

## 4. PEMBAHASAN

### 4.1. Kelayakan Penelitian

Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mendeskripsikan identitas responden yang memiliki rentang usia 20-64 tahun yang sudah menikah, pengetahuan gizi responden tentang ikan, jenis ikan yang dimasak, cara mengolah ikan, tempat membeli ikan segar, tempat membeli ikan olahan, pihak pewaris, pewarisan konsumsi ikan, faktor sosial, dan pola konsumsi ikan; dan mengetahui hubungan antara pola pewarisan yang mencakup pengetahuan responden tentang gizi ikan, jenis ikan yang dimasak, cara mengolah ikan, tempat membeli ikan segar, tempat membeli ikan olahan, pihak pewaris, pewarisan konsumsi ikan, faktor sosial, dan pola konsumsi ikan. Penelitian dilakukan secara *online* dan berpacu pada responden yang berdomisili di kota Semarang karena adanya pembatasan kontak selama pandemi. Penyebaran kuesioner secara *online* dalam bentuk *google form* melalui beberapa *platform* media sosial seperti *WhatsApp*, *Instagram*, dan *Facebook*. Jumlah penduduk di Kota Semarang berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2021) sebanyak 1.656.564 jiwa dengan jumlah laki-laki sebanyak 819.785 jiwa dan perempuan sebanyak 836.779 jiwa. Penduduk yang berusia produktif dengan rentang usia 20-64 tahun sebanyak 1.053.808 jiwa. Menurut Kementerian Komunikasi dan Informatika yang menyitir hasil survei Profil Internet Indonesia tahun 2022 yang dikeluarkan oleh Asosiasi Penyelenggara Jasa Internet Indonesia, menunjukkan tingkat penetrasi internet di Jawa Tengah sebesar 76,9% dari jumlah penduduk, dimana rata-rata pengguna menggunakan internet untuk kepentingan mengakses media sosial (termasuk mengakses *Facebook*, *WhatsApp*, *Telegram*, *Line*, *Youtube*, atau *Instagram*).

Populasi yang digunakan penelitian ini adalah penduduk Kota Semarang yang berusia 20-64 tahun yang telah menikah dan pengguna internet yang aktif. Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik *Purposive Random Sampling* yaitu teknik pengambilan sampel yang disesuaikan dengan kriteria tertentu yang sudah ditetapkan agar sampel yang terpilih lebih representatif (Sugiyono, 2010 dalam Khoiriyah *et al* (2019)). Pertanyaan dalam kuesioner penelitian yang memiliki tingkat reliabilitas tinggi dengan demikian menunjukkan bahwa pertanyaan yang diajukan dapat dipahami dan tidak memerlukan pengujian ulang. Data yang diperoleh penelitian bersifat signifikan sehingga data tepat, akurat, dan sesuai tujuan.

## **4.2. Peran Faktor Penentu Konsumsi Pola Pewarisan dan Faktor Sosial**

### **4.2.1. Pengetahuan Gizi**

Pengetahuan merupakan hasil yang diperoleh dari proses belajar mengajar dan pengalaman yang diharapkan dan memecahkan masalah yang dihadapi, beradaptasi pada situasi yang baru, dan juga sebagai modal untuk mempelajari hal-hal baru lainnya. Tidak terdapat beda nyata pada pengetahuan mengenai bahaya konsumsi ikan dan fakta dari mitos tentang ikan terhadap pewarisan cara mengolah ikan, sedangkan perbedaan nyata dapat dilihat pada pengetahuan nilai gizi ikan, manfaat konsumsi ikan, dan pengetahuan karakteristik ikan segar. Kandungan gizi pada ikan memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh. Kandungan gizi yang ada pada ikan yaitu air, protein, lemak, sedikit karbohidrat, vitamin, dan garam-garam mineral (Damongilala, 2021). Ikan juga mengandung lemak yang baik yaitu omega-3. Pada Tabel 15 menunjukkan faktor pengetahuan nilai gizi terdapat perbedaan pada responden dengan pewarisan cara mengolah ikan tingkat tinggi dan sangat tinggi. Pada Tabel 14 menunjukkan responden mayoritas menjawab 2 jawaban benar dari 5 pilihan jawaban benar pengetahuan nilai gizi yaitu sebanyak 100 responden. Berdasarkan rata-rata tiap responden yaitu antara 2,51-3,50 artinya secara rata-rata tiap responden menjawab 3 jawaban benar dari 5 jawaban benar yang berarti pengetahuan mengenai nilai gizi ikan yang dimiliki oleh responden tergolong sedang.

Kandungan yang ada dalam ikan memberikan manfaat yang baik bagi tubuh apabila dikonsumsi, seperti asam lemak omega-3 yang baik untuk pencegahan penyakit jantung koroner dan merangsang perkembangan jaringan otak dan sel saraf, kandungan garam magnesium yang dapat mengatur tekanan darah, dan vitamin A yang dapat menjaga kesehatan mata (Damongilala, 2021). Pada penelitian ini, faktor pengetahuan tentang manfaat mengonsumsi ikan dapat dilihat pada Tabel 15 menunjukkan perbedaan nyata pada pewarisan cara mengolah ikan rendah dengan pola pewarisan sedang dan sangat tinggi. Pada Tabel 14 menunjukkan mayoritas responden menjawab 1 jawaban benar yang berarti pengetahuan responden tentang manfaat konsumsi ikan masih rendah.

Berdasarkan artikel Edukasi Mutu yang dikeluarkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (2021), ikan segar dan aman dikonsumsi memiliki karakteristik yang terdiri dari mata jernih dan cembung, insang berwarna merah cerah, memiliki lender yang jernih, sisik mengkilat dan melekat kuat, daging elastis, dan berbau segar dan ringan khas ikan. Pada Tabel 15, faktor pada

pengetahuan yang juga menunjukkan adanya perbedaan nyata yaitu faktor pengetahuan karakteristik ikan segar dimana responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sedang dan sangat tinggi berbeda nyata dengan responden dengan pola pewarisan sangat rendah dan rendah. Mayoritas responden menjawab 5 jawaban benar. Pada faktor pengetahuan karakteristik ikan segar, rata-rata responden dengan pola pewarisan sangat rendah, rendah, dan tinggi berada pada 3,51-4,50 yang tergolong tinggi, sedangkan responden dengan pola pewarisan sedang dan sangat tinggi memiliki rata-rata pada 2,51-3,50 yang termasuk sedang. Maka, penelitian ini menunjukkan pengetahuan karakteristik ikan segar pada responden tidak begitu buruk. Pengetahuan mengenai karakteristik ikan segar tersebut dapat diperoleh dari pengalaman responden maupun keluarga responden saat membeli ikan, sebab menurut Gunawan (2006) dalam penelitian Suci (2015) menyatakan bahwa dalam proses pembelian ikan pada tahap pencarian informasi sumber informasi dapat dihasilkan dari pengalaman diri sendiri maupun keluarga.

