eksternal yang dapat mempengaruhi pola konsumsi pangan antara lain kondisi lingkungan sekitar seperti pemerintah dan kerabat, faktor promosi bahan pangan, serta ketersediaan bahan pangan (Imelda, 2018). Dari beberapa faktor tersebut, terdapat faktor utama yang menjadi penentu pola konsumsi pangan disebut dengan faktor determinan (Saat, 2015).

Menurut Ikasari, et al. (2016), penentuan faktor dapat dilakukan dengan uji Kaiser Meyer Olkin-Measure of Sampling Adequacy (KMO-MSA) guna menguji ketepatan data untuk analisis faktor dengan prinsip meninjau perbandingan antara besarnya nilai koefisien korelasi yang diamati dengan korelasi parsial. Variabel yang memiliki nilai KMO > 0,5 memiliki arti dapat dilakukan analisis faktor lebih lanjut. Variabel yang dapat dianalisis lebih lanjut memiliki nilai MSA >0,5 yang ditandai dengan huruf a pada tabel Anti-image Matrices. Uji Bartlett's Test of Sphericity dapat menguji apakah variabel memiliki korelasi atau tidak dengan melihat nilai signifikansi yang bernilai < 0,05. Pada analisis faktor ini, diperoleh pula nilai communalities yang mampu menjelaskan keragaman data, semakin tinggi nilai communalities yang diperoleh, maka semakin tinggi pula pengaruh dari variabel tersebut (Verdian, 2019).

Uji *Confirmatory Factor Analysis* (CFA) merupakan suatu metode yang dapat menguji seberapa baik variabel dalam mewakili suatu faktor (Nahriyah, 2015). Berdasarkan Hair (2010) dalam Iskandar (2017) dikatakan bahwa, dalam analisis CFA, suatu variabel dikatakan valid apabila memiliki nilai *loading* lebih dari 0,3 dengan jumlah sampel

minimal 350. Kriteria minimal nilai *loading* secara CFA akan semakin meningkat seiring berkurangnya jumlah sampel.

#### 1.2.7. Interaksi Antar Faktor Pola Konsumsi Pangan

Dalam mempengaruhi pola konsumsi pangan, suatu faktor tidak akan hanya berperan secara statis. Sebagai makhluk sosial, pola konsumsi pangan dapat ditentukan oleh beberapa faktor, terutama faktor kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng. Ketiga faktor tersebut dapat saling berinteraksi. Interaksi antara faktor dengan pola konsumsi pangan beserta dengan interaksi antara faktor dengan pola konsumsi pangan yang dipengaruhi oleh variabel lain dapat diketahui melalui teknik pemetaan nilai korelasi.

Teknik pemetaan korelasi (correlation mapping) merupakan teknik visualisasi data secara konvensional atau interaktif dengan berbagai macam tipe pemetaan (Khakim, 2017). Analisis korelasi bivariate dapat menunjukkan seberapa besar atau seberapa erat hubungan antar variabel bebas dan variabel terikat yang diuji (Tsur, 2019). Menurut Irianto, 2006 dalam Khakim (2017), korelasi parsial merupakan perluasan dari uji korelasi bivariate yang melibatkan satu variabel terikat dan lebih dari satu variabel bebas yang memiliki peran berbeda. Pada satu variabel bebas berperan sebagai variabel yang memiliki korelasi dengan variabel terikat dan variabel bebas lainnya berperan sebagai variabel kontrol yang diduga memiliki pengaruh terhadap hubungan antar satu variabel terikat dengan variabel bebas. Korelasi parsial dapat menunjukkan seberapa kuat hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat yang dipengaruhi oleh adanya variabel bebas lainnya yang berperan sebagai kontrol.

# 1.2.8. Terminologi Variabel Penelitian

Pada penelitian ini terdiri atas empat variabel bebas yakni kondisi sosial (X1), praktik konsumsi makanan yang digoreng (X2), pengetahuan penggunaan minyak goreng (X3), dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng (X4). Variabel kondisi sosial terdiri atas indikator pekerjaan, jumlah anggota keluarga, dan pendapatan (Putri *et al.*, 2015) serta dalam penelitian ini dilengkapi dengan indikator persen pengeluaran makan. Variabel praktik adalah suatu tindakan atau tingkah laku yang biasa dilakukan oleh

seseorang (Mulyandari, 2011). Variabel pengetahuan adalah suatu kemampuan seseorang dalam menguasai suatu hal setelah mengingat mengenai sesuatu hal (Gowen *et al.*, 2020). Menurut KBBI (2022), kesadaran merupakan suatu keadaan mengerti dan risiko merupakan suatu akibat yang dapat merugikan dari suatu aktivitas. Oleh sebab itu, dapat dapat dikatakan bahwa, kesadaran risiko merupakan suatu keadaan seorang individu mengerti akan adanya akibat merugikan dari konsumsi makanan yang digoreng.

#### 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. Apa saja faktor yang mempengaruhi pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam dan di luar rumah tangga pada masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun selama pandemi di Kota Semarang?
- 1.3.2. Bagaimana kelayakan variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng pada masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun selama pandemi di Kota Semarang?
- 1.3.3. Bagaimana hubungan antara faktor kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi minyak goreng dengan adanya pengaruh faktor tersebut satu dengan lainnya terhadap pola 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?

#### 1.4. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

- 1.4.1. Mendeskripsikan faktor-faktor yang mempengaruhi pola 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.
- 1.4.2. Merumuskan kelayakan variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko

- konsumsi makanan yang digoreng pada masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun selama pandemi di Kota Semarang.
- 1.4.3. Merumuskan hubungan antara variabel kondisi sosial, praktik konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, dan kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng dengan adanya pengaruh faktor satu dengan lainnya terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga sehingga diperoleh faktor penentu dan faktor pendorong pada masyarakat dewasa awal usia 26-35 tahun selama pandemi di Kota Semarang.

#### 2. METODOLOGI

# 2.1. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian akan dilakukan di Kota Semarang dengan cara pengisian kuesioner oleh responden secara *online* melalui Google Form sebagai instrumen dalam pengumpulan data. Penelitian dilakukan selama lima bulan dari bulan Oktober 2021-Februari 2022. Selama Oktober 2021 dilakukan penyebaran kuesioner dan dan selama November 2021 dilakukan pengolahan data. Selama bulan Desember 2021 hingga Februari 2022 dilakukan analisis data.

#### 2.2. Peralatan Penelitian

Alat bantu survei yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa kuesioner. Kuesioner akan dibuat melalui media Google Form yang cukup umum dikenal oleh masyarakat serta dapat diisi secara daring melalui media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan LINE sehingga pengisian kuesioner dapat menjangkau responden secara lebih luas.

#### 2.3. Populasi dan Sampel Penelitian

## 2.3.1. Populasi

Populasi dari penelitian ini adalah masyarakat yang berdomisili di Kota Semarang. Populasi sasaran dari penelitian ini adalah masyarakat yang berdomisili di Kota Semarang dan memiliki akses jaringan internet serta memiliki media sosial yang aktif dan dapat dihubungi seperti WhatsApp, Instagram, dan LINE.