

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Yogyakarta merupakan kota pendidikan, dimana banyak kita temukan sekolah-sekolah hingga perguruan tinggi baik negeri maupun swasta yang diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan baik masyarakat luar negeri maupun dalam negeri. Perguruan Tinggi Negeri menimbulkan munculnya perguruan tinggi-perguruan tinggi lain di Yogyakarta. Para mahasiswa atau siswa yang menempuh studi di Yogyakarta memilih untuk kos agar proses belajar lebih efisien dan lebih leluasa dalam mengatur kegiatannya. Dusun Karangmalang merupakan salah satu tempat kos yang strategis karena letaknya berdekatan dengan kampus. Untuk itulah di dusun Karangmalang banyak sekali anak kos dari berbagai daerah yang sengaja untuk kos guna memperlancar kegiatan kuliahnya.

Anak kos yang tinggal di dusun Karangmalang mayoritas mahasiswa yang masih remaja. Menurut Arisman (2004), remaja belum sepenuhnya matang, baik secara fisik, kognitif, dan psikososial. Mereka cepat terpengaruh oleh lingkungan, kegemaran yang tidak lazim, seperti pilihan untuk menjadi vegetarian, atau *food fadism*.

Dalam memenuhi kebutuhan makan, mayoritas anak kos memilih untuk jajan. Selain itu mereka juga mengkonsumsi makanan instan yaitu mie instant yang mudah dalam pembuatannya sehingga tidak memerlukan waktu yang lama. Disamping praktis, lingkungan di tempat anak kos tinggal yaitu di dusun

Karangmalang terdapat fasilitas-fasilitas yang mereka butuhkan, seperti warung makan, warung kelontong, warung tenda dan fasilitas lain yang memudahkan dalam pemenuhan kebutuhan makan mereka.

Menurut Wahyu Pamungkas (2003:87), Kalangan mahasiswa (terutama mahasiswa kos) merupakan salah satu konsumen favorit mie instant karena menggunakan mie instant sebagai sarana (strategi mengatasi kebutuhan selama menempuh studi), sebagai suatu pilihan pada saat-saat tertentu seperti anggaran habis, malas makan nasi, makan pagi, makan malam, ataupun menikmati sensasi rasa yang ditawarkan mie instant. Pilihan konsumsi mahasiswa kos terhadap mie instant merupakan cerminan gaya hidup terhadap produk yang peka terhadap tuntutan zaman. Konsumsi mie instant sebagai salah satu pilihan rasional dalam mengikuti perkembangan zaman yang penuh dengan segala sesuatu yang cepat, praktis, efisien, dan ekonomis.

Anak kos yang merupakan salah satu konsumen mie instant dan masih menempuh studi, merupakan generasi penerus bangsa Indonesia. Generasi penerus bangsa hendaknya merupakan generasi yang mempunyai badan dan jiwa yang sehat, sebagaimana semboyan yang mengatakan "*men sana encorpore sano*" bahwa didalam badan yang kuat terdapat jiwa yang sehat. Apabila mereka kurang memperhatikan konsumsi makanannya tentu saja akan mempengaruhi kesehatan mereka dan bisa mengganggu dalam proses belajar.

Mie instant merupakan salah satu jenis mie yang populer di Indonesia. Mie instant digemari karena mempunyai rasa yang lezat, penyajian mudah dan cepat, memiliki daya simpan yang baik serta berpotensi besar sebagai bahan makanan substitusi parsial bagi makanan pokok beras. Dalam proses pembuatan mie mayoritas dilakukan secara higienis dan tidak menggunakan bahan pengawet apapun. Proses pengawetannya dilakukan dengan cara pengeringan, yaitu digoreng dalam minyak goreng bersuhu tinggi, yang dikenal dengan *deep frying* (Kompas 15 Mei 2005).

Mie instant belum dapat dianggap sebagai makanan penuh (*wholesome food*) karena belum mencukupi kebutuhan gizi yang seimbang bagi tubuh. Mie yang terbuat dari terigu mengandung karbohidrat dalam jumlah besar, tetapi sedikit protein, vitamin, mineral dan serat. Hal yang perlu diingat adalah fungsi pemenuhan kebutuhan gizi mie instant hanya dapat diperoleh jika ada penambahan sayuran dan sumber protein. Jenis sayuran yang dapat ditambahkan adalah wortel, sawi, tomat, kol, atau tauge. Sumber proteinnya dapat berupa telur, daging, ikan, tempe, atau tahu. Satu takaran saji mie instant berjumlah 80 gram mampu menyumbangkan energi sebesar 400 kkal, yaitu sekitar 20% dari total kebutuhan energi harian (2.000 kkal). Energi yang disumbangkan dari minyak berjumlah sekitar 170-200 kkal. Hal lain yang terkadang kurang disadari adalah kandungan minyak dalam mie instant yang dapat mencapai 30% bobot kering. Hal ini perlu diwaspadai bagi penderita obesitas atau orang yang sedang dalam program penurunan berat badan. Jadi, wajar jika mie instant disukai, karena selain praktis, cepat, lezat dan murah (Lina R, 25 Mei 2005).

Mie instant yang relatif efisien, murah keberadaannya mengundang banyak pertanyaan karena komposisi dari bahan tambahan yang digunakan oleh mie instant yaitu *Monosodium Glutamate* (MSG). MSG dapat menimbulkan hipertensi, asma, kelemahan otot. Konsumsi MSG diatas 12 gram sehari juga memiliki potensi gangguan lambung, tidak bisa tidur dan mual (Warta Konsumen, 2001:26).

Mie instant bila dikonsumsi dalam jumlah banyak dan sering juga dapat menyebabkan gangguan kesehatan, karena dalam mie instant mengandung bahan-bahan rekayasa yang dibuat agar mie tersebut memiliki rasa yang hampir mirip dengan bumbu yang sebenarnya, walaupun bahan-bahan tersebut diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh manusia, tetapi apabila dikonsumsi dalam kurun waktu tertentu dan frekuensi yang cukup tinggi bisa menyebabkan kelainan fungsi (www.forumgaul.com). Sedangkan menurut Marius Widjajarta dari Yayasan Pemberdayaan Konsumen Kesehatan Indonesia (YPKKI) mengungkapkan bahwa mengonsumsi vetsin (MSG) dalam jangka panjang dan terus menerus dalam makanan dapat menyebabkan ketidakmampuan belajar (Republika, 2004).

Orang yang alergi atau tidak tahan *Monosodium Glutamate* (MSG), maka makanan yang dikonsumsi mengandung MSG dapat menyebabkan penyakit "Restoran Cina" (*Chinese Restaurant Syndrome*). Gejala penyakit ini adalah 20-30 menit setelah makan makanan yang dibubuhi MSG secara berlebihan, maka akan timbul rasa mual, haus, pegal-pegal pada tengkuk, sakit dada, pusing kepala dan sesak napas (F.G. Winarno, 1991).

Berdasarkan *Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives* (JECFA) tahun 1987, MSG dimasukkan ke dalam kategori *Acceptable Daily Intake (ADI) not specified*, artinya MSG dapat digunakan secukupnya yang diatur sesuai dengan cara produksi pangan yang baik. Jumlah bahan tambahan makanan ini dikonversikan per kg berat badan yang juga dikonsumsi setiap hari seumur hidup tidak akan memberikan risiko bagi kesehatan. Meskipun demikian, MSG tidak diperkenankan untuk dikonsumsi kepada bayi berumur kurang dari 12 minggu atau 3 bulan (www.msg.org.an).