Beberapa ikan tergolong berbahaya dalam konsumsi apabila dalam ikan juga terkandung materi yang berbahaya, seperti kandungan logam berat merkuri, parasit, bakteri, dan dioksin. Ikan olahan yang dikonsumsi berlebihan juga tidak baik bagi tubuh karena dapat menimbulkan suatu kondisi tertentu, seperti konsumsi ikan asin yang dapat menyebabkan tekanan darah tinggi dan pembengkakan tubuh. Sebab, ikan asin mengandung garam yang tinggi dimana natrium meningkat menyebabkan retensi cairan dan peningkatan tekanan darah (Andria, 2013). Namun bukan berarti harus menghentikan konsumsi ikan. Bias informasi yang ada dalam masyarakat menyebabkan ketakutan untuk mengonsumsi ikan, seperti informasi ikan menyebabkan anak cacangan, bayi dan air asi ibu berbau amis, dan dapat menimbulkan alergi dan gatal-gatal (Artanti *et al.*, 2015). Pada Tabel 15 dapat dilihat faktor pengetahuan bahaya konsumsi ikan dan fakta tentang ikan tidak berbeda nyata, sebab berdasarkan Tabel 14 mayoritas responden menjawab 1 jawaban benar pada kedua faktor tersebut. Maka, dapat diketahui bahwa pengetahuan responden terhadap bahaya/larangan dan fakta tentang konsumsi ikan masih tergolong sangat rendah.

Menurut Asmaida dan Sulaiman (2020) menyatakan bahwa pengetahuan yang baik diharapkan menjadi dasar dari sikap dan perilaku yang baik juga. Pengetahuan dapat diperoleh dari berbagai macam tindakan, seperti belajar mengajar dan pengalaman. Proses belajar mengajar selain secara formal yang ada di lembaga pendidikan juga dapat dilakukan dalam lingkup keluarga, dalam hal ini anggota keluarga dapat mewariskan pengetahuan dan pengalaman agar terbentuk sikap dan

perilaku yang baik. Oleh sebab itu, pengetahuan yang dimiliki oleh anggota keluarga berpengaruh pada perilaku dalam keluarga apabila keluarga yang mewariskan pengetahuan memiliki pengetahuan yang baik maka sikap yang terbentuk juga baik. Menurut Khurilin (2015), pengetahuan gizi ibu berpengaruh terhadap makanan yang dikonsumsi oleh keluarganya karena ibu sebagai penyelenggara makanan dalam rumah tangga sebab apabila ibu dapat mengaplikasikan pengetahuan gizi yang dimiliki maka akan lebih beranekaragam jenis ikan, sayuran dan buah yang disajikan serta variasi menu juga lebih banyak. Pada penelitian ini dapat diketahui baik berbagai tingkat pola pewarisan tiap responden masih memiliki tingkat pengetahuan yang sama, dimana pengetahuan tersebut masih tergolong rendah. Rendahnya pengetahuan yang dimiliki didasari dari bias informasi dalam masyarakat dan telah dipercayai oleh masyarakat. Pengetahuan yang baik merupakan pengetahuan yang telah diproses kebenarannya dan dapat meyakinkan masyarakat dalam mengambil keputusan untuk mengonsumsi ikan yang baik untuk kesehatan tubuh.

#### **4.2.2. Jenis Ikan Yang Dimasak**

Sektor perikanan Kota Semarang memiliki potensi yang melimpah baik perikanan air tawar, air laut, maupun perikanan budidaya sehingga ketersediaan ikan beranekaragam dan melimpah. Beberapa jenis ikan yang dapat ditemui seperti ikan air tawar, ikan air laut, ikan air payau, udang, kerang, kepiting, cumi-cumi, dan lain-lain. Menurut Sugiyono (1996) dalam Sutriyati *et al* (2004), ikan berdasarkan tempat hidupnya dibagi menjadi dua, yaitu ikan air laut dan air tawar. Pada Tabel 17 menunjukkan pada jenis ikan yang dimasak untuk ikan air tawar, air payau, dan udang dan hewan air lainnya (demersal) tidak berbeda nyata pada tiap tingkat pewarisan cara mengolah ikan responden, sedangkan pada jenis ikan air laut terdapat beda nyata pada responden dengan tingkat pola pewarisan sangat rendah dan rendah. Perbedaan nyata disebabkan karena responden dengan pola pewarisan rendah lebih banyak yang memasak ikan air laut sebanyak 1-2 kali dibandingkan responden dengan pola pewarisan sangat rendah. Meskipun demikian, responden mayoritas memasak ikan sebanyak 1-2 kali dalam seminggu terutama untuk jenis ikan air tawar, air laut, dan udang dan hewan air lainnya (demersal), namun dapat dilihat pada Tabel 16 mayoritas responden tidak pernah memasak ikan air payau dalam seminggu. Responden dengan pola pewarisan sangat rendah artinya dalam keluarga responden tidak ada pewarisan tentang cara mengolah ikan sehingga pengetahuan tentang mengolah ikan cenderung rendah. Ikan merupakan bahan pangan protein yang dalam preparasi cukup sulit dan membutuhkan keterampilan tertentu dibandingkan pangan protein lainnya. Menurut Maulana (2021), orang yang dalam keluarga keluarga tidak

berpengalaman dengan ikan, baik dalam memasak maupun konsumsi, tidak mengenali beberapa variasi jenis ikan yang ada.

Ikan air tawar merupakan jenis ikan yang paling banyak dimasak oleh responden dibandingkan jenis ikan lainnya karena ketersediaan ikan air tawar lebih mudah ditemukan dan harga lebih murah dibandingkan ikan air laut. Pernyataan tersebut didukung oleh penelitian Tiffany *et al* (2020) yang mengatakan bahwa konsumen kesulitan mendapatkan ikan laut segar karena jarak tempuh yang jauh dalam pendistribusian ikan laut segar ke daerah yang jauh dari pesisir. Hal serupa juga terjadi pada ikan air payau yang dibudidayakan ditambak, kendala yang ditemukan adalah keterbatasan lahan dimana tambak membutuhkan lahan yang luas (Prasetio *et al.*, 2017). Selain itu, kegagalan panen juga tidak dapat dihindarkan oleh petani tambak. Harga ikan menjadi pengaruh dalam pengambilan keputusan konsumen. Pernyataan tersebut didukung oleh Tiffany *et al* (2020) yang mengatakan bahwa adanya harga substitusi dengan daging ayam yang lebih murah lebih banyak dipilih oleh konsumen dibandingkan harus membeli ikan air laut yang lebih mahal. Faktor kesukaan juga mempengaruhi pemilihan ikan sebab dalam penelitian yang dilakukan oleh Tiffany *et al* (2020) menemukan bahwa minat konsumsi udang masyarakat Kota Semarang lebih banyak.

#### **4.2.3. Cara Mengolah Ikan**

Pada Tabel 19 dapat dilihat cara mengolah ikan dengan bakar, rebus, dan tumis tidak memiliki perbedaan nyata tiap tingkat pewarisan cara mengolah ikan. Namun, cara mengolah digoreng terdapat beda nyata pada responden dengan tingkat pola pewarisan sangat rendah juga pada cara mengolah dikukus terdapat beda nyata pada tingkat pola pewarisan sangat rendah dan sangat tinggi. Mayoritas responden memasak ikan dengan cara digoreng, dibakar, dan direbus sebanyak 1-2 kali dalam seminggu, sedangkan dengan cara dikukus, dan ditumis dilakukan oleh responden sebanyak 0 kali dalam seminggu. Meskipun demikian, responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sangat tinggi lebih banyak melakukan variasi cara mengolah ikan yaitu dengan cara digoreng (sebanyak 37,50% responden), dibakar (sebanyak 41,18% responden), direbus (sebanyak 71,43% responden), dikukus (sebanyak 45,45% responden), dan ditumis (sebanyak 33,33% responden). Makan sehat bergantung pada pengetahuan dan keterampilan, karena tidak mungkin menghasilkan makanan enak yang memenuhi rekomendasi diet tanpa keterampilan menyiapkan makanan (Condrasky *et al.*, 2007). Responden yang memiliki pewarisan cara mengolah ikan sangat tinggi mengetahui berbagai macam cara mengolah ikan yang dapat dilakukan sebab dalam keluarga

responden tersebut terdapat pewarisan keterampilan cara mengolah ikan dan di sisi lain juga memiliki kebiasaan konsumsi ikan. Berdasarkan penelitian Maulana (2021), menunjukkan bahwa responden terbiasa mengonsumsi ikan pada masa kecilnya dan diajarkan oleh keluarganya cara mengolah ikan memiliki keterampilan dalam bermacam-macam cara mengolah ikan dan menggunakan bumbu masak. Kesulitan yang dirasakan dalam menyiapkan dan memasak ikan membuat menjadi pilihan makanan yang kurang menarik. Menurut Tomić *et al* (2016), konsumen yang merasa sulit untuk menilai kualitas ikan memiliki niat yang lebih rendah untuk makan ikan segar.

