4. PEMBAHASAN

4.1. Uji Validitas dan Reliabilitas Responden

Uji validitas dan uji reliabilitas merupakan suatu uji persyaratan yang dilakukan pada penelitian statistik non parametrik dengan perangkat lunak SPSS (*Statistical Package for Social Sciences*) seperti yang tertera pada Lampiran 3. Kedua uji tersebut dilakukan pada data yang berjenis sekurang-kurangnya ordinal. Dalam penelitian ini, data yang berjenis ordinal antara lain pendapatan, jumlah anggota keluarga tertanggung, persen pengeluaran, masing-masing frekuensi bahan pangan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga. Berdasarkan Tabel 2., diperoleh nilai signifikansi yang diperoleh dari semua variabel adalah <0,005 yang berarti bahwa data pada kuesioner tersebut sudah valid, kecuali pada variabel pertanyaan praktik 2, pengetahuan 2, dan kesadaran risiko 2. Sesuai dengan pernyataan Widi (2011) yang mengatakan bahwa uji validitas berguna untuk menguji ketepatan dari pertanyaan kuesioner sebagai alat ukur yang handal. Instrumen kuesioner dikatakan valid apabila diperoleh nilai korelasi positif dan nilai signifikansi kurang dari 0,05. Apabila tingkat validitas rendah, maka akan dilakukan reduksi pertanyaan dalam kuesioner. Akan tetapi, pada penelitian ini ketiga pertanyaan yang tidak valid tersebut tidak direduksi karena setiap pertanyaan tersebut digunakan sebagai indikator dari variabel bebas dalam penelitian.

Uji reliabilitas berguna untuk menguji alat ukur dapat dipercaya sehingga diperoleh jawaban yang konsisten dari responden dengan melihat nilai Cronbach's Alpha. Suatu alat uji dapat dikatakan reliabel apabila nilai Cronbach's Alpha yang diperoleh > 0,6. Apabila ternyata hasil uji reliabilitas yang diperoleh rendah (<0,6), maka akan dilakukan reduksi data (Fanani dan Pantja, 2016). Berdasarkan Tabel 3., diperoleh nilai α Cronbach sebesar 0,693 yang berarti kuesioner sudah reliabel.

4.2. Deskripsi Responden

Deskripsi responden berisi tentang gambaran keadaan responden. Pada penelitian ini, diperoleh sebanyak 360 responden usia dewasa awal yang sesuai dengan kriteria persyaratan penelitian yakni responden dewasa awal berusia 26-35 tahun yang berdomisili di Semarang lebih dari 1 tahun dan sekurang-kurangnya mengonsumsi makanan yang digoreng sebanyak 7 kali dalam seminggu. Menurut Wirahady dan Isra

(2021), faktor umur menjadi salah satu pengaruh variasi pola konsumsi seseorang. Domisili berarti masyarakat yang tinggal di suatu daerah dalam waktu lebih dari satu tahun (UU RI, 2006). Seseorang dikatakan sering mengonsumsi suatu makanan apabila frekuensi konsumsinya sebanyak 1 hari sekali (Handayani *et al.*, 2019). Dalam penelitian ini, diperoleh hasil data pekerjaan responden yang akan dianalisis secara deskriptif. Ditinjau dari segi pekerjaan, diperoleh responden paling banyak bekerja sebagai pegawai swasta/negeri sebanyak 45,3%. Sebagian besar data responden yang diperoleh bekerja sebagai pegawai swasta/negeri karena strategi penyebaran kuesioner dilakukan dengan cara mengirimkan link ke grup *chat* dari beberapa kenalan yang bekerja di suatu perusahaan. Menurut penelitian dari Zakia *et al.* (2017), para pekerja yang memiliki jam kerja selama 7 jam dengan kesibukan tugas pekerjaan yang ada, maka mereka akan memilih mengonsumsi makanan yang lebih praktis juga seperti makanan kemasan atau makanan yang digoreng dengan harga lebih terjangkau.

4.2.1. Faktor Kondisi Sosial

Pola konsumsi makanan pada masing-masing individu dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah faktor kondisi sosial. Faktor kondisi sosial tersebut antara lain seperti pekerjaan, jumlah anggota keluarga, dan pendapatan (Putri *et al.*, 2015). Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, sebanyak 36,7% responden memiliki pendapatan berkisar Rp. 2.800.001 – Rp. 5.600.000. Hasil tersebut berarti sebagian besar responden memiliki pendapatan yang cukup sesuai dengan Upah Minimum Kota Semarang 2021 yakni berkisar Rp. 2.800.000 (Jatengprov, 2021). Pendapatan menjadi salah satu faktor internal yang mempengaruhi pola konsumsi. Pendapatan sendiri merupakan jumlah riil yang diperoleh dari seseorang yang disumbangkan untuk memenuhi kebutuhan perorangan maupun kebutuhan bersama dalam suatu rumah tangga (Adiana dan Karmini, 2012).