Kesenjangan dari mie instant tersebut, tidak mengurangi konsumen untuk mengonsumsi mie instant dengan berbagai jenis dan merek yang beredar di

pasarannya. Hal tersebut didukung oleh pendapat Bertha H. Silitonga (2003), bahwa salah satu produk agroindustri yang menunjukkan kemampuan pengolahan produk yang baik serta memiliki pangsa pasar (*market share*) yang cukup luas adalah produk siap saji (instan). Bahkan tren yang berkembang di masyarakat adalah makanan instan, ditandai dengan maraknya produk-produk instan di pasaran.

Dalam hal ini pengetahuan gizi seseorang sangat diperlukan untuk menuntunnya dalam pemilihan jenis makanan yang akan dikonsumsi. Pengetahuan gizi seseorang akan mempengaruhi dalam menentukan konsumsi makannya, hal tersebut dikarenakan apabila seseorang mempunyai pengetahuan gizi yang baik akan lebih berhati-hati dalam mengonsumsi makanannya termasuk mie instan sehingga mie yang dikonsumsi aman bagi tubuh. Demikian juga apabila pengetahuan gizi tersebut didukung oleh keuangan yang tinggi maka dalam mengonsumsi makanannya juga akan lebih bervariasi sehingga dalam makanannya memenuhi unsur-unsur gizi yang dibutuhkan tubuh.

Anggapan yang selama ini memberikan citra (*image*) bahwa anak kos merupakan salah satu konsumen yang suka makanan instan dalam hal ini mie instan mendorong perlunya dilakukan penelitian untuk mengetahui "Konsumsi Mie Instan pada Anak Kos dilihat dari Pengetahuan Gizi dan Besarnya Uang Saku".

B. Identifikasi Masalah

Dari uraian diatas muncul beberapa pertanyaan yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
2. Bagaimana pengetahuan gizi anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
3. Berapa besarnya uang saku anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
4. Adakah hubungan pengetahuan gizi terhadap frekuensi konsumsi mie instant di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
5. Adakah hubungan besar uang saku terhadap frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?

C. Batasan Masalah

Penelitian ini untuk mendapatkan gambaran yang jelas, sehingga penulis memberikan batasan yang berhubungan dengan permasalahan yang dikaji. Penelitian ini dibatasi pada konsumsi mie instant pada anak kos dilihat dari: pengetahuan gizi anak kos dan besarnya uang saku anak kos di dusun

Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan dan identifikasi masalah maka rumusan masalah yang akan diajukan dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
2. Bagaimana pengetahuan gizi anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
3. Berapa besarnya uang saku anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
4. Adakah hubungan pengetahuan gizi terhadap frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
5. Adakah hubungan besarnya uang saku terhadap frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta.
2. Bagaimana pengetahuan gizi anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
3. Berapa besarnya uang saku anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
4. Mengetahui apakah ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta.
5. Mengetahui apakah ada hubungan antara besarnya uang saku dengan frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta.

F. Manfaat penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian dan berdasarkan permasalahan yang ada, maka manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi peneliti bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi produsen mie instant untuk meningkatkan kualitas produknya.
3. Bagi pihak lain sebagai bahan ataupun sumber referensi dan bahan kajian awal tentang penelitian selanjutnya.
4. Bagi anak kos sebagai bahan masukan tentang hubungannya pengetahuan gizi dan uang saku terhadap frekuensi konsumsi mie instant.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

A. Deskripsi Teori

1. Mie instant

Mie makroni dan sejenisnya merupakan makanan yang berasal dari Cina, oleh Marcopolo dibawa dan diperkenalkan pada kaum bangsawan Italia, Prancis sampai akhirnya di seluruh daratan Eropa (Sunaryo, 1985 dalam Sosiawan, 1996).

Mie instant merupakan mie mentah yang telah mengalami pengukusan dan pengeringan sehingga menjadi mie goreng (*instant fried noodles*) atau makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 4 menit. Pengemasannya yang menarik, rasa yang lezat sehingga membuat mie instant menjadi makanan yang sesuai sebagai makanan pengganti, terutama di Asia (Marion Schlude, yang dikutip oleh Aryani. W. S. (2002:6)).

Mayoritas proses pembuatan mie, menurut Raharja dalam Kim dkk (1994) adalah dari bahan mentah gandum dicampur dengan air kansui, kemudian dibuat adonan, dipress menjadi lembaran, dipotong, dikukus, kemudian dikeringkan. Senyawa kansui yaitu garam alkali (Na_2CO_3 dan K_2CO_3) yang biasa sebagai bahan tambahan pembuatan mie. Kansui berfungsi untuk mempercepat pengikatan gluten, meningkatkan kehalusan,

tekstur serta kekenyalan produk. Selain garam alkali adalah STTP (*Sodium Tri Poli Phosphat*) dan CMC (*Carboxi Methil Celulosa*), STTP untuk memperbaiki tekstur, CMC untuk penstabil, mempertahankan daya serap air serta memperbaiki tekstur pada adonan yang kadar glutennya rendah.

Bungkus atau kemasan luar mie instant tertulis komposisi mie, bumbu dan minyak, serta cara memasaknya. Adapun komposisi mie instant secara umum yaitu: tepung terigu, minyak sayur, garam, pengental, pengatur keasaman, pewarna (tartrazine Cl 19140) dan zat besi. Ada juga yang menambahkan Guar gum Natrium Tripolifosfat, Kalium Karbonat, Natrium Karbonat (Aryani, 2002 dalam Kim 1994).

Syarat mutu mie instant menurut SNI dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Syarat Mutu Mie Instant menurut SNI

No.	Uraian	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan 1.1. Bau 1.2. Rasa 1.3. Warna		Normal Normal Normal
2.	Benda asing		Tidak boleh ada
3.	Keutuhan	%	Minimal 90
4.	Uji kematangan Mie:air = 1 : 5	Menit	Maksimal 3
5.	Air	%	Maksimal 11
6.	Protein	%	Minimal 6
7.	Derajat asam	Mg NaOH tiap 100 g contoh	Maksimal 3
8.	BTM		Sesuai SNI 0222M dan Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/Per/IX/80
9.	Cemaran logam 9.1. Timbal (Pb) 9.2. Tembaga (Cu) 9.3. Raksa (Hg) 9.4. Seng (Zn)	Mg/kg Mg/kg Mg/kg Mg/kg	Maksimal 1,0 Maksimal 10,0 Maksimal 0,05 Maksimal 40,0
10.	Arsen		Maksimal 0,5
11.	Cemaran mikrobia 11.1. Angka lempeng total 11.2. E.Coli 12.3. Kapang	Koloni/g AM/g Koloni/g	Maksimal 1.0×10^6 Kurang dari 3 Maksimal 1.0×10^4