#### **4.2.4. Tempat Membeli Ikan Segar**

Masyarakat Kota Semarang dapat membeli bahan makanan mentah atau segar diberbagai tempat, seperti pasar tradisional, pasar modern, warung, dan penjual sayur. Selain itu, apabila ingin membeli ikan segar juga dapat dibeli di tempat pelelangan ikan (TPI). Berdasarkan Tabel 21 menunjukkan ada perbedaan nyata pada tempat membeli ikan di pasar tradisional dan TPI. Perbedaan nyata yang ada di pasar tradisional terlihat pada responden dengan pola pewarisan sangat tinggi, sedangkan TPI memiliki perbedaan nyata pada responden dengan pola pewarisan tinggi dan sangat tinggi. Mayoritas responden mengunjungi pasar tradisional sebanyak 1-2 kali untuk membeli ikan segar terutama responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sangat tinggi. Berdasarkan rata-rata responden mengunjungi pedagang keliling, warung sayur, pasar tradisional, dan supermarket sebanyak 1-2 kali sedangkan tempat pelelangan ikan tidak pernah dikunjungi dalam seminggu. Responden cenderung mengunjungi pedagang keliling, warung sayur, pasar tradisional, dan supermarket karena tempat tersebut juga menjual berbagai macam bahan pangan lainnya, sedangkan TPI khusus menjual hasil perikanan. Menurut Petra *et al* (2021), responden lebih mengutamakan faktor kenyamanan dimana konsumen membeli ikan sekaligus dengan bahan kebutuhan lainnya. Namun, responden dengan pola pewarisan sangat tinggi berdasarkan rata-rata adalah yang tertinggi pada faktor TPI artinya responden tersebut juga mengunjungi TPI.

TPI merupakan tempat penjualan ikan yang masih segar karena langsung hasil tangkapan dari laut. Pada penelitian Maulana (2021), kendala bagi responden yang memiliki kemampuan memasak yang tinggi dan terbiasa mengonsumsi ikan hanya akses untuk mendapatkan ikan yang masih segar dan tinggi kualitas. Maka responden dengan pola pewarisan mengolah ikan sangat tinggi juga mengunjungi TPI agar mendapat ikan yang masih segar dan berkualitas tinggi.

#### 4.2.5. Tempat Membeli Ikan Olahan

Ikan olahan dapat dibeli di beberapa tempat seperti warung tenda, rumah makan, restoran, pemancingan, dan pujasera. Pujasera terdapat perbedaan pada responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sedang dan tinggi menurut Tabel 23. Mayoritas responden mengunjungi warung tenda dan rumah makan sebanyak 1-2 kali dalam seminggu, sedangkan restoran, pemancingan, dan pujasera tidak pernah dikunjungi. Tiap responden memiliki frekuensi kunjungan yang sama sehingga tidak ada beda nyata. Perilaku mengonsumsi ikan di luar rumah juga masih dilakukan bahkan oleh responden yang memiliki kemampuan memasak sekalipun, sebab konsumsi di luar dinilai lebih praktis (Sokib *et al.*, 2012). Kegiatan mengolah ikan membutuhkan waktu yang lama, sedangkan dengan membeli ikan di warung tenda, rumah makan, atau pujasera waktu yang ada dapat digunakan untuk bekerja atau beristirahat. Makan diluar rumah atau *eating-out-of home* adalah kesempatan bagi keluarga untuk makan bersama dan memungkinkan orang tua untuk menghabiskan waktu berkualitas dengan anak-anak mereka tanpa terganggu oleh memasak atau pekerjaan rumah tangga. Responden dengan pola pewarisan rendah dan sangat tinggi mayoritas merupakan responden dengan usia 50-64 tahun yang sewaktu-waktu mengunjungi restoran atau pemancingan untuk berkumpul dengan keluarga, sedangkan sebagai konsumsi sehari-hari responden tersebut lebih sering memasak di rumah. Pemilihan lokasi makan juga dapat melibatkan anak-anak akan tetapi orang tua akan tetap membuat keputusan akhir bagi keluarga untuk makan diluar rumah (McGuffin *et al.*, 2015). Orang tua dalam memilih lokasi untuk makan diluar dengan pertimbangan bahwa adanya penawaran khusus yang tersedia dan aksesibilitas yang mudah dimana lokasi dekat dengan rumah keluarga. Aspek "*family friendly*" juga dipertimbangkan oleh orang tua karena memastikan agar seluruh keluarga menikmati pengalaman di lingkungan di mana mereka semua merasa nyaman. Sementara, responden dengan pola pewarisan sedang dan tinggi memiliki rentang usia 35-49 tahun yang berada pada masa produktif untuk bekerja sehingga tidak sempat untuk memasak dan lebih banyak mengunjungi warung tenda, rumah makan, dan pujasera.

#### 4.2.6. Pihak Pewaris

Pewarisan terjadi dimana nilai-nilai pedoman dan pengetahuan dari anggota keluarga diwariskan kepada generasi selanjutnya. Anggota keluarga tersebut dianggap sebagai panutan dalam keluarga, dimana nilai-nilai dan pengetahuan yang diwariskan dipercaya oleh generasi selanjutnya dan turun temurun. Pada Tabel 25 menunjukkan adanya perbedaan pada pihak pewaris pengetahuan karakteristik ikan segar, pewaris pengetahuan manfaat konsumsi ikan, pewaris pengetahuan

bahaya konsumsi ikan, pewaris pengetahuan cara mengolah ikan, dan pewaris kebiasaan konsumsi ikan yaitu pada responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sangat rendah. Mayoritas anggota keluarga yang berperan sebagai pihak pewaris adalah orang tua, hal ini ditunjukkan pada Tabel 24 terutama pada responden dengan pola pewarisan sangat tinggi.