Berdasarkan Hukum Engel dalam Adiana dan Karmini (2012), rumah tangga yang memiliki tingkat pendapatan rendah akan mengalokasikan sebagian besar total pendapatan untuk memenuhi kebutuhan pokok salah satunya kebutuhan konsumsi pangan. Sebaliknya, rumah tangga yang memiliki tingkat pendapatan tinggi akan mengalokasikan sebagian kecil saja dari total pendapatan untuk memenuhi kebutuhan

pokok. Peningkatan pendapatan konsumen akan sebanding dengan peningkatan konsumsi minyak goreng. Akan tetapi, pendapatan konsumen yang rendah tidak lantas menurunkan tingkat konsumsi minyak goreng karena minyak goreng termasuk salah satu dari sembilan makanan pokok di Indonesia sehingga konsumen tetap mengonsumsi minyak goreng sesuai kebutuhan masing-masing rumah tangga (Anggraini *et al.*, 2017).

Pola konsumsi juga dapat dipengaruhi faktor jumlah anggota keluarga. Sebagian besar responden sebanyak 171 orang (47,5%) memiliki jumlah anggota keluarga tertanggung sebanyak 1 orang (diri sendiri). 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).

Jumlah anggota keluarga tertanggung berarti seluruh anggota keluarga yang tinggal dan makan dari satu dapur dalam suatu rumah tangga dan termasuk usia non produktif sehingga belum bisa memenuhi kebutuhan sehari-hari karena belum bekerja atau sudah tidak dapat bekerja. Semakin banyak anggota keluarga tertanggung, berarti semakin tinggi pula kebutuhan yang harus dipenuhi karena semakin bervariasi pula selera atau pola konsumsi masing-masing anggota keluarga, begitu sebaliknya (Adiana dan Karmini, 2012). Menurut Anggraini *et al.* (2017), tingkat konsumsi pangan, sandang, pendidikan, kesehatan, komunikasi, energi (listrik dan gas), dan transportasi lebih tinggi pada rumah tangga yang memiliki tanggungan lebih banyak dibandingkan dengan keluarga jumlah tanggungannya lebih sedikit.

Sebanyak 33,1% responden memiliki persen pengeluaran untuk konsumsi pangan berkisar 20-30%. Hasil tersebut sedikit kurang sesuai dengan data BPS (2021) yang menunjukkan bahwa, rata-rata pengeluaran masyarakat Semarang dalam sebulan untuk konsumsi makanan adalah sekitar 38,83% - 39,95%. Pengeluaran tiap keluarga dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Menurut Adiana dan Karmini (2012), faktor agroekosistem, faktor antar suku, pendapatan, dan waktu dapat menyebabkan perbedaan pola konsumsi dan pengeluaran masing-masing rumah tangga. Dalam kehidupan ekonomi suatu negara, rumah tangga menjadi salah satu pelaku yang paling dasar. Pola konsumsi menjadi salah satu penunjang keberhasilan pembangunan di negara yang dapat

menjadi salah satu tolok ukur tingkat kesejahteraan ekonomi negara bagi seorang individu atau bagi skala rumah tangga. Indikator peningkatan kesejahteraan masyarakat dapat terlihat dari adanya pergeseran pola pengeluaran rumah tangga untuk konsumsi makanan ke non makanan, dengan anggapan kelebihan pendapatan setelah kebutuhan makanan terpenuhi, digunakan untuk konsumsi non makanan (Ismail, 2019).

Berdasarkan data BPS (2021), masyarakat Semarang memiliki karakteristik utama dalam hal alokasi pendapatan yakni untuk pengeluaran konsumsi. Pada tingkat pendapatan yang rendah, biasanya masyarakat Semarang mengalokasikan pengeluaran konsumsi untuk membeli kebutuhan-kebutuhan pokok. Secara rinci, beberapa jenis pengeluaran makanan penduduk Kota Semarang tahun 2015 antara lain untuk konsumsi padi-padian, daging akuatik, daging, telur dan susu, sayur-sayuran, kacang-kacangan, minyak dan lemak, makanan dan minuman, serta konsumsi lainnya berturut-turut sebesar 11,99%; 5,38%; 6,39%; 9,11%; 5,93%; 3,11%; 2,56%; 33,66%; dan 2,04%.

Menurut Wuryandari (2015), salah satu bagian penting dalam kehidupan seorang individu adalah aktivitas konsumsi karena setiap hari seorang individu harus memenuhi kebutuhan hidup. Dalam teori Engel, dikatakan pula bahwa apabila tidak terdapat variasi selera dalam rumah tangga, maka akan terjadi penurunan persentase pengeluaran untuk makanan dengan tingkat pendapatan yang meningkat. Rumah tangga yang berada pada taraf tingkat subsisten akan mengalokasikan persen pengeluaran lebih banyak untuk mengonsumsi makanan. Sementara rumah tangga yang berada pada tingkat lebih sejahtera akan mengalokasikan persen pengeluaran lebih banyak untuk kebutuhan sekunder. Akan tetapi, faktor pengeluaran merupakan suatu konsep multidimensional yang dapat saja bervariasi tergantung pada komposisi dan pendapatan rumah tangga.