Sumber : SNI 1992

2. Pengetahuan gizi

Pengetahaun menurut Poerwodarminto (1976:104) adalah segala apa yang diketahui berkenaan dengan suatu hal. Gizi menurut Sunita Almatsier (2003: 3), ikatan kimia yang diperlukan oleh tubuh untuk melakukan fungsinya yaitu menghasilkan energi, membangun dan memelihara jaringan serta mengatur proses-proses kehidupan. Jadi, pengetahuan gizi adalah segala sesuatu mengenai zat-zat makanan termasuk sumber dan dan fungsinya untuk memenuhi kebutuhan tubuh. Dengan demikian pengetahuan gizi merupakan salah satu faktor penting yang berperan dalam menentukan makanan atau minuman yang akan dikonsumsi termasuk dalam memilih jenis makanan. Pengetahuan gizi juga merupakan pengetahuan tentang hubungan konsumsi makanan dengan kesehatan tubuh yang mencakup pengetahuan tentang bahan makanan dan fungsinya bagi tubuh, pengetahuan resep dan menu serta pengetahuan tentang pengolahan dan penyajian makanan. Pengetahuan ini mempunyai peranan menonjol dalam mempengaruhi konsumsi makanan sehari-hari (Suhardjo, 1984:127). Hal tersebut juga didukung oleh pendapat Marwanti (2000:7), bahwa kedalaman dan keluasan pengetahuan seseorang terhadap gizi akan menuntunnya dalam pemilihan jenis makanan yang akan dikonsumsi.

Menurut (Rizgie Auliana, 1999:1), Zat gizi atau nutrien adalah setiap zat yang dicerna, diserap, dan digunakan untuk mendorong kelangsungan faal tubuh. Zat gizi tersebut berupa karbohidrat, protein, lemak, vitamin, mineral, dan air.

A. Karbohidrat

Karbohidrat mengandung zat pati dan gula yang menghasilkan energi dan berfungsi untuk aktivitas sehari-hari. Karbohidrat mengandung 60-70 % dari total konsumsi energi. Sumber karbohidrat dalam makanan berupa beras, jagung, sorgum, kentang, singkong, ubi jalar dan kacang-kacangan. Karbohidrat terdiri dari unsur karbon (C), hidrogen (H), dan oksigen (O). Unsur penyusun karbohidrat tersebut akan membentuk molekul dengan ukuran berbeda sehingga karbohidrat diberi nama dan dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

1. Monosakarida (gula); merupakan gula sederhana bersifat larut air dan dapat berdifusi menembus dinding usus tanpa harus dipecah oleh cairan enzim pencernaan. Yang termasuk monosakarida adalah glukosa, fruktosa, dan galaktosa. Glukosa ditemukan pada sayuran dan buah. Fruktosa ditemukan dalam madu dan buah-buahan dan disebut gula buah. Galaktosa tidak ditemukan dalam makanan, tetapi dari tubuh melalui proses pencernaan laktosa, sumber zat gizi ini yaitu susu.
2. Disakarida(gula); merupakan gula yang tersusun dari dua molekul monosakarida dengan melepaskan air. Pada makanan disakarida terdiri dari sukrosa, maltosa, dan laktosa. Sukrosa tersusun dari satu molekul glukosa dan satu fruktosa. Sukrosa banyak terdapat di alam, dalam kehidupan kita sehari-hari, senyawa ini disebut gula pasir (gula meja). Sumber sukrosa yaitu molasis, sorgum, tebu, nira, dan

bir. Biasa dikonsumsi dalam bentuk minuman, kue-kue, jelly, kembang gula, dan lainnya. Sukrosa mengandung energi cukup besar, mudah diserap, serta tidak mengandung gizi sehingga kelebihan sukrosa akan disimpan dalam tubuh berupa glikogen dan asam lemak. Maltosa tidak ditemukan bebas di alam, tetapi diperoleh dari hasil pemecahan polisakarida. Terdapat dalam biji-bijian yang sedang berkecambah dan proses pembuatan bir. Laktosa disebut gula susu karena hanya terdapat pada susu. Gula ini terdiri dari satu molekul glukosa dan satu molekul galaktosa.

3. Polisakarida (non gula), misalnya pati. Merupakan senyawa kompleks yang mempunyai molekul tinggi dan mengandung lebih dari 60.000 molekul monosakarida. Terdiri dari tiga jenis yaitu pati, glikogen, dan selulosa. Pati bersifat tidak larut dalam air dingin dan alkohol, tetapi larut dalam air panas sehingga mengembang dan membentuk pasta. Glikogen bersifat larut dalam air, dikenal sebagai pati hewan karena awalnya ditemukan pada hewan. Pada manusia tersimpan dalam hati dan otot, jika diperlukan glikogen diubah menjadi glukosa untuk energi. Serat (*selulosa*) disebut *dietary fiber* yaitu selulosa, hemiselulosa, lignin, dan pektin. Selulosa merupakan komponen dinding sel tanaman dan berfungsi sebagai tulang semu tumbuhan. Selulosa tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan manusia. Selulosa tetap dibutuhkan oleh manusia untuk memperbesar massa ke dalam usus, mampu mengikat air sehingga isi

usus menjadi feses yang lunak, merangsang gerak peristaltik usus, serta membantu memudahkan pengeluaran feses.

4. Fungsi karbohidrat dalam makanan yaitu memberi rasa manis pada makanan.
5. Kecukupan karbohidrat, konsumsi karbohidrat dianjurkan cukup dalam bentuk karbohidrat kompleks dan sedikit gula murni. Konsumsi karbohidrat yang berlebih berarti pemasukan gula yang tinggi. Apabila masukan ini melebihi kebutuhan tubuh akan energi maka kelebihan karbohidrat akan disimpan dalam bentuk lemak pada jaringan adiposa. Kekurangan konsumsi karbohidrat berakibat lemak dan protein digunakan sebagai sumber energi.

B. Protein

Protein sebagai zat pembangun, zat pengatur, dan zat tenaga dibutuhkan sekitar 10-20% dari kebutuhan energi total. Protein sebagai zat pembangun merupakan bahan pembentuk jaringan-jaringan baru dan pemelihara jaringan tubuh. Protein diperlukan untuk regenerasi kulit, dan sel darah merah, serta pertumbuhan rambut dan kuku. Protein sebagai zat pengatur yaitu untuk mengatur proses dalam tubuh. Seperti enzim dan hormon untuk mengatur proses pencernaan, protein juga membentuk zat antibodi atau zat kekebalan tubuh, mengatur tekanan osmosa pada keseimbangan cairan dan pH cairan darah. Sedangkan protein sebagai zat tenaga yaitu ketika energi yang dihasilkan dari lemak dan karbohidrat kurang maka protein digunakan untuk cadangan

energi. Sumber protein yang ada dalam bahan makanan berupa daging, susu, telur, ikan, serta kacang-kacangan dan hasil olahannya. Kekurangan protein ditandai dengan kehilangan nafsu makan, penurunan berat badan, dan penurunan gerak refleks. Kekurangan protein disebut dengan kwashiorkor.