Responden memilih orang tua sebagai pihak pewaris menunjukkan bahwa orang tua telah menjadi panutan. Orang tua mengajarkan pengetahuan dan mentransmisikan kebiasaan kepada responden baik disengaja maupun tidak disengaja (Keller dan Ruus, 2014). Orang tua memiliki pengaruh terhadap kebiasaan anak-anaknya sebab orang dewasa cenderung mewariskan apa yang mereka pelajari di masa kanak-kanak lalu mengajarkan kepada anaknya. Berdasarkan temuan dari penelitian yang dilakukan oleh Maulana (2021), terdapat orang tua responden yang tidak terbiasa memasak ikan maka responden tidak bisa memasak ikan sebab saat dia masih kanak-kanak orang tua responden tidak pernah mengajarkannya. Sedangkan, anak perempuan menganggap ibu mereka pembeli yang kompeten, dan memainkan peran yang sangat penting dalam mendidik mereka tentang kebiasaan makan dan belanja yang bertanggung jawab (Roberti, 2014). Secara khusus, anggota keluarga yang berbelanja dan memasak memiliki peran terbesar. Sementara, responden dengan pola pewarisan sangat rendah yang pengetahuan dan kebiasaan bukan dari keluarga berarti tidak menjadikan anggota keluarganya sebagai panutan atau dalam keluarga responden tidak ada pewarisan sehingga responden memperoleh pengetahuan dari sumber lain.

#### **4.2.7. Pewarisan Konsumsi Ikan**

Pola pewarisan terdiri dari empat yaitu *role model*, komunikasi, edukasi, dan normatif (Mittal dan Royne, 2010). Bentuk pewarisan anggota keluarga dengan memaksa responden untuk mengonsumsi ikan yaitu bentuk pewarisan normatif, sedangkan anggota keluarga yang mengajak responden adalah bentuk komunikasi. Kemudian apabila responden meniru kebiasaan anggota keluarga maka pola tersebut ada *role model* dimana anggota keluarga sebagai panutan responden. Sementara, pengamatan kebiasaan dan adanya pengetahuan bahwa mengonsumsi ikan membawa dampak yang baik maka pola tersebut adalah edukasi.

Pada Tabel 27 menunjukkan adanya perbedaan nyata yang mencolok pada bentuk pewarisan konsumsi ikan, sedangkan pada faktor batasan konsumsi ikan tidak menunjukkan adanya perbedaan nyata. Mayoritas responden dalam bentuk pewarisan konsumsi ikan memilih “Saya mengamati kebiasaan anggota keluarga mengonsumsi ikan dan karena membawa dampak positif



saya juga melakukannya” dan dalam batasan konsumsi ikan memilih “Tidak ada batasan”. Responden yang memiliki bentuk pewarisan dengan mengamati kebiasaan anggota keluarga lainnya karena membawa dampak yang positif yaitu sebanyak 30,63% responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sedang, sedangkan sebanyak 48,10% responden dengan pola pewarisan cara mengolah ikan sangat rendah tidak ada pewarisan konsumsi ikan dan memilih untuk mengonsumsi ikan karena kesadaran sendiri. Sebanyak 47,37% responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sangat tinggi karena diajak oleh anggota keluarganya yang termasuk dalam bentuk pewarisan komunikasi. Menurut McGloin *et al* (2009), komunikasi bertujuan untuk mengubah perilaku. Oleh sebab itu, responden dengan pola pewarisan sangat tinggi diajak oleh anggota keluarganya untuk mengubah perilaku menjadi terbiasa konsumsi ikan.

Responden dengan pewarisan cara mengolah ikan tinggi juga memiliki pewarisan konsumsi yang tinggi. Maka, dapat diketahui dalam keluarga responden selain mewariskan pengetahuan cara mengolah ikan anggota keluarga juga mewariskan kebiasaan konsumsi ikan. Keluarga responden yang memiliki kemampuan untuk mengolah ikan akan lebih sering mengolah ikan menjadi menu sehari-hari bagi responden. Suatu kebiasaan tersebut tidak sengaja diturunkan dari keluarga responden. Ikan yang dalam keluarga merupakan menu wajib sehari-hari menyebabkan seseorang sering mengonsumsi ikan. Orang yang biasa mengonsumsi ikan secara teratur sejak kecil cenderung lebih mengenal ikan dan terbiasa mengonsumsi ikan saat dewasa (Birch dan Lawley, 2014). Pada dasarnya masyarakat Kota Semarang bersifat multikultural yang mungkin dalam keluarga memiliki pedoman tertentu yang berdampak perilaku pembatasan konsumsi ikan karena ingin menghormati anjuran orang tua atau untuk menghindari konflik (Intan, 2018). Namun, pada faktor batasan konsumsi ikan tidak terdapat beda nyata karena tiap tingkatan responden tidak memiliki batasan dalam konsumsi ikan. Maka, dapat diketahui bahwa tidak terdapat intervensi yang mempengaruhi konsumsi ikan responden.

#### **4.2.8. Faktor Sosial**

Menurut Wahyuni *et al* (2016), faktor sosial yang mempengaruhi yaitu pendapatan, jumlah anggota keluarga, pendidikan, preferensi atau kebutuhan, dan tingkatan harga. Berdasarkan Tabel 29 menunjukkan adanya perbedaan faktor sosial yaitu pada faktor anggaran konsumsi di luar rumah dan usia pernikahan. Pada faktor pendidikan, yang dapat dilihat pada Tabel 28, responden tidak berbeda nyata karena mayoritas responden memiliki pendidikan terakhir sarjana.

Berdasarkan data BPS Kota Semarang tahun 2021, rata-rata lama sekolah masyarakat Kota Semarang yaitu 10,78 tahun. Maka, mayoritas jenjang pendidikan masyarakat Kota Semarang adalah SMA. Responden pada penelitian ini memiliki jenjang pendidikan lebih tinggi. Meskipun demikian, pendidikan yang dimiliki tidak menjamin pengetahuan yang baik sebab terdapat faktor lain yang mempengaruhi. Pendapatan keluarga tidak berbeda nyata hal ini karena responden rata-rata berpendapatan sebesar Rp 5.600.000 - Rp 8.400.000. UMK Kota Semarang tahun 2022 yaitu sebesar Rp 2.835.021,29 (Disnaker, 2021). Maka, responden pada penelitian ini mayoritas memiliki pendapatan diatas UMK Kota Semarang. Responden dengan pola pewarisan rendah memiliki rata-rata yang tertinggi karena mayoritas responden berusia 50-64 tahun yang memiliki pendapatan keluarga lebih dari Rp 8.400.000, sedangkan responden dengan pola pewarisan sangat tinggi mayoritas berusia 50-64 tahun dengan pendapatan Rp 2.800.100 - Rp 5.600.000. Responden dengan pola pewarisan sangat tinggi sebagian besar adalah pensiunan sehingga dalam pendapatan keluarga lebih sedikit.

Mayoritas responden mengeluarkan sebesar Rp 51.000 – Rp 100.000 per minggu sebagai anggaran konsumsi ikan di dalam rumah. Harga ikan beraneka ragam yaitu dari yang murah hingga mahal. Menurut Hanafiah dan Saefuddin (2006) dalam Febrianti *et al* (2013), penentuan harga produk perikanan adalah mutu, ukuran, dan warna produk. Harga ikan yang berukuran besar tersebut tinggi karena berkualitas ekspor. Harga ikan air tawar sekitar Rp 25.000,00 hingga Rp 35.000,00 per kg, sedangkan harga ikan air laut yang cenderung lebih tinggi seperti udang seberat 15 g per ekor memiliki harga sekitar Rp 70.000,00 (Djunaidah, 2017). Responden dengan pola pewarisan sangat tinggi mengeluarkan biaya yang sama dengan responden pada tingkat lainnya untuk membeli ikan walaupun memiliki pendapatan keluarga yang rendah. Pendapatan bukan halangan untuk membeli ikan karena berbekal keterampilan dalam mengolah ikan, responden dapat mengolah berbagai jenis ikan bahkan ikan dengan harga murah menjadi menu yang enak dan disukai (Maulana, 2021). Pada faktor anggaran konsumsi di luar rumah terdapat beda nyata pada responden dengan tingkat pewarisan cara mengolah ikan sedang dan tinggi. Mayoritas responden mengeluarkan anggaran untuk konsumsi ikan di luar sebesar Rp 51.000 – Rp 100.000. Sebanyak 29,10% responden dengan pola pewarisan sedang mengeluarkan anggaran sebesar Rp 51.000 – Rp 100.000, sedangkan sebanyak 23,53% responden dengan pola pewarisan tinggi yang mengeluarkan anggaran untuk konsumsi di luar rumah sebesar Rp 101.000 – Rp 150.000. Responden dengan pola pewarisan tinggi memiliki pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan

responden dengan pola pewarisan sedang, maka responden dengan pola pewarisan tinggi mampu mengeluarkan biaya yang lebih tinggi. Menurut Arthatiani dan Zulham (2019), kemampuan daya beli meningkat selaras dengan pendapatan yang tinggi sehingga mampu untuk membeli bahan yang berkualitas tinggi.