4.2.2. Faktor Praktik Konsumsi Makanan yang Digoreng

Perilaku atau praktik adalah suatu tindakan atau tingkah laku yang biasa dilakukan oleh seseorang (Mulyandari, 2011). Menurut Kotler dan Amstrong, 2004 dalam Poh *et al.* (2013), terdapat dua faktor yang dapat mempengaruhi praktik konsumsi seseorang. Beberapa faktor eksternal yang mempengaruhi praktik konsumsi adalah kelas sosial, kebudayaan, dan kelompok referensi. Sedangkan faktor internal yang mempengaruhi

praktik konsumsi adalah motivasi, persepsi, gaya hidup, kepribadian, dan sikap. Pada setiap individu, pola konsumsi pangan dapat bertumbuh dan berkembang dengan adanya perbedaan pengaruh dari proses sosialisasi, terutama dari faktor internal yang merupakan salah satu faktor determinan pola konsumsi makanan (Wadhani dan Nani, 2021).

Dalam penelitian ini, praktik konsumsi makanan yang digoreng dapat ditinjau dari tiga indikator pertanyaan seperti yang tertera pada Tabel 5. Pada butir pertanyaan yang pertama mengenai batas maksimal penggunaan minyak goreng berulang, jawaban terbanyak yang dipilih oleh 76,1% responden adalah 2-3 kali. Hal tersebut berarti responden sudah memiliki praktik konsumsi makanan yang digoreng yang baik karena berdasarkan hasil penelitian Siswanto & Surahman (2015), minyak goreng yang digunakan berulang lebih dari 4 kali akan mengalami oksidasi yang dapat menyebabkan iritasi saluran pernapasan, saluran pencernaan hingga kanker serta, dapat menurunkan cita rasa dan tesktur bahan pangan yang digoreng. 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).

Pada butir pertanyaan kedua, sebanyak 59,7% responden menjawab 4 sendok makan dari pertanyaan batas konsumsi minyak goreng per hari per orang. Hal tersebut berarti responden sudah memiliki praktik konsumsi makanan yang digoreng yang baik sesuai dengan Permenkes Nomor 30 Tahun 2013. Pada butir pertanyaan ketiga mengenai cara yang tidak dapat mengurangi penyerapan minyak dalam bahan pangan, jawaban terbanyak yang dipilih oleh 62,8% responden adalah menggoreng bahan pangan dalam jumlah banyak sekaligus. Sesuai dengan hasil penelitian Mehta & Boyd (2001) yang mengatakan bahwa, banyaknya jumlah bahan pangan yang digoreng dapat mempegaruhi kualitas bahan pangan. Apabila jumlah bahan pangan yang digoreng terlalu banyak, maka suhu minyak goreng akan turun sehingga dibutuhkan waktu lebih lama untuk menggoreng yang dapat menyebabkan bahan pangan tersebut menjadi berminyak atau *greasy*. Seiring lamanya waktu penggorengan, maka penguapan air juga menjadi lebih banyak sehingga terbentuk pori-pori pada bagian permukaan bahan pangan yang menyebabkan penyerapan minyak pada bahan pangan meningkat.

4.2.3. Faktor Pengetahuan Penggunaan Minyak Goreng

Pengetahuan adalah suatu kemampuan seseorang dalam menguasai suatu hal setelah mengingat mengenai sesuatu hal (Gowen *et al.*, 2020). Menurut Shepherd dan Sparks, 1999 dalam Aprillia dan Fillah (2011), faktor pengetahuan merupakan salah satu faktor internal yang mempengaruhi pemilihan makanan dan secara tidak langsung juga dapat mempengaruhi pola konsumsi seseorang. Pola konsumsi seseorang dalam memilih makanan dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan seseorang dalam memahami kandungan gizi makanan yang dikonsumsi. Selain itu, kurang cukupnya pengetahuan seseorang tentang makanan yang dikonsumsi dapat mengakibatkan timbulnya masalah atau dampak negatif pada kesehatan (Sediaoetama, 2000 dalam Dewi (2013)). Menurut Tarawan *et al.* (2020), salah satu faktor penting dalam pembentukan sikap atau praktik seseorang adalah faktor pengetahuan. Pengetahuan yang didasari pada pemahaman yang tepat dapat menumbuhkan praktik yang sesuai dengan yang diharapkan.