C. Lemak

Lemak adalah sumber energi terbesar bagi tubuh manusia. Setiap satu gram lemak dapat menghasilkan 9 gram kalori. Menurut Rizgie Auliana, (1999: 12) dalam bahan makanan lemak ada dua macam yaitu lemak kasat mata (*visible fat*) dan lemak tersembunyi (*invisible fat*). Lemak kasat mata diperoleh dari ekstraksi bahan makanan hewani dan nabati, seperti margarin, mentega, minyak goreng shortening, dan lain-lain. Lemak tersembunyi adalah lemak yang ikut termakan lewat bahan makanan, seperti lemak dalam daging, susu, alpokat, telur, dan lain-lain. Fungsi lemak sebagai zat tenaga, pembentuk struktur tubuh, protein sparer. Sedangkan fungsi lemak yang lain sebagai pelumas persendian, pelarut vitamin A,D,E, dan K, pertumbuhan dan pencegahan terjadinya peradangan kulit (dermatitis), pemberi cita rasa pada makanan, dan penghasil asam lemak esensial. Konsumsi lemak yang baik sekitar 20-30% dari total energi yang dibutuhkan. Sumber lemak berasal dari bahan makanan nabati dan hewani seperti susu, keju, telur, daging, mentega, margarine, alpokat, dan kacang-kacangan. Kekurangan lemak akan mengurangi ketersediaan energi, menyebabkan perombakan

protein, penurunan berat badan, pertumbuhan terganggu, kelainan kulit, dan kekurangan vitamin yang larut dalam lemak. Sedangkan kelebihan lemak disimpan dibawah kulit.

D. Vitamin

Vitamin diperlukan tubuh dalam jumlah sedikit, tetapi vitamin sangat penting untuk proses pertumbuhan, mempertahankan kesehatan, dan proses metabolisme normal dalam tubuh. Vitamin dibagi menjadi vitamin larut lemak (A,D,E,dan K) serta vitamin larut air (B dan C). Sumber vitamin Kekurangan vitamin dapat menyebabkan proses metabolisme tubuh terganggu dan bisa menyebabkan sakit. Kelebihan vitamin bisa disimpan dalam sel dan hati. (Rizgie A, 1999:18-19).

E. Mineral

Mineral merupakan senyawa organik yang mempunyai peranan penting dalam tubuh. Mineral dibutuhkan tubuh dalam jumlah sangat sedikit. Dalam tubuh manusia mineral terdapat pada jaringan tulang, gigi, dan protein. Fungsi mineral dalam tubuh merupakan unsur esensial bagi fungsi normal sebagian enzim dan sangat penting untuk pengendalian komposisi cairan tubuh (Rizgie A, 1999:29).

F. Air

Air merupakan bahan penting bagi kehidupan manusia dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh senyawa lainnya. Dalam tubuh manusia mengandung air kira-kira 60-70%. Fungsi air untuk membantu proses pencernaan makanan, mengangkut zat-zat gizi ke seluruh sel

tubuh, mengeluarkan sisa-sisa pencernaan makanan, melumasi persendian, mengurangi risiko pembentukan batu ginjal. Sedang sumber air dari teh, susu, sup, sayuran, buah-buahan dan lain-lain. (Rizgie A, 1999:33).

3. Uang Saku

Meningkatnya pendapatan perorangan, terjadilah perubahan-perubahan dalam susunan makanan. Akan tetapi, pengeluaran uang yang lebih banyak untuk pangan tidak menjamin lebih beragamnya konsumsi pangan. Kadang yang terjadi adalah bahwa pangan yang dimakan lebih mahal. Apabila penghasilan keluarga meningkat, biasanya penyediaan lauk-pauk meningkat mutunya. Golongan ekonomi kuat cenderung boros dan konsumsinya melampaui kebutuhan sehari-hari, akibatnya berat badan terus menerus bertambah beberapa penyakit karena kelebihan gizi sering ditemukan. Sebaliknya golongan ekonomi lemah akan makan asal kenyang tanpa memikirkan kandungan gizi dalam bahan makanan yang dimakannya. Jika tingkat pendapatan naik, jumlah dan jenis makanan cenderung untuk membaik juga (Suhardjo,1989).

Dalam hukum Engel disebutkan bahwa semakin tinggi pendapatan, semakin besar jumlah pengeluaran untuk pangan. Tetapi proporsi pendapatan yang dialokasikan untuk pangan menjadi menurun. Dengan keadaan tingkat penghasilan tersebut, atau dengan kata lain akan mempengaruhi apa yang akan dimakan. Semakin tinggi tingkat penghasilan, semakin kecil pula persentase pertumbuhan pembelanjaan

termasuk untuk buah-buahan, sayuran dan jenis-jenis makanan lainnya, seperti makanan penuh proteinpun akan meningkat (Allan Berg, 1986:49) yang dikutip Harini,2005:15).

Menurut Harini (2005:15) dalam Mangkuprawiro (1988:86) menyatakan bahwa semakin tinggi keadaan ekonomi seseorang akan berpengaruh terhadap semakin beraneka ragam pangan bergizi yang dapat dikonsumsi. Tingkat penghasilan seseorang akan mempengaruhi pola makan, yang selanjutnya berpengaruh pula dalam penyediaan pangan sesuai dengan nilai ekonomi dan nilai gizinya.

B. Kerangka Berpikir

Salah satu jenis produk agro industri yang menunjukkan kemampuan pengolahan produk yang baik serta memiliki pangsa pasar cukup luas adalah produk siap saji (instant). Bahkan tren yang berkembang dimasyarakat adalah makanan instant ditambah maraknya produk-produk instant di pasaran. Dalam penelitian ini obyek penelitian yang dimaksud yaitu konsumsi mie instant pada anak kos dilihat dari pengetahuan gizi, dan besarnya uang saku.

Mie instant dengan berbagai jenis dan rasa yang bermacam-macam, banyak dijumpai disekitar kita sehingga sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Mie instant banyak digemari karena rasanya enak, praktis, dan harga terjangkau, menjadi pilihan bagi mereka yang sibuk dan tidak sempat memasak. Anak kos yang mayoritas mahasiswa merupakan salah satu konsumen favorit mie instant karena menggunakan mie instant sebagai sarana

strategi mengatasi kebutuhan selama menempuh studi. Sebagai pilihan pada saat-saat tertentu seperti anggaran habis, malas makan nasi, makan pagi, makan malam ataupun menikmati sensasi rasa yang ditawarkan oleh mie instant. Hal tersebut didukung oleh kemudahan dalam memperoleh mie instant, harga terjangkau, variasi rasa dari mie instant yang bermacam-macam, kepraktisan cara mengkonsumsi dan lain sebagainya.

Konsumsi terhadap suatu produk ditentukan oleh berbagai faktor. Dalam penelitian ini faktor yang mempengaruhi konsumsi mie instant dilihat dari pengetahuan gizi serta besarnya uang saku anak kos di dusun Karangmalang.

Konsumsi mie instant yang dimaksud yaitu jenis mie instant dan jumlah mie instant yang dikonsumsi pada beberapa hari yang lalu.

Pengetahuan gizi anak kos yang dimaksud yaitu pengertian gizi, unsur gizi, sumber gizi, fungsi gizi, penerapannya. Pengetahuan ini menonjol dalam mempengaruhi konsumsi makan sehari-hari termasuk mie instant. Jika seseorang mempunyai pengetahuan gizi yang baik, dalam mengkonsumsi mie instant juga akan berusaha sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki.

Besarnya uang saku merupakan berapa besar anak kos memperoleh uang saku per bulan. Seseorang yang mempunyai uang saku lebih, dalam konsumsi mie instant akan lebih bervariasi untuk memilih jenis mie yang diinginkan.