Menurut Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Provinsi Jawa Tengah yang menyitir data hasil Sensus Penduduk Tahun 2019 oleh BPS Provinsi Jawa Tengah, rata-rata banyaknya anggota rumah tangga di Kota Semarang tahun 2019 yaitu 3,79 atau 4 anggota. Mayoritas responden berjumlah anggota keluarga sebanyak 3-4 orang dan jumlah anggota keluarga responden yang mengonsumsi ikan sebanyak 1-2 orang. Maka dapat diketahui bahwa dalam keluarga responden tidak semua anggota mengonsumsi ikan baik pada tingkatan pola pewarisan apapun. Anggota keluarga tidak semua mengonsumsi dapat disebabkan karena perbedaan selera tiap individu dan adanya pengalokasian pendapatan untuk kebutuhan lainnya (Tiffany *et al.*, 2020). Mayoritas responden memiliki usia pernikahan lebih dari 15 tahun. Sebanyak 27,14% responden dengan pola pewarisan sangat tinggi memiliki usia pernikahan lebih dari 15 tahun. Menurut Doho (2019), pasangan yang memiliki usia pernikahan 15-30 tahun dan lebih dari 50 tahun lebih memfokuskan diri pada keluarga, perkembangan anak, dan kesehatan. Maka, pewarisan cara mengolah ikan dilakukan dalam keluarga demi perkembangan dalam keterampilan mengolah ikan.

#### **4.2.9. Pola Konsumsi**

Menurut Madanijah (2004) dalam Khurilin (2015), pola konsumsi itu merupakan susunan pangan menurut jenis dan jumlah yang dikonsumsi seseorang atau kelompok dalam waktu tertentu. Pola konsumsi ikan pada penelitian dilihat dari faktor frekuensi konsumsi ikan selama seminggu, jumlah ikan yang dikonsumsi per ekor, dan jenis ikan yang dikonsumsi. Pola konsumsi menunjukkan pola penerimaan dan pengeluaran konsumsi dipengaruhi oleh masa dalam siklus kehidupannya (Mangkoesubroto (2008) dalam Hanum, 2018). Tingkat frekuensi konsumsi ikan terdiri dari baik, cukup, dan kurang (Departemen Kelautan dan Perikanan (2004) dalam Indiriani dan Widajanti, 2005). Berdasarkan Tabel 31 pada faktor frekuensi konsumsi ikan per minggu di dalam rumah menunjukkan adanya beda nyata antara responden dengan pewarisan cara mengolah ikan sangat rendah dan rendah, sedangkan pada faktor frekuensi konsumsi di luar rumah tidak berbeda nyata. Mayoritas responden mengonsumsi ikan di dalam rumah sebanyak 1-2 kali selama seminggu. Pada faktor frekuensi konsumsi ikan di luar rumah per minggu tidak berbeda nyata tiap

tingkatan responden dimana dapat dilihat dari Tabel 30 menunjukkan bahwa mayoritas responden mengonsumsi ikan di luar rumah sebanyak 1-2 kali. Maka, frekuensi konsumsi ikan responden dalam seminggu, baik di dalam maupun luar rumah, sebanyak 2-4 kali sehingga dapat dikategorikan cukup. Responden dengan pola pewarisan sangat rendah memiliki rata-rata terendah pada frekuensi konsumsi di dalam rumah karena pewarisan cara mengolah bagi responden yang sangat rendah sehingga responden tidak memiliki keterampilan dalam mengolah ikan yang cukup sulit. Selain itu, rentang usia responden tersebut adalah 20-34 tahun yang merupakan masa produktif untuk bekerja dan tidak ada waktu untuk menyiapkan dan mengolah ikan. Maka, mereka memilih mengonsumsi ikan di luar karena lebih praktis. Kepraktisan ini yang membuat konsumsi di luar rumah masih disukai (Sokib *et al.*, 2012). Namun, jika dalam keluarga seseorang terjadi pewarisan dan membentuk kebiasaan konsumsi maka meskipun mereka makan di luar rumah mereka tetap memesan ikan baik di restoran maupun saat pesta (Maulana, 2021).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No 41 Tahun 2014 agar terwujudnya Gizi Seimbang dibuatlah Pedoman Gizi Seimbang, dimana ikan sebaiknya dikonsumsi sebanyak 2-4 porsi sehari atau setara dengan 80-160 gram ikan ukuran sedang. Pada faktor jumlah ikan yang dikonsumsi per ekor baik di dalam rumah maupun di luar rumah menunjukkan adanya beda nyata, dimana rata-rata responden setiap porsinya mengonsumsi 1-2 ekor ikan. Maka, dapat diketahui bahwa ikan yang dikonsumsi oleh responden masih kurang daripada yang dianjurkan oleh Kementerian Kesehatan. Kurangnya porsi makan tersebut dapat juga dipengaruhi oleh selera, sebab bila memiliki selera yang tinggi maka akan mengonsumsi lebih banyak (Tiffany *et al.*, 2020). Tingkat kesukaan terhadap makanan terbentuk berdasarkan oleh preferensi makanan dari anggota keluarga lain. Lingkungan keluarga berpengaruh terhadap tingkat kesukaan anggota keluarga. Orang tua dapat menyajikan variasi makanan sebanyak dua atau tiga kali dalam sehari untuk mencegah ketidaksukaan pada suatu makanan (Tomoko *et al.*, 2012).

Pada penelitian ini, terdapat beberapa kelompok jenis ikan yang dikonsumsi, seperti ikan air tawar, ikan air laut, ikan air payau, udang dan hewan air lainnya (demersal), ikan olahan/asin/awetan, ikan jadi (*ready to eat*), bumbu berbasis ikan, dan lauk berbasis ikan lainnya. Berdasarkan Tabel 31b menunjukkan bahwa terdapat beda nyata pada jenis ikan yang dikonsumsi yaitu pada jenis ikan air laut yaitu antara responden dengan pola pewarisan sangat rendah dengan responden dengan pola pewarisan rendah dan sangat tinggi. Perbedaan nyata ditunjukkan pada Tabel 30

bahwa responden dengan pola pewarisan sangat rendah lebih sedikit yang mengonsumsi ikan air laut sebanyak 1-2 kali yaitu sebanyak 17,81% responden dibandingkan dengan responden dengan pola pewarisan rendah (23,74% responden) dan responden dengan pola pewarisan sangat tinggi (21,92% responden).