Dalam penelitian ini, pengetahuan penggunaan minyak goreng dapat ditinjau dari tiga indikator pertanyaan seperti yang tertera pada Tabel 5. Pada butir pertanyaan yang pertama mengenai pernyataan tentang minyak goreng yang salah, jawaban terbanyak yang dipilih oleh 76,9% responden adalah berbentuk cair di bawah suhu ruang. Sesuai dengan hasil penelitian Aminullah *et al.* (2018) bahwa, minyak memiliki karakteristik berbentuk cair pada suhu kamar atau ruang bukan di bawah suhu ruang. Pada butir pertanyaan kedua, sebanyak 95% responden menjawab media penghantar panas dalam proses penggorengan dari pertanyaan manfaat penggunaan minyak goreng. Hal tersebut benar dan sesuai dengan hasil penelitian Aminullah *et al.* (2018) bahwa, minyak goreng berperan sebagai media penghantar panas dalam metode penggorengan suatu bahan pangan sehingga dapat memberikan rasa gurih, tekstur renyah, dan penampakan yang menarik, serta dapat memberikan nilai kalori tinggi dalam makanan yakni sebesar 9 kkal/gr. 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).

Pada butir pertanyaan ketiga mengenai metode penggorengan yang paling sehat, jawaban terbanyak yang dipilih oleh 84,4% responden adalah *stir fry*. Sesuai dengan hasil penelitian Jamaluddin (2018) yang mengatakan bahwa, metode *stir fry* menggunakan minyak yang sangat sedikit atau lebih sedikit dibanding *shallow frying* dengan cara diaduk terus-menerus sehingga minyak yang terserap dalam bahan pangan lebih sedikit. Dengan begitu, dapat dikatakan bahwa metode *stir fry* merupakan metode penggorengan yang paling sehat.

4.2.4. Faktor Kesadaran Risiko Konsumsi Makanan yang Digoreng

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. Dalam penelitian ini, faktor kesadaran risiko dapat dilakukan dengan menanyakan empat pertanyaan sederhana terkait.

Pada butir pertanyaan pertama mengenai bahaya konsumsi makanan yang digoreng berlebih, jawaban terbanyak yang dipilih oleh 62,8% responden adalah stroke. Menurut Özbek *et al.* (2020), konsumsi makanan yang digoreng secara berlebih dapat meningkatkan risiko terkena Penyakit Tidak Menular (PTM) seperti peningkatan kolesterol jahat *Low Density Lipoprotein* yang dapat menyebabkan stroke, penyakit jantung koroner, hipertensi, dan obesitas. Adanya penumpukan asam lemak trans dan penyumbatan pembuluh darah akibat pola konsumsi masyarakat Indonesia yang terbiasa mengonsumsi makanan gorengan (Hanum, 2016). Sejalan dengan kenyataan yang tertera pada 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. Secara spesifik menurut data dari Profil Kesehatan Kota Semarang, 2017 dalam Ratnasari (2020), peningkatan prevalensi stroke pada tahun 2016 sebesar 0,22% menjadi 0,26%.

Pada butir pertanyaan kedua, sebanyak 98,3% responden menjawab aktivitas berjalan merupakan aktivitas paling efektif untuk menurunkan kadar lemak dalam tubuh. Pada butir pertanyaan ketiga, sebanyak 69,4% responden menjawab perilaku mengonsumsi makanan tinggi lemak tanpa disertai olahraga yang cukup dapat meningkatkan risiko terkena penyakit tidak menular. Jawaban dari kedua pertanyaan yang saling terkait tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Wahyuningsih (2015) yang mengatakan bahwa, aktivitas yang efektif adalah berjalan kaki karena dapat dilakukan kapanpun dan oleh siapa saja, serta merupakan aktivitas yang murah karena termasuk aktivitas yang menyehatkan dan aman dengan risiko cidera yang kecil. Selain itu, ditemukan pula hasil bahwa dengan melakukan aktivitas berjalan kaki selama 30 menit dapat menurunkan *metabolic syndrome* yang menjadi salah satu penyebab tingginya terkena risiko stroke dan penyakit jantung.

Pada butir pertanyaan keempat, sebanyak 35,6% responden menjawab air perasan lemon sebaiknya tidak dikonsumsi setelah mengonsumsi makanan tinggi lemak. Padahal, berdasarkan penelitian dari Hasim dan Debby (2019), lemon terbukti efektif dapat mengurangi lemak tubuh sehingga dapat menurunkan berat badan. Lemon merupakan salah satu buah rendah kalori yang mengandung tinggi serat, vitamin C, zat besi, senyawa flavonoid berupa hesperidin, dan antioksidan. Pada pertanyaan tersebut, seharusnya jawaban yang benar adalah air putih hangat karena sesungguhnya, konsumsi air putih yang dibutuhkan tidak harus hangat karena tubuh memiliki sistem homeostatis yang dapat membuat kondisi suhu tubuh menjadi seimbang dalam kondisi tertentu. Sehingga, saat air hangat atau dingin masuk ke dalam tubuh, maka suhunya akan netral dan mengikuti suhu normal tubuh sehingga tidak akan membuat lemak dalam tubuh menjadi beku (Boschmann *et al.*, 2003).