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta
2. Bagaimana pengetahuan gizi anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
3. Berapa besarnya uang saku anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
4. Bagaimana hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?
5. Bagaimana hubungan antara besarnya uang saku dengan frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos di dusun Karangmalang kelurahan Caturtunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta ?

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Dusun Karangmalang Yogyakarta. Sifat penelitian ini merupakan penelitian deskriptif sehingga dalam penelitian ini tidak dilakukan kontrol terhadap variabel. Jenis penelitian ini yaitu penelitian survey. Oleh karena itu, penelitian ini berusaha menggambarkan kondisi obyek yang ada dan apa yang ditemui di lapangan (Sutrisno Hadi,1986:18). Dalam penelitian ini peneliti menggambarkan apa adanya tentang konsumsi mie instant pada anak kos, dilihat dari pengetahuan gizi, dan besarnya uang saku anak kos.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat yang akan digunakan sebagai penelitian adalah di dusun Karangmalang, kelurahan Catur tunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta. Sedangkan waktu penelitian dimulai dari bulan Juni 2006 sampai selesai.

B. Variabel Penelitian

Variabel adalah obyek penelitian, atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian (Suharsimi Arikunto, 1998:99).

Subyek penelitian ini adalah anak kos yang mengkonsumsi mie instant. Sedangkan variabelnya adalah konsumsi mie instant anak kos, pengetahuan

gizi anak kos, dan uang saku anak kos di dusun Karangmalang, kelurahan Catur tunggal, kecamatan Depok, kabupaten Sleman, Yogyakarta.

D. Definisi Operasional

Konsumsi mie instant ditentukan oleh banyak faktor antara lain pengetahuan gizi dan besarnya uang saku. Sedangkan sub variabel yang akan diteliti yaitu sebagai berikut:

Konsumsi mie instant meliputi konsumsi anak kos terhadap mie instant berupa jenis mie instant, jumlah konsumsi mie instant. Jenis mie instant yang dimaksud yaitu lima jenis mie instant yang beredar dipasaran dan dikonsumsi anak kos di Karangmalang, dengan melakukan survei pendahuluan. Jumlah konsumsi yaitu berapa jumlah mie instant yang dikonsumsi anak kos beberapa hari yang lalu. Anak kos yang dimaksud yaitu anak kos yang tinggal di dusun Karangmalang. Pengetahuan gizi yang dimaksud yaitu pengertian gizi, unsur gizi, sumber gizi, macam-macam gizi, fungsi gizi, penerapannya. Besarnya uang saku merupakan berapa besar anak kos memperoleh uang saku per bulan.

E. Populasi Penelitian

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas : obyek/subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2002:72). Populasi penelitian ini yaitu anak kos di dusun Karangmalang, kelurahan Caturtunggal, kabupaten Sleman, Yogyakarta. Menurut kepala dusun

Karangmalang yaitu Bapak Salamun, anak kos di dusun Karangmalang berjumlah kurang lebih 2000 anak kos.

F. Sampel Penelitian

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, (2002:73). Menurut Suharsimi Arikunto (1998:117), sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Pengambilan sampel harus dilakukan sedemikian rupa sehingga diperoleh sampel yang benar-benar dapat berfungsi sebagai contoh, atau dapat menggambarkan keadaan populasi yang sebenarnya.

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan *simple random sampling* yaitu pengambilan sampel anggota populasi dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi itu. Hal tersebut karena populasi dianggap homogen yaitu semua anak kos yang ada di Karangmalang. Selain itu teknik ini bertujuan untuk memberi peluang yang sama pada setiap anggota populasi untuk menjadi subyek penelitian.

Besarnya sampel yang digunakan menurut Suharsimi A (1993), apabila subyek kurang dari 100, lebih baik diambil semua sebagai sampel sehingga penelitiannya merupakan penelitian populasi. Selanjutnya apabila jumlah subyeknya besar dapat diambil antara 10-15 % atau 20-25 % atau lebih. Anak kos yang tinggal di dusun Karangmalang berjumlah sekitar 2000 orang. Sehingga sampel ini mengambil 15 % dari populasi yaitu 300 anak kos yang

tinggal di dusun Karangmalang, kelurahan Caturtunggal, kabupaten Sleman, Yogyakarta.

G. Metode Dan Teknik Pengumpulan Data

Data penelitian ini dikumpulkan dengan menggunakan teknik-teknik:

1. Recall

Metode recall merupakan suatu cara mengumpulkan konsumsi pangan dengan cara mengkondisikan responden untuk mengingat-ingat jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi pada satu hari. Recall ini untuk mengumpulkan data konsumsi mie instant pada anak kos.

2. Tes

Tes digunakan untuk mengambil data pengetahuan gizi anak kos.

3. Angket

Angket digunakan untuk memperoleh data besarnya uang saku anak kos. Penyebaran angket ditujukan kepada anak kos di dusun Karangmalang, kelurahan Caturtunggal, kabupaten Sleman, Yogyakarta.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan untuk mendapatkan data sekunder yang diperoleh dari instansi yang berhubungan dengan topik penelitian, antara lain peta Pemerintah Daerah, Pemerintah Kecamatan dan lain-lain.

H. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah proses penyederhanaan data kedalam bentuk yang lebih mudah dibaca dan diinterpretasikan (Sofian Effendi dan Manning, dalam Masri Singarimbun dan Effendi, 1987:256).

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif dengan tabulasi silang dan chi-square. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Statistik deskriptif mengemukakan cara-cara penyajian data dengan berbagai bentuk, baik tabel, grafik, diagram maupun piktogram. Pada penelitian ini adalah mengungkapkan atau menjabarkan tentang kecenderungan sebaran data dari variabel dalam penelitian, yaitu tingkat kesukaan anak kos terhadap mie instant di dusun karangmalang. Penyajian data disertai dengan penjelasan kelompok melalui modus (Mo), median (Me), harga rata-rata hitung (mean), simpangan baku (Sb) (Sugiyono, 2002:142-143).

Tabulasi silang yang dikenal dengan crosstab, merupakan tabel silang antara dua buah variabel atau lebih. Tabulasi silang menyilangkan dua buah variabel dalam tabel sehingga mudah dipahami. Sedangkan untuk menguji hubungan antara dua variabel menggunakan uji *chi-square*.

Chi-square merupakan satu rangkaian analisis yang dapat digunakan untuk menguji hubungan antara dua variabel kategorikal. *Chi-square* dilambangkan dengan x^2 . Oleh karena x^2 merupakan bentuk kuadrat, maka

distribusi χ^2 pasti bertanda positif, maka pengujiannya termasuk uji satu sisi, yaitu sisi kanan (Triton P.B, 2006:210).

Dalam menentukan tabulasi silang dan *chi-square* menggunakan bantuan komputer program SPSS versi 13,0 *for Windows*.

I. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian digunakan untuk mengukur variabel yang diteliti (Sugiyono, 2002:84). Instrumen penelitian adalah suatu alat ukur yang digunakan untuk mengumpulkan data. Instrumen dalam penelitian ini digunakan sebagai alat ukur untuk mendapatkan data konsumsi mie instant pada anak kos dilihat dari pengetahuan gizi dan besarnya uang saku anak kos.