Jenis ikan ikan air tawar, ikan air laut, udang dan hewan air lainnya, ikan olahan/asin/awetan, dan lauk berbasis ikan lainnya rata-rata dikonsumsi 1-2 kali oleh responden. Ikan air tawar baik yang masih segar atau dalam bentuk olahan mudah ditemukan di lingkungan perkotaan, sedangkan ikan air laut yang segar cukup sulit ditemukan. Menurut Tiffany *et al* (2020), masyarakat lebih memilih mengonsumsi ikan air tawar dibandingkan ikan air laut karena kesulitan proses distribusi menyebabkan kesulitan mendapatkan ikan laut segar. Namun, masyarakat tetap dapat mengonsumsi olahan ikan air laut di rumah makan, restoran, pujasera, dan tempat lain yang menjual ikan olahan. Responden dengan pola pewarisan sangat rendah cenderung lebih sedikit yang mengonsumsi beberapa jenis ikan dibandingkan responden dengan tingkatan lainnya karena responden tersebut tidak *familiar* terhadap konsumsi dan cara mengolah ikan karena memiliki pewarisan yang rendah (Maulana, 2021). Pernyataan tersebut sesuai dengan hasil penelitian yang didapat sebab terlihat dari konsumsi tertinggi responden dengan pola pewarisan sangat rendah adalah ikan jadi (*ready to eat*). Jenis lauk berbasis ikan lainnya yaitu berupa kerupuk udang, bakso ikan, tahu bakso, dan lain-lain sering ditemui di beberapa tempat seperti pujasera, maka banyak responden yang mengonsumsi jenis ikan tersebut. Jenis dan jumlah makan yang dipilih merupakan makanan yang mereka biasa konsumsi sebagai menu sehari-hari (Whear dan Axford, 2009).

#### **4.3. Analisis Peran Pengetahuan dalam Pola Pewarisan Sebagai Bagian dari Faktor Sosial Terhadap Pola Konsumsi Ikan**

Bagian ini mengkaji mengenai peran pengetahuan tentang gizi ikan, jenis ikan yang dimasak, cara mengolah ikan, tempat membeli ikan segar dan olahan. Pola pewarisan sendiri mencakup pihak pewaris, pewarisan konsumsi ikan, dan pewarisan cara mengolah ikan. Pengkajian tersebut berdasarkan pengukuran tingkat pewarisan cara mengolah ikan (Tabel 34). Pengukuran tingkat pewarisan cara mengolah ikan dikategorisasi berdasarkan keefektifan bentuk pewarisan dan menghiraukan pengaruh dari anggota keluarga. Responden yang diajari secara langsung oleh anggota keluarganya guna meningkatkan keterampilan mengolah ikan dikategorikan sangat tinggi dan dalam pola pewarisan “normatif”. Anggota keluarga melatih anak mereka sehingga memiliki

keterampilan khusus dan anak-anaknya patuh tanpa pertimbangan apapun (Asdiqoh, 2018). Anggota keluarga memberitahu resep melalui interaksi sehari-hari merupakan bentuk pewarisan “komunikasi” dan dikategorikan tinggi. Dampak yang efektif ditimbulkan akibat komunikasi apabila terjadi perubahan perilaku yang dikehendaki oleh komunikator (Rahayu *et al.*, 2014). Responden yang mengamati anggota keluarganya saat memasak bersama termasuk dalam pola pewarisan “*role model*”. Seorang anak cenderung meniru perilaku orang tua sebab lingkungan keluarga merupakan lingkungan yang utama dan pertama sebagai tempat pembelajaran (Cahyani *et al.*, 2021).

Pola konsumsi dipengaruhi oleh factor pola pewarisan yang meliputi pengetahuan gizi, jenis ikan yang dimasak, cara mengolah ikan, tempat membeli ikan segar dan olahan, pihak pewaris, pewarisan konsumsi ikan, dan faktor sosial. Pada Tabel 34, menunjukkan diantara faktor pola pewarisan yang paling berpengaruh besar peranannya adalah pihak pewaris dan pengetahuan gizi ikan. Sementara, faktor cara mengolah ikan, jenis ikan yang dimasak, dan tempat membeli ikan segar dan olahan memiliki peran yang kecil. Namun, pola pewarisan perlu adanya peran faktor sosial untuk mengubah pola konsumsi. Berdasarkan Tabel 32 menunjukkan pola konsumsi tidak berbeda nyata dan faktor yang mempengaruhi yaitu pengetahuan, pihak pewaris, dan pewarisan konsumsi ikan terdapat beda nyata. Berdasarkan rata-rata, pengetahuan gizi tiap responden tidak selaras dengan tingkat pola pewarisan. Responden dengan pola pewarisan sangat tinggi justru memiliki rata-rata pengetahuan gizi paling rendah. Pada penelitian ini menunjukkan bahwa pengetahuan yang dimiliki oleh responden masih tergolong cukup, sedangkan pengetahuan responden dengan pola pewarisan sangat rendah tergolong kurang. Seseorang yang berpengetahuan baik cenderung memiliki sikap yang baik juga (Asmaida dan Sulaiman, 2020). Pernyataan tersebut didukung dengan penelitian Tiffany *et al* (2020), yang mendapatkan hasil penelitian bahwa pengetahuan yang tinggi dapat menaikkan konsumsi ikan laut.

Pihak pewaris terdapat perbedaan nyata dan memiliki rata-rata paling rendah pada responden dengan pola pewarisan sangat rendah karena pihak pewaris pola pewarisan sangat rendah bukan dari anggota keluarga melainkan dari sumber lain. Namun, responden dengan pola pewarisan rendah, sedang, tinggi, dan sangat tinggi tidak berbeda nyata dan mayoritas anggota keluarga yang berperan sebagai pihak pewaris yaitu orang tua. Maka, pada penelitian ini orang tua merupakan sosok panutan yang mempengaruhi pola konsumsi responden. Sikap orang tua yang positif

diturunkan dan menghasilkan motivasi otonom terhadap makan ikan, yang disalurkan ke dalam sikap dan perilaku positif (Dwyer *et al.*, 2017). Keluarga mempengaruhi pilihan makanan dengan mencontohkan perilaku makan, dengan menawarkan jenis makanan tertentu, dengan membentuk sikap terhadap makanan tertentu, dan melalui interaksi sosial selama makan.

pewarisan konsumsi ikan menunjukkan beda nyata, dimana faktor pewarisan konsumsi ikan terdiri dari bentuk pewarisan kebiasaan konsumsi ikan dan batasan konsumsi ikan. Rata-rata bentuk pewarisan kebiasaan konsumsi berbanding lurus dengan pewarisan cara mengolah ikan dan rata-rata pola konsumsi. Maka, dapat diketahui bahwa pola pewarisan kebiasaan konsumsi mempengaruhi pola konsumsi. Pernyataan ini didukung oleh penelitian Maulana (2021) yang menemukan bahwa responden yang sering mengonsumsi ikan di masa kecilnya dan memiliki keterampilan mengolah ikan tetap mempertahankan kebiasaan konsumsi dan mengolah ikan hingga setelah menikah juga mempengaruhi anggota keluarganya yang mulanya tidak suka mengonsumsi ikan menjadi suka dan sering mengonsumsi ikan.