4.2.5. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng

Berdasarkan penelitian dari Cahill *et al.* (2014), penggorengan merupakan metode umum yang dilakukan untuk mengolah makanan dan dari hasil penelitian diperoleh pula bahwa, responden golongan muda serta belum menikah cenderung lebih sering mengonsumsi makanan gorengan di luar rumah. Berdasarkan penelitian dari Friday *et al.* (2020), frekuensi makanan yang paling rutin dikonsumsi oleh masyarakat perkotaan maupun

pedesaan berturut-turut adalah makanan yang digoreng, makanan manis, makanan mengandung pengawet, dan makanan yang dipanggang. Selain itu, Indonesia yang termasuk sebagai negara produsen minyak, sebanyak 70% keluarga rutin mengonsumsi makanan yang digoreng. Mayoritas konsumen golongan muda juga cenderung rutin mengonsumsi makanan gorengan dan makanan manis.

Selain itu, masa pandemi Covid-19 juga 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). Hal tersebut 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.

4.2.5.1. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng di Dalam Rumah Tangga

Berdasarkan Tabel 7., dapat diketahui sebanyak 243 responden (67,5%) memiliki pola konsumsi daging akuatik yang digoreng tertinggi sebanyak 1-3 kali/minggu yang berarti jarang dikonsumsi di dalam rumah tangga. Sesuai dengan hasil penelitian Birch dan Juliet (2020), pola konsumsi daging akuatik pada kalangan muda masih dibatasi oleh ketidakbiasaan dalam mengonsumsi daging akuatik karena daging akuatik dianggap terlalu mahal untuk anggaran konsumsi keluarga. Selain itu, cara pengolahan daging akuatik yang cukup rumit dan pengaruh dari lingkungan keluarga serta lingkungan sosial juga menjadi salah satu faktor yang dapat mempengaruhi rendahnya pola konsumsi daging akuatik. Diperoleh pula hasil yang sama dari penelitian Indriana dan Widajanti (2005) bahwa, tingkat konsumsi daging akuatik terutama ikan dipengaruhi oleh faktor pengetahuan akan manfaat konsumsi ikan, daya beli ikan, dan harga ikan yang dianggap

masih mahal oleh sebagian masyarakat yang mengonsumsi meskipun ikan mudah didapatkan di Kota Semarang yang termasuk kota pelabuhan.

Berdasarkan Tabel 7., persen responden terendah 3,1% (11 responden) tidak pernah mengonsumsi lauk lain yang digoreng di dalam rumah tangga. Hal tersebut berarti terdapat 96,9% responden yang sering mengonsumsi lauk lain di dalam rumah tangga. Hasil tersebut sesuai dengan hasil penelitian Sediaoetama, 2000 dalam Dewi (2013), secara umum, lauk dibedakan menjadi dua kelompok yakni nabati dan hewani yang dapat diolah secara sederhana. Lauk hewani mencakup seluruh bahan pangan dari hewan dan olahannya seperti telur goreng. Sedangkan lauk nabati mencakup seluruh bahan pangan yang berasal dari protein nabati seperti bahan pangan dari golongan kacang-kacangan dan olahannya seperti tempe, tahu, serta berbagai olahan tanaman seperti berbagai olahan sayuran. Selain itu, berdasarkan Tabel 8., dapat diketahui bahwa sebanyak 166 responden (46,1%) memiliki frekuensi konsumsi/minggu lebih tinggi pada tahun 2021 dibanding tahun 2020. Adanya anjuran dari pemerintah untuk lebih baik di rumah saja.

4.2.5.2. Pola Konsumsi Makanan yang Digoreng di Luar Rumah Tangga

Berdasarkan Tabel 9., dapat diketahui sebanyak 241 responden (66,9%) memiliki pola konsumsi daging unggas yang digoreng sebanyak 1-3 kali/minggu yang berarti jarang dikonsumsi di luar rumah tangga karena daging ayam mudah diolah sehingga masyarakat lebih sering mengonsumsi di dalam rumah tangga. Sesuai dengan hasil penelitian Hajrawati *et al.* (2016) yang mengatakan bahwa, sumber protein hewani yang baik dan terjangkau sehingga lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah daging unggas ayam. Daging ayam mengandung asam amino esensial lengkap, mudah diolah dan dicerna, relatif murah, dapat dikonsumsi oleh seluruh kalangan. Selain itu, olahan daging ayam yang sering dikonsumsi oleh konsumen adalah daging ayam yang diolah melalui proses penggorengan (Lee *et al.*, 2020). Sesuai dengan karakteristik masyarakat Indonesia yang umumnya lebih memiliki preferensi terhadap makanan yang digoreng. 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).