1. Metode recall untuk mengetahui konsumsi mie instant pada anak kos. Indikatornya yaitu jenis mie instant, jumlah konsumsi mie instant.
2. Tes untuk mengetahui pengetahuan gizi anak kos. Pengetahuan gizi indikatornya adalah pengertian gizi, unsur gizi, sumber gizi, macam-macam gizi, fungsi zat gizi. Skala pembobotan pengetahuan gizi nilainya 1 jika jawaban benar, nilai 0 jika jawaban salah. Skor jawaban yang tertinggi sama dengan 16 (1x 16 item) dan skor terendah sama dengan 0 (0x16). Semakin tinggi skor jawaban semakin baik tingkat pengetahuan gizi yang dimiliki sebaliknya semakin rendah skor jawaban berarti semakin kurang pengetahuan gizi yang dimiliki.
3. Angket untuk mengetahui besar uang saku anak kos. Instrumen berupa interval terdiri dari jawaban (1) untuk besar uang saku < Rp 300.000, (2)

Rp. 300.000-Rp. 400.000, (3) Rp. Rp. 400.000-Rp. 500.000, (4)> Rp. 500.000.

Untuk lebih jelas lagi maka dibuat kisi-kisi instrumen untuk mempermudah dalam penelitian. Kisi-kisi instrumen dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Kisi-kisi instrumen konsumsi mie instant pada anak kos

Variabel	Sub Variabel	Konsep pengukuran	No. Item
Konsumsi mie instant	Jenis mie instant, jumlah konsumsi mie instant	Mengukur jenis mie instant, jumlah konsumsi mie instant	Recall
Pengetahuan gizi	Pengertian gizi, unsur gizi, sumber gizi, fungsi gizi, penerapannya	Mengukur pengetahuan gizi	B1-B16
Besar uang saku	Besar uang saku perbulan	Mengukur besar uang saku	A2

J. Validitas dan Reliabilitas Instrumen

Validitas atau kesahihan, yaitu sejauh mana instrumen tersebut dapat mengukur apa yang seharusnya diukur (Suharsimi Arikunto, 2001:59). Sedangkan reliabilitas atau keandalan, yaitu sejauh mana instrumen itu menunjukkan keajegan.

1. Uji Validitas Instrumen

Uji validitas yang dilakukan dalam instrumen ini meliputi validitas isi dan validitas konstruk. Pengujian validitas isi dilakukan untuk mendapatkan penilaian apakah kalimat dalam instrumen dapat dipahami responden dan butir-butir tersebut dapat menggambarkan indikator dari setiap ubahan yaitu dengan jalan mengkonsultasikan butir-butir instrumen kepada ahlinya (*Judgement Expert*). Sedangkan pengujian validitas konstruk dilakukan untuk mengetahui butir-butir yang membangun soal tersebut mengukur

setiap aspek berpikir yaitu menggunakan teknik analisis butir dengan mengkorelasikan skor butir (X) terhadap skor total instrumen (Y), menggunakan rumus korelasi product moment dari Pearson yaitu:

$$R_{xy} = \frac{N \sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{\{N \sum X^2 - (\sum X)^2\} \{N \sum Y^2 - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan:

R_{xy} : Koefisien korelasi skor butir dengan skor total

N : Jumlah sampel

$\sum x$: Jumlah skor butir

$\sum y$: Jumlah skor total (Suharsimi Arikunto, 2001: 72)

Butir instrumen dianalisis dengan bantuan komputer program SPSS versi 13,0 *for Windows*. Kriteria untuk pengambilan keputusan dalam menentukan valid atau tidaknya soal menurut Sugiyono syarat minimum untuk memenuhi syarat validitas adalah apabila $r = 0,3$. Jika korelasi antara butir dengan skor total kurang dari 0,3 maka butir dalam instrumen tersebut dinyatakan tidak valid (Sugiyono, 2002:124).

Hasil uji validitas yang dilakukan terhadap 25 butir soal pengetahuan gizi untuk sampel 30 orang terdapat 9 butir soal yang gugur yaitu butir nomor 2, 5, 10, 12, 14, 16, 19, 22, 24. Jadi ada 16 butir soal sah dan dapat digunakan untuk melakukan pengukuran. Instrumen ini dikatakan valid tetapi bukan untuk generalisasi sehingga hanya digunakan pada saat penelitian yaitu pada bulan Juni 2006. Hal tersebut dikarenakan subyek dari

penelitian yaitu anak kos yang tidak permanen sehingga bisa sewaktu-waktu berubah. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada lampiran 2.

2. Uji Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas menunjukkan pada suatu pengertian bahwa suatu instrumen cukup dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik. Didalam menguji tingkat keterandalan instrumen digunakan teknik koefisien Alpha dari Cronbach karena instrumen penelitian ini berupa angket dengan skala bertingkat.

Rumus koefisien alpha tersebut adalah sebagai berikut :

$$r_{11} = \left[\frac{k}{(k-1)} \right] \left[1 - \frac{\sum \dagger b^2}{\dagger_t} \right]$$

Keterangan :

r_{11} = reliabilitas instrumen

k = banyaknya butir soal

$\sum \dagger b^2$ = jumlah varians butir

\dagger_t = varians total, (Suharsimi Arikunto, 1998:19)

Untuk menyatakan reliabilitas instrumen digunakan interpretasi terhadap koefisien korelasi yaitu:

0,800-1,000 = sangat tinggi

0,600-0,799 = tinggi

0,400-0,599 = cukup

0,200-0,399 = rendah

0,000-0,199 = sangat rendah, (Suharsimi Arikunto, 1998:233)

Uji coba reliabilitas instrumen dalam penelitian ini dilakukan dengan bantuan komputer program SPSS versi 13,0 *for Windows* program keandalan teknik Alpha Cronbach.

Hasil uji reliabilitas menunjukkan bahwa instrumen pengetahuan gizi yaitu 0,7571 yang terletak pada interval 0,600-0,799 yaitu tinggi. Instrumen ini dikatakan tinggi reliabilitasnya tetapi bukan untuk generalisasi sehingga hanya digunakan pada saat penelitian yaitu pada bulan Juni 2006. Hal tersebut dikarenakan subyek dari penelitian yaitu anak kos yang tidak permanen sehingga bisa sewaktu-waktu berubah. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada lampiran 2.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Tempat Penelitian

Menurut Jatmiko (2002: 26), Dusun Karangmalang secara administratif terletak dalam wilayah Desa Caturtunggal, Depok, Sleman, Yogyakarta. Jarak dari pusat pemerintahan desa $\pm 0,30$ Km, jarak dari pusat pemerintahan Kecamatan $\pm 0,33$ Km, jarak dari pusat pemerintahan Kabupaten ± 8 Km, dan jarak dari pusat pemerintahan Propinsi ± 7 Km. Dengan letak lokasi tersebut untuk menjangkau pusat-pusat fasilitas tidaklah terlalu sulit, dan arus informasi yang diterimapun menjadi lancar. Dusun Karangmalang memiliki luas wilayah 23,615 Ha. Sebelah Barat berbatasan dengan kompleks UGM, sebelah Utara berbatasan dengan Dusun Karang Gayam dan sebelah Timur berbatasan dengan Dusun Mrican.