Faktor jenis ikan yang dimasak, cara mengolah ikan, tempat membeli ikan segar dan olahan, dan faktor sosial tidak terdapat beda nyata terhadap pola konsumsi. Rata-rata jenis ikan yang dimasak oleh responden secara frekuensi tidak berbeda dan cara mengolah ikan yang digunakan rata-rata menggunakan cara yang sama dan secara frekuensi tidak berbeda. Oleh sebab itu, pada faktor jenis ikan yang dimasak dan cara mengolah ikan tidak berbeda nyata, hal ini berdampak pada pola konsumsi yang tidak berbeda nyata juga. Pemilihan jenis ikan yang dimasak dan cara mengolah ikan didasarkan pada keterampilan mengolah ikan responden. Ikan merupakan bahan pangan yang cukup sulit diolah karena harus melalui proses preparasi terlebih dahulu kemudian dapat diolah, serta harus cermat dalam memilih ikan yang segar. Maka, orang yang tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam memilih dan mengolah ikan cenderung tidak mengolah ikan dirumah (Neale *et al.*, 2012). Maka, frekuensi konsumsi ikan di dalam rumah rendah. Seorang anggota keluarga dalam rumah tangga yang memiliki pengetahuan bagaimana cara persiapan dan pengolahan ikan serta manfaat konsumsi ikan memiliki peran penting dalam enkulturasi kebiasaan konsumsi anak-anaknya (Musarskaya *et al.*, 2018). Praktik pewarisan dalam bentuk *role model* dapat dilakukan dengan berbelanja bersama dengan orang tua membentuk suatu pengalaman bagi anak-anak, sehingga mereka memperoleh pengetahuan dengan mengamati, dan meniru perilaku orang dewasa.

Tempat membeli ikan segar dan tempat membeli ikan olahan tidak berbeda nyata sebab mayoritas responden mengunjungi tempat yang sama dengan tujuan kenyamanan. Responden membeli ikan segar di tempat yang sekaligus dapat membeli kebutuhan lainnya, sedangkan responden yang membeli ikan olahan di luar karena unsur kepraktisan. Menurut Karuniawati *et al* (2017), Beberapa ibu yang bekerja memilih mengonsumsi ikan olahan karena praktis atau mudah disajikan dan ketersediaan ikan di lingkungan tempat tinggal lebih banyak. Pemilihan tempat juga dapat dilihat aspek ketersediaan ikan, hal ini menunjukkan responden membeli ikan segar di pasar tradisional yang ketersediaan ikan segar lebih sedikit. Kurangnya ketersediaan ikan berdampak pada pola konsumsi jenis ikan yang sedikit. Responden memilih membeli daging yang lain karena tidak tersedia ikan air laut (Tiffany *et al.*, 2020).

Faktor sosial responden tidak terdapat beda nyata, karena rata-rata memiliki pendidikan, pendapatan, anggaran konsumsi, dan jumlah anggota keluarga yang sama. Aspek dalam faktor sosial yang mempengaruhi pola konsumsi yaitu anggaran konsumsi dan jumlah anggota keluarga yang sama. Mayoritas responden mengeluarkan sebesar Rp 51.000 – Rp 100.000 per minggu sebagai anggaran konsumsi ikan di dalam dan luar rumah. Pendapatan bukan halangan untuk membeli ikan karena berbekal keterampilan dalam mengolah ikan, responden dapat mengolah berbagai jenis ikan bahkan ikan dengan harga murah menjadi menu yang enak dan disukai (Maulana, 2021). Namun, responden dengan pendapatan yang lebih memilih ikan yang lebih mahal, sebab kemampuan daya beli meningkat selaras dengan pendapatan yang tinggi sehingga mampu untuk membeli bahan yang berkualitas tinggi (Arthatiani dan Zulham, 2019). Selera tiap individu juga mempengaruhi konsumsi ikan (Tiffany *et al.*, 2020)

#### **4.4. Analisis Faktor-Faktor Penentu dan Pola Konsumsi**

Berdasarkan Tabel 33, hubungan antara pengetahuan gizi dan pola konsumsi menunjukkan nilai korelasi yang rendah dan tidak signifikan yang berarti tidak memiliki hubungan nyata sehingga pengetahuan gizi tidak mempengaruhi pola konsumsi. Namun, berdasarkan penelitian Tiffany *et al* (2020), pengetahuan mempengaruhi perilaku konsumsi dimana semakin tinggi pengetahuan maka semakin tinggi tingkat konsumsi ikan. Pengetahuan gizi tidak mempengaruhi pola konsumsi sebab mayoritas responden memiliki tingkat pengetahuan yang cukup berdasarkan persentase pengetahuan menurut Kemendikbud, 2013 dalam Giovedy *et al* (2019). Menurut Asmaida dan Sulaiman (2020), pengetahuan yang baik diharapkan menjadi dasar dari sikap dan perilaku yang



baik juga. Oleh sebab itu, pola konsumsi ikan pada responden masih tergolong kurang karena kurangnya pengetahuan responden tentang gizi ikan, manfaat ikan, karakteristik ikan segar, bahaya, dan fakta mengenai konsumsi ikan.

Jenis ikan yang dimasak dan cara mengolah ikan memiliki nilai korelasi yang tinggi dan signifikan yang berarti jenis ikan yang dimasak berhubungan nyata dengan pola konsumsi. Maka, pola konsumsi dipengaruhi oleh jenis ikan yang dimasak. Kedua faktor tersebut membutuhkan aspek keterampilan mengolah ikan. Menurut Maulana (2021), responden yang memiliki pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan mengetahui berbagai macam jenis ikan yang tersedia dan dapat diolah menjadi berbagai macam menu. Ikan yang dimasak sendiri lalu dikonsumsi termasuk dalam konsumsi ikan di dalam rumah yang termasuk dalam aspek pola konsumsi ikan dimana hal ini meningkatkan frekuensi konsumsi ikan. Maka, semakin banyak jenis ikan yang dimasak, pola konsumsi juga semakin meningkat.

Berdasarkan nilai signifikansi yang  $<0,05$  dan nilai korelasi yang tinggi berarti tempat membeli ikan segar dan olahan memiliki hubungan nyata dengan pola konsumsi. Hubungan nyata tersebut disebabkan karena semakin sering kita mengunjungi tempat tersebut dan membeli ikan berarti semakin banyak ketersediaan ikan. Pada penelitian Maulana (2021) ditemukan bahwa orang yang suka mengonsumsi ikan lebih sering membeli ikan segar dan memiliki lebih banyak persediaan ikan dalam berbagai jenis yang disimpan di *freezer*. Sementara, ikan olahan yang dibeli di luar rumah menawarkan menu olahan ikan yang lebih bervariasi (Neale *et al.*, 2012). Oleh sebab itu, apabila ketersediaan ikan meningkat maka pola konsumsi juga meningkat.

Pihak pewaris tidak mempengaruhi pola konsumsi ikan karena memiliki nilai korelasi rendah dan tidak signifikan. Lingkungan keluarga merupakan tempat pertama dan paling penting dimana anak-anak akan berhadapan pada kelompok makanan dan pola makan yang berbeda. Menurut Birch dan Lawley (2014), orang yang biasa mengonsumsi ikan secara teratur sejak kecil cenderung lebih mengenal ikan dan terbiasa mengonsumsi ikan saat dewasa. Anggota keluarga yang paling berperan dalam pembentukan kebiasaan konsumsi ikan dari masak anak-anak yaitu orang tua. Orang tua diketahui memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kebiasaan konsumsi. Menurut Birch dan Lawley (2014), orang yang biasa mengonsumsi ikan secara teratur sejak kecil cenderung lebih mengenal ikan dan terbiasa mengonsumsi ikan saat dewasa. Namun, pada penelitian diperoleh hasil bahwa pihak pewaris tidak mempengaruhi pola konsumsi. Menurut

Dwyer *et al* (2017), dapat disebabkan karena pihak pewaris/orang tua memiliki sikap yang kurang mendorong konsumsi ikan karena sikap orang tua yang positif diturunkan dan menghasilkan motivasi otonom terhadap makan ikan, yang disalurkan ke dalam sikap dan perilaku positif. Maka, perlu adanya faktor lain yang dapat memperbaiki sikap tersebut.