Berdasarkan Tabel 9., persen responden terendah 6,1% (22 responden) memiliki pola konsumsi daging akuatik yang digoreng sebanyak 4-6 kali/minggu yang berarti biasa dikonsumsi di luar rumah tangga. Hal tersebut berarti terdapat 93,9% responden yang jarang mengonsumsi daging akuatik di luar rumah tangga. Dari hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa baik di dalam maupun di luar rumah tangga, daging akuatik jarang dikonsumsi. Sesuai dengan hasil penelitian Birch dan Juliet (2020), pola konsumsi daging akuatik pada kalangan muda masih dibatasi oleh ketidakbiasaan dalam mengonsumsi daging akuatik karena daging akuatik dianggap terlalu mahal untuk anggaran konsumsi keluarga. Diperoleh pula hasil yang sama dari penelitian Indriana dan Widajanti (2005) bahwa, tingkat konsumsi daging akuatik terutama ikan dipengaruhi oleh faktor pengetahuan akan manfaat konsumsi ikan, daya beli ikan, dan harga ikan yang dianggap masih mahal oleh sebagian masyarakat yang mengonsumsi meskipun ikan mudah didapatkan di Kota Semarang yang termasuk kota pelabuhan. Pada Tabel 10., dapat diketahui pula bahwa sebanyak 158 responden (43,9%) memiliki memiliki frekuensi konsumsi/minggu tetap pada tahun 2021 dan 2020. Adanya anjuran dari pemerintah untuk lebih baik di rumah saja, serta dapat disebabkan oleh kondisi yang masih berstatus pandemi.

4.3. Analisis Kelayakan Variabel Bebas

Analisis faktor dapat dilakukan melalui dua tahapan uji yakni uji KMO-MSA dan uji CFA. Uji KMO-MSA dilakukan untuk mengetahui kelayakan dari beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga. Tahap analisis faktor dilanjutkan dengan uji konfirmatori faktor menggunakan metode CFA.

4.3.1. Uji KMO-MSA (*Kaiser Meyer Olkin-Measure of Sampling Adequacy*)

Analisis faktor dilakukan dengan asumsi semua variabel memiliki hubungan pada tingkat tertentu dan data yang diuji minimal berjenis ordinal (Shrestha, 2021). Uji KMO-MSA dilakukan antara keempat variabel bebas. Menurut Ikasari, *et al.* (2016), penentuan faktor determinan tersebut dapat dilakukan dengan uji KMO-MSA (*Kaiser Meyer Olkin-Measure of Sampling Adequacy*) guna menguji ketepatan atau kelayakan 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. Uji *Bartlett's Test of Sphericity* dapat menguji apakah variabel bersifat ortogonal atau tidak. Ortogonal berarti antar variabel tidak memiliki hubungan yang nyata (Shrestha, 2021). Indikator variabel yang memiliki korelasi dapat dilihat pada nilai signifikansi yang bernilai < 0,05. Hal tersebut berarti antar variabel memiliki korelasi dan dapat dilakukan analisis faktor lebih lanjut (Daely *et al.*, 2013). Hasil Uji KMO dapat dilihat pada Tabel 10. bahwa, nilai KMO yang diperoleh adalah sebesar 0,544 dengan nilai signifikasi Bartlett's *Test* sebesar 0,002. Hasil tersebut menunjukkan bahwa variabel yang diuji layak untuk dianalisis faktor dan tidak bersifat ortogonal yang berarti antar variabel memiliki hubungan yang nyata.

Tabel *output Anti-image* yang terlampir pada Tabel 11. menunjukkan bahwa, nilai MSA pada masing-masing variabel memiliki nilai > 0,5. Hal tersebut berarti keempat variabel memang layak dan dapat dilakukan analisis faktor lebih lanjut, serta jumlah sampel yang dibutuhkan sudah cukup untuk analisis faktor lebih lanjut. Selain itu, terlampir pula *output Communalities* pada Tabel 11. yang menunjukkan nilai ekstraksi dari masing-masing variabel. Berdasarkan pernyataan Verdian (2019), semakin tinggi nilai *extraction* yang diperoleh, maka semakin tinggi pula pengaruh yang diberikan oleh variabel tersebut Hal tersebut berarti dalam penelitian ini, variabel yang memiliki hubungan terkuat dengan faktor terbentuk secara berturut-turut adalah variabel kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng, pengetahuan penggunaan minyak goreng, kondisi sosial, dan praktik konsumsi makanan yang digoreng.