Dusun Karangmalang terletak diantara beberapa Universitas diantaranya UNY, UGM, UII, dan Sanata Darma. Sehingga Dusun Karangmalang merupakan tempat yang strategis bagi anak kos terutama mahasiswa. Hal tersebut menjadi sarana bagi mayoritas masyarakat yang tinggal di Dusun Karangmalang untuk menambah penghasilan. Seperti adanya fasilitas-fasilitas yang diperlukan sebagian mahasiswa kos yaitu rental komputer, wartel, *laundry*, warung kelontong, foto kopi, warung sayur, dan warung makan.

B. Deskripsi Data

Data tentang konsumsi mie instant pada anak kos berdasarkan hasil recall. Aspek konsumsi mie instant dilihat berdasarkan jenis mie instant dan jumlah konsumsi mie instant.

1. Konsumsi Mie Instant

a. Jenis konsumsi mie instant

Untuk mengetahui jenis mie instant yang dikonsumsi anak kos dilakukan dengan menghitung jenis mie instant yang dikonsumsi oleh anak kos selama proses pengambilan data berlangsung. Konsumsi jenis mie instant anak kos dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3. Konsumsi jenis mie instant pada anak kos

No.	Jenis mie instant	n	%
1.	Mie goreng	135	45
2.	Rasa ayam	33	11
3.	Rasa ayam bawang	60	20
4.	Rasa ayam special	45	15
5.	Rasa soto	27	9
Total		300	100

Dari tabel diatas diketahui bahwa jenis mie instant yang dikonsumsi anak kos yaitu mie goreng sebanyak 135 responden (45%), rasa ayam 33 responden (11%), rasa ayam bawang 60 responden (20%), rasa ayam special 45 responden (15%), rasa soto 27 responden (9%).

b. Jumlah konsumsi mie instant

Frekuensi atau jumlah konsumsi mie instant anak kos di dusun Karangmalang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4. Frekuensi konsumsi mie instant

No.	Frekuensi	n	Persentase %
1.	<1x/minggu	4	1,3
2.	1-2x/minggu	269	89,7
3.	3x/minggu	20	6,7
4.	1x/hari (4-6x/minggu	6	2,0
5.	setiap hari mengkonsumsi	1	,3
Total		300	100 %

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa frekuensi konsumsi mie instant anak kos di dusun Karangmalang yaitu < 1 x/ minggu sebanyak 4 responden (1,3%), 1-2 kali/minggu sebanyak 269 responden (89,7 %), 3 kali/minggu sebanyak 20 responden (6,7 %), 1x/hari (4-6x/minggu sebanyak 6 responden (2,0%), dan setiap hari mengkonsumsi sebanyak 1 responden (0,3%).

2. Konsumsi Mie Instant dilihat dari Pengetahuan gizi

Berdasarkan hasil analisis deskriptif data yang telah terkumpul, diketahui bahwa skor terendah pada pengetahuan gizi anak kos adalah 10 dan skor tertinggi adalah 16, sehingga selisih skor adalah 6. Selain itu hasil perhitungan diperoleh harga rata-rata sebesar 15,48; modus sebesar 16; standar deviasi 1,003.

Untuk mengidentifikasi tinggi rendahnya pengetahuan gizi dibagi dalam 3 kategori yaitu tinggi, sedang, dan rendah dengan kriteria sebagai berikut :

- a. Rendah = minimum sampai (mean-1 SD)
 - = 10 sampai (15,48-1x1,003)
 - = 10 sampai 14,477 dibulatkan=14,8

b. Sedang = (mean-1SD) sampai (mean + 1SD)

$$= 14,8 \text{ sampai } (15,48+1 \times 1,003)$$

$$= 14,8 \text{ sampai } 16,48$$

c. Tinggi = (mean + 1SD) sampai máximum

$$= >16,48$$

Untuk lebih jelasnya bisa dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Tingkat pengetahuan gizi anak kos di Dusun Karangmalang

No.	Interval kelas	n	Persentase %	Kategori
1.	>16,48	0	0	Tinggi
2.	14,48-16,48	266	88,6	Sedang
3.	10-14,48	34	11,3	Rendah
Total		300	100,0	

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa jumlah pengetahuan gizi anak kos di dusun karangmalang pada kategori tinggi yaitu 0 responden atau 0 %, pada kategori sedang 266 responden atau 88,6 %, dan pada kategori rendah 34 responden atau 11,3 %. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan gizi anak kos di dusun karangmalang pada kategori sedang.

Konsumsi mie instant dilihat dari pengetahuan gizi anak kos dapat dilihat pada tabel 6 berikut ini.

Tabel 6. Tabulasi Silang antara Pengetahuan Gizi dengan Frekuensi Konsumsi Mie instant

Pengetahuan gizi	Jenis konsumsi mie instant	Frekuensi konsumsi mie instant					Total
		<1x/minggu	1-2x/minggu	3x/minggu	1x/hari (4-6x/minggu)	setiap hari mengkonsumsi	
Sedang	Mie goreng		118	2			120
	Rasa ayam	1	28				29
	Rasa ayam bawang	1	52	1			54
	Rasa ayam special		37				37
	Rasa soto		25			1	26
	Total	2	260	3		1	266
Rendah	Mie goreng		14		1		15
	Rasa ayam		4				4
	Rasa ayam bawang		6				6
	Rasa ayam special		8				8
	Rasa soto		1				1
Total			33		1		34

Dari tabel diatas menunjukkan bahwa konsumsi mie instant pada anak kos dilihat dari pengetahuan gizi anak kos yaitu dengan kategori sedang mengkonsumsi mie instant sebanyak 266 responden yang meliputi mie goreng berjumlah 120 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 118 responden dan 3x/minggu sebanyak 2 responden.

Dua puluh sembilan responden memilih rasa ayam dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden dan 1-2x/minggu sebanyak 28 responden, memilih rasa ayam bawang berjumlah 54 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden, 1-2x/minggu sebanyak 52 responden dan 3x/minggu sebanyak 1 responden, mie rasa ayam special berjumlah 37 responden dengan frekuensi

konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 26 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 25 responden dan setiap hari mengkonsumsi sebanyak 1 responden .

Pengetahuan gizi dengan kategori rendah mengkonsumsi mie instant sebanyak 34 reponden yang meliputi mie goreng berjumlah 15 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 14 responden dan 1x/hari (4-6x/minggu) sebanyak 1 responden, dengan memilih rasa ayam berjumlah 4 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, memilih rasa ayam bawang berjumlah 6 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 8 responden dengan frekuensi konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 1 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan gizi dengan konsumsi mie inatant dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 7. Chi-Square Tests Pengetahuan gizi * Frekuensi konsumsi mie instant * Jenis konsumsi mie instant

Jenis konsumsi mie instant		Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Mie goreng	Pearson Chi-Square	8,284	2	,016		
	Likelihood Ratio	4,900	2	,086		
	N of Valid Cases	135				
Rasa ayam	Pearson Chi-Square	,142	1	,706		
	Continuity Correction	,000	1	1,000		
	Likelihood Ratio	,263	1	,608		
	Fisher's Exact Test				1,000	,879
Rasa ayam bawang	Pearson Chi-Square	,230	2	,891		
	Likelihood Ratio	,429	2	,807		
	N of Valid Cases	60				
Rasa ayam special	Pearson Chi-Square	,				
	N of Valid Cases	45				
Rasa soto	Pearson Chi-Square	,040	1	,842		
	Continuity Correction	,000	1	1,000		
	Likelihood Ratio	,077	1	,781		
	Fisher's Exact Test				1,000	,963
	N of Valid Cases	27				

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa pemilihan jenis mie goreng nilai *chi-square* hitung = 8,284 lebih besar dari *chi-square* tabel = 5,99. Berarti ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie goreng. Dugaan sementara ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie goreng dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pada pemilihan jenis mie rasa ayam *chi-square* hitung= 0,142 lebih kecil dari *chi-square* tabel (0,05;1) = 3,841. Berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam bawang *chi-square* hitung= 0,230 lebih kecil dari *chi-square* tabel (0,05;2) = 5,991. Berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam special *chi-square* hitung= 0,0 sehingga tidak dapat diolah.