Berdasarkan nilai korelasi yang rendah akan tetapi nilai signifikansi  $<0,017$  sehingga bernilai signifikan menunjukkan bahwa pewarisan konsumsi ikan memiliki hubungan nyata dengan pola konsumsi ikan. Kebiasaan konsumsi ikan diwariskan secara turun temurun dari satu generasi ke generasi selanjutnya dalam keluarga. Seseorang yang memiliki keterampilan mengolah ikan dan memiliki kebiasaan konsumsi ikan yang diwariskan dari anggota keluarga saat masa kecil cenderung memiliki pola konsumsi ikan yang baik saat dewasa (Maulana, 2021). Responden tersebut memiliki sikap yang suka mengonsumsi ikan dan ikan menjadi menu wajib yang harus dikonsumsi sehari-hari. Responden dengan sikap tersebut berpeluang untuk mempengaruhi lingkungan keluarganya dan kebiasaan konsumsi akan terbentuk dalam keluarga. Maka, dapat kita ketahui apabila pewarisan berhubungan dengan pola konsumsi karena dapat meningkatkan konsumsi.

Faktor sosial mempengaruhi pola konsumsi karena signifikan dan memiliki nilai korelasi yang tinggi. Faktor sosial terdiri dari pendidikan, pendapatan keluarga, anggaran konsumsi, jumlah anggota keluarga, dan usia pernikahan. Pendidikan yang tinggi diharapkan memiliki pengetahuan yang tinggi sehingga konsumsi ikan akan meningkat (Tiffany *et al.*, 2020). Anggaran yang dikeluarkan dengan mempertimbangkan daya beli berdasarkan pendapatan. Menurut Arthatiani dan Zulham (2019), kemampuan daya beli meningkat selaras dengan pendapatan yang tinggi sehingga mampu untuk membeli bahan yang berkualitas tinggi. Pola konsumsi ikan dipengaruhi oleh tingkat selera anggota keluarga. Sementara, usia pernikahan mempengaruhi pola konsumsi dari segi pengalaman.

Berdasarkan Tabel 35 dapat diketahui bahwa pola konsumsi ikan tidak berhubungan dengan pihak pewaris yang mayoritas memilih orang tua dan kakek/nenek sebagai anggota keluarga yang menyampaikan pewarisan (Korelasi 0,058 NS) tetapi pewarisan konsumsi ikan secara signifikan meningkatkan tingkat konsumsi ikan (0,101\*). Pihak pewaris tidak berhubungan nyata sebab pihak pewaris baik dari orang tua maupun kakek/nenek memiliki kekuatan yang sama. (Tabel 26). Orang tua memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kebiasaan makan anak-anak mereka karena orang

dewasa cenderung mewariskan apa yang mereka pelajari di masa kanak-kanak kepada anak-anak mereka sendiri, dan mereka dapat mempengaruhi kebiasaan makan keluarga mereka baik secara langsung maupun tidak langsung (Whear dan Axford, 2009). Maka, orang tua yang memiliki keterampilan mengolah ikan dan memiliki kebiasaan konsumsi ikan yang diwariskan dari anggota keluarga saat masa kecil cenderung memiliki pola konsumsi ikan yang baik saat dewasa (Maulana, 2021).

Penemuan utama dari penelitian ini adalah pewarisan cara mengolah ikan dan konsumsi ikan dalam keluarga, dimana dapat diketahui bahwa dalam keluarga memang terjadi pewarisan. Pada pewarisan cara mengolah ikan, paling banyak responden memiliki bentuk pewarisan cara mengolah ikan dengan diajari oleh orang tua secara langsung. Pewarisan cara mengolah ikan dapat meningkatkan keterampilan mengolah responden (Maulana, 2021). Selain itu, pada pewarisan konsumsi ikan, responden paling banyak memiliki bentuk pewarisan secara tidak langsung dimana responden mengamati kebiasaan konsumsi orang tua dan dengan kesadaran bahwa dengan mengonsumsi ikan memberi dampak yang baik maka responden mengonsumsi ikan. Pernyataan ini didukung oleh pernyataan Whear dan Axford (2009), dimana orang tua memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kebiasaan makan anak-anak mereka karena orang dewasa cenderung mewariskan apa yang mereka pelajari di masa kanak-kanak kepada anak-anak mereka sendiri, dan mereka dapat mempengaruhi kebiasaan makan keluarga mereka baik secara langsung maupun tidak langsung. Pewarisan dari orang tua juga meningkatkan ketertarikan anak terhadap pengetahuan. Pengetahuan dan keterampilan mengolah ikan dapat meningkatkan konsumsi ikan (Maulana, 2021).

Dengan demikian, pewarisan yang dilakukan oleh orang tua memang terjadi dan mempengaruhi pola konsumsi ikan. Namun, penunjang pewarisan seperti pengetahuan, keterampilan, dan kebiasaan konsumsi yang mempengaruhi tingkat pewarisan dan dampaknya terhadap konsumsi ikan. Orang tua yang memiliki pengetahuan yang baik, keterampilan yang memadai, dan terbiasa mengonsumsi ikan dapat meneruskan faktor-faktor penting tersebut kepada anak-anaknya sehingga pola konsumsi ikan dapat diperbaiki. Oleh sebab itu, responden yang sudah menikah dan kini menjadi orang tua sebaiknya memperbaiki dan meningkatkan pengetahuan mereka, meningkatkan kemampuan mengolah ikan, dan mulai membiasakan konsumsi ikan dalam keluarga sehingga pewarisan nilai-nilai kepada anak-anaknya lebih baik. Sebab, masa kanak-

kanak merupakan masa yang paling penting untuk membentuk kebiasaan makan karena akan berlanjut hingga dewasa (Birch dan Memery, 2020). Peningkatan pengetahuan dan kemampuan mengolah ikan dapat dibantu oleh pihak lain, seperti internet untuk saat ini. Berdasarkan data hasil survei Profil Internet Indonesia tahun 2022 yang dikeluarkan oleh APJII dan disitir oleh Kominfo (2022), tingkat penetrasi internet penduduk Jawa Tengah sebesar 76,9% dari jumlah penduduk, dimana penduduk menggunakan internet untuk kepentingan mengakses media sosial dan informasi/berita. Pengetahuan mengenai gizi, manfaat, dan fakta-fakta seputar ikan dapat diunggah dan disebarluaskan melalui media sosial seperti *Facebook*, *Whatsapp*, *Twitter*, dan sebagainya maupun portal berita. Namun, unggahan tersebut sebaiknya diberi sumber yang jelas, akurat, dan terpercaya dari hasil penelitian agar tidak timbul *hoax*. Keterampilan mengolah ikan dapat ditingkatkan melalui melihat video cara mengolah ikan yang diunggah di *Youtube*, acara masak-masak ditv, maupun resep-resep yang dapat dibaca di buku resep maupun internet.