4.3.2. Uji CFA (*Confirmatory Factor Analysis*)

Uji *Confirmatory Factor Analysis* (CFA) merupakan suatu metode yang dapat menguji seberapa baik variabel dalam mewakili suatu faktor yang terbentuk sebelumnya (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. Nilai *loading* tersebut dapat dilihat pada

tabel *output Component Matrix* dari hasil uji KMO-MSA. Pada Tabel 12., dapat diketahui bahwa variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng memiliki nilai *loading* terendah senilai 0,246 yang berarti variabel tersebut kurang dapat mewakili faktor yang terbentuk karena memiliki nilai *loading* < 0,3. Sedangkan variabel lain memiliki nilai *loading* < 0,3. dengan nilai *loading* tertinggi diperoleh pada variabel kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng senilai 0,688. Dalam uji CFA, selain ditinjau dari segi validitas, dilakukan pula uji reliabilitas pada keempat faktor yang diuji. Pada Tabel 13., dapat diketahui bahwa keempat faktor memiliki nilai reliabilitas > 0,6. Hal tersebut berarti variabel yang diuji sebagai faktor sudah reliabel (Fanani dan Pantja, 2016).

4.4. Analisis Interaksi Nilai Korelasi Variabel Terhadap Pola Konsumsi

Dalam merumuskan hasil hubungan antara faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga, dapat dilakukan teknik *correlation mapping* atau pemetaan nilai korelasi. Dari hasil uji pemetaan nilai korelasi bivariate dan parsial dari keempat variabel X dengan variabel Y dapat diperoleh faktor penentu dan faktor pendorong. *Correlation mapping* merupakan teknik visualisasi data secara konvensional atau interaktif (Khakim, 2017). Analisis korelasi bivariate dapat menunjukkan seberapa besar atau seberapa erat hubungan antar variabel bebas dan variabel terikat yang diuji (Tsur, 2019). Menurut Sugiyono, 2007 dalam Khakim (2017), semakin tinggi nilai korelasi yang diperoleh, maka semakin kuat pula korelasi antar variabel. Pada Tabel 14., dapat diketahui bahwa bila ditinjau dari nilai bivariat yang diperoleh, variabel kondisi sosial memiliki nilai korelasi paling tinggi dari variabel X lainnya terhadap masing-masing variabel Y. Variabel kondisi sosial memiliki hubungan yang paling kuat atau menjadi faktor penentu dari pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga.

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.

Bila ditinjau dari nilai korelasi parsial, hubungan antara variabel kondisi sosial terhadap frekuensi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga diperkuat oleh variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng. Hal tersebut berarti variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng menjadi pendorong dari frekuensi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga yang dipengaruhi oleh faktor kondisi sosial. Pada hubungan antara variabel kondisi sosial terhadap frekuensi makanan yang digoreng di luar rumah tangga diperkuat oleh variabel kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng. Hal tersebut berarti variabel kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng menjadi pendorong dari frekuensi makanan yang digoreng di luar rumah tangga yang dipengaruhi oleh faktor kondisi sosial.

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

Dari hasil tahapan analisis faktor yang telah dilakukan, didapatkan bahwa uji KMO-MSA dapat menjelaskan hubungan antar variabel bebas dan variabel terikat pola konsumsi makanan yang digoreng. Verdian (2019) juga mendapatkan bahwa analisis faktor KMO-MSA prinsip dasarnya adalah mereduksi data dengan tujuan untuk meringkas sejumlah variabel yang nantinya disebut sebagai faktor.

Namun, uji KMO-MSA tidak dapat menjelaskan seberapa besar pengaruh masing-masing indikator dari setiap variabel. Padahal, besar kemungkinan indikator-indikator suatu variabel bebas dapat memberikan pengaruh lain baik yang bersifat memperlemah maupun memperkuat indikator-indikator dari suatu variabel terikat. Bahkan, sangat dimungkinkan indikator-indikator variabel terikat bila berinteraksi dengan indikator-indikator variabel terikat lainnya dapat memperlemah atau memperkuat hubungannya dengan indikator-indikator dari variabel bebas.

Oleh sebab itu, perlu dilakukan uji kombinasi dengan teknik pemetaan nilai korelasi bivariat dengan korelasi parsial dari variabel terkait. Pada Tabel 11., nilai *extraction*

terendah diperoleh pada variabel praktik konsumsi yang digoreng senilai 0,060 yang berarti variabel tersebut memiliki korelasi paling rendah dengan faktor yang terbentuk. Akan tetapi, pada hasil teknik pemetaan nilai korelasi, dapat dilihat pada Tabel 14. bahwa, variabel praktik konsumsi makanan yang digoreng memiliki nilai korelasi parsial tertinggi yang menjadi faktor pendorong dari hubungan antara faktor kondisi sosial dengan pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga.