Pemilihan mie rasa soto *chi-square* hitung= 0,040 lebih kecil dari *chi-square* tabel (0,05;1) = 3,841. Berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto. Dugaan

sementara tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

3. Frekuensi Konsumsi Mie Instant dilihat dari Besarnya Uang Saku

Besarnya uang saku dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 8. Besar uang saku

No.	Jml uang saku / bln	n	Persentase (%)
1.	< Rp. 300.000	142	47,3
2.	Rp. 300.000-Rp. 400.000	63	21,0
3.	Rp. 400.000-Rp. 500.000	71	23,7
4.	>Rp. 500.000	24	8,0
Total		300	100,0

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa yang paling banyak mengkonsumsi produk mie instant adalah pada interval besar uang saku kurang dari Rp. 300.000 yaitu sebesar 142 responden (47,3 %), pada interval besar uang saku Rp. 300.000-Rp. 400.000 sebanyak 63 responden (21,0 %), pada interval Rp. 400.000-Rp. 500.000 sebanyak 71 responden (223,7 %), dan lebih dari Rp. 500.000 sebanyak 24 responden (8,0 %).

Sedangkan frekuensi konsumsi mie instant dilihat dari besarnya uang saku dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 9. Tabulasi Silang antara Besar Uang Saku dengan Frekuensi Konsumsi mie instant

Besarnya uang saku	Jenis konsumsi mie instant	Frekuensi konsumsi mie instant					Total
		<1x/minggu	1-2x/minggu	3x/minggu	1x/hari (4-6x/minggu)	setiap hari mengkonsumsi	
<Rp.300.000	Mie goreng		66	1			67
	Rasa ayam		18				18
	Rasa ayam bawang		25				25
	Rasa ayam special		22				22
	Rasa soto		10				10
	Total		141	1			142
Rp.300.000- Rp.400.000	Mie goreng		23	1			24
	Rasa ayam	1	4				5
	Rasa ayam bawang	1	15	1			17
	Rasa ayam special		9				9
	Rasa soto		10				10
	Total	2	61	2			65
Rp.400.000- Rp.500.000	Mie goreng		33		1		34
	Rasa ayam		5				5
	Rasa ayam bawang		13				13
	Rasa ayam special		12				12
	Rasa soto		4			1	5
	Total		67		1	1	69
>Rp500.000	Mie goreng		10				10
	Rasa ayam		5				5
	Rasa ayam bawang		5				5
	Rasa ayam special		2				2
	Rasa soto		2				2
Total		24				24	

Berdasarkan tabel di atas konsumsi mie instant berdasarkan besarnya uang saku yaitu anak kos dengan besarnya uang saku <Rp.300.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 142 yang meliputi mie goreng sebanyak 67 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 66 responden dan 3x/minggu 1 responden, dengan memilih rasa ayam berjumlah 18

responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, memilih rasa ayam bawang berjumlah 25 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 22 responden dengan frekuensi konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Besar uang saku Rp.300.000-Rp.400.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 65 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 24 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 23 responden dan 3x/minggu 1 responden, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden dan 1-2x/minggu sebanyak 4 responden, mie rasa ayam bawang berjumlah 17 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden, 1-2x/minggu 15 responden dan 3x/minggu 1 responden, mie rasa ayam special berjumlah 9 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Besar uang saku Rp.400.000-Rp.500.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 69 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 34 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 33 responden dan 1x/hari (4-6x/minggu) 1 responden, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam bawang berjumlah 13 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 12 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu 4 responden dan setiap hari mengkonsumsi 1 responden.

Besar uang saku >Rp.500.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 24 responden meliputi mie goreng dipilih sebanyak 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam bawang berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 2 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 2 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Dari data diatas dapat diambil kesimpulan bahwa ada kecenderungan semakin tinggi uang saku konsumsi mie instant semakin menurun.

Untuk mengetahui hubungan antara besar uang saku dengan konsumsi mie inatant dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 10. Chi-Square Tests Besar uang saku * Frekuensi konsumsi mie instant * Jenis konsumsi mie instant

Jenis konsumsi mie instant		Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Mie goreng	Pearson Chi-Square	4,810	6	,568
	Likelihood Ratio	4,861	6	,562
	Linear-by-Linear Association	,546	1	,460
	N of Valid Cases	135		
Rasa ayam	Pearson Chi-Square	5,775	3	,123
	Likelihood Ratio	3,958	3	,266
	Linear-by-Linear Association	,006	1	,936
	N of Valid Cases	33		
Rasa ayam bawang	Pearson Chi-Square	5,233	6	,514
	Likelihood Ratio	5,222	6	,516
	Linear-by-Linear Association	,000	1	,990
	N of Valid Cases	60		
Rasa ayam special	Pearson Chi-Square	,		
	N of Valid Cases	45		
Rasa soto	Pearson Chi-Square	4,569	3	,206
	Likelihood Ratio	3,550	3	,314
	Linear-by-Linear Association	1,265	1	,261
	N of Valid Cases	27		

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa pemilihan jenis mie goreng dengan *Chi-Square* hitung = 4,810 lebih kecil dari *Chi-Square* tabel $(0,05;6) = 12,592$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie goreng. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie goreng dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam *chi-square* hitung= 5,775 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;3) = 7,815$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam bawang *chi-square* hitung= 5,233 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;6) = 12,592$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam special *chi-square* hitung = 0,0 sehingga tidak dapat diolah.

Pemilihan mie rasa soto *chi-square* hitung = 4,569 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;3) = 7,815$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

D. Pembahasan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui konsumsi mie instant pada anak kos dilihat dari pengetahuan gizi anak kos, dan besarnya uang saku anak kos.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis mie instant yang dikonsumsi anak kos yaitu mie goreng sebanyak 135 responden (45%), rasa ayam 33 responden (11%), rasa ayam bawang 60 responden (20%), rasa ayam special 45 responden (15%), rasa soto 27 responden (9%). Frekuensi konsumsi mie instant anak kos di dusun Karangmalang yaitu < 1 x/ minggu sebanyak 4 responden (1,3%), 1-2 kali/minggu sebanyak 269 responden (89,7 %), 3 kali/minggu sebanyak 20 responden (6,7 %), 1x/hari (4-6x/minggu sebanyak 6 responden (2,0%), dan setiap hari mengkonsumsi sebanyak 1 responden (0,3%).

Berdasarkan hasil analisis deskriptif data yang telah terkumpul, diketahui bahwa skor terendah pada pengetahuan gizi anak