Dari hasil pemetaan korelasi, faktor penentu dari pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga adalah kondisi sosial yang dalam penelitian ini terdiri atas pendapatan, jumlah anggota keluarga tertanggung, dan persen pengeluaran. Besarnya nilai korelasi bivariat yang diperoleh yakni sebesar -0,052 yang berarti faktor kondisi sosial memiliki hubungan yang berbanding terbalik dengan pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga. Salah satu indikator pada parameter kondisi sosial adalah pendapatan yang menjadi salah satu faktor internal yang mempengaruhi pola konsumsi (Adiana dan Karmini, 2012). Selain itu, pola konsumsi juga dapat dipengaruhi faktor jumlah anggota keluarga. Semakin banyak anggota keluarga tertanggung, berarti semakin tinggi pula kebutuhan yang harus dipenuhi karena semakin bervariasi pula selera atau pola konsumsi masing-masing anggota keluarga, begitu sebaliknya (Adiana dan Karmini, 2012). Persentase pengeluaran dalam rumah tangga juga menjadi indikator peningkatan kesejahteraan seorang individu (Ismail, 2019).

Ditinjau dari nilai korelasi parsial, dapat diketahui terdapat masing-masing faktor pendorong dari hubungan antara pola konsumsi makanan yang digoreng baik di dalam maupun di luar rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial. Hubungan antara pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial diperkuat oleh praktik konsumsi makanan yang digoreng dengan nilai korelasi parsial sebesar -0,108. Praktik konsumsi makanan yang digoreng memperkuat penurunan konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Hu *et al.* (2018), praktik konsumsi dan persiapan makanan di negara-negara yang berpenghasilan rendah dan menengah ke bawah terbatas di dalam rumah. Namun, bila dibandingkan dengan 30 tahun yang lalu, kini masyarakat lebih sering mengonsumsi makanan terutama makanan gorengan di luar rumah. Pergeseran pola konsumsi di luar rumah tangga tersebut dapat terjadi akibat adanya modernisasi, perkembangan ekonomi, dan urbanisasi. Akan tetapi, dengan terjadinya masa pandemi saat ini dapat mengubah kebiasaan masyarakat menjadi lebih memilih untuk mengonsumsi makanan di dalam rumah. Oleh sebab itu, faktor praktik konsumsi dapat memberikan perubahan yang positif maupun negatif terhadap pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga. Perubahan positif yang mungkin terjadi adalah masyarakat menjadi lebih peduli terhadap keragaman, kebersihan, dan kandungan dalam makanan yang hendak dikonsumsi. Perubahan negatif yang mungkin terjadi adalah dengan adanya keterbatasan mobilitas akibat pandemi, pola konsumsi masyarakat dapat menjadi lebih konsumtif dengan lebih banyak memesan makanan secara *online* dan/atau mengonsumsi makanan berkalori tinggi (AlTarrah *et al.*, 2021).

Ditinjau dari nilai korelasi parsial, hubungan antara pola konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial, diperkuat oleh kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng dengan nilai korelasi parsial sebesar -0,091. Hal tersebut berarti, kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng memperkuat penurunan konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga yang dipengaruhi oleh kondisi sosial.

Berdasarkan penelitian, konsumsi makanan gorengan di luar rumah memiliki risiko terkena penyakit terutama penyakit jantung lebih tinggi sebesar 27% dibanding konsumsi makanan gorengan di dalam rumah tangga. Produk oksidasi dari proses penggorengan yang dilakukan di dalam rumah tangga lebih rendah dibanding penggorengan di luar rumah tangga karena proses penggorengan di dalam rumah tangga melibatkan waktu penggorengan yang lebih singkat, suhu penggorengan yang lebih rendah, dan teknik penggorengan yang biasa digunakan adalah *pan-frying* bukan *deep frying*. Sebaliknya, makanan yang digoreng secara komersial seringkali cenderung lebih sering menggunakan

minyak goreng berulang lebih dari batas yang dianjurkan dan suhu penggorengan yang digunakan lebih tinggi (Hu *et al.*, 2018).

Dalam penelitian ini juga ditemukan sebuah fenomena yang dapat dilihat pada Tabel 14. baris keempat. Bila ditinjau dari nilai korelasi bivariat, faktor kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng memiliki hubungan yang berbanding terbalik dengan pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga. Hal tersebut berarti semakin tinggi kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng, maka semakin menurun pola konsumsi makanan yang digoreng di dalam rumah tangga. Faktor kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng juga memiliki hubungan yang sebanding dengan pola konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga. Hal tersebut berarti semakin tinggi kesadaran risiko konsumsi makanan yang digoreng, maka semakin tinggi pula pola konsumsi makanan yang digoreng di luar rumah tangga. Fenomena tersebut terjadi diduga karena adanya ketidakpercayaan diri pada masyarakat usia dewasa awal dalam mengolah bahan pangan serta cenderung lebih memilih preferensi makanan yang praktis dan kurang baik seperti makanan tinggi garam, gula, dan lemak (Livingstone *et al.*, 2020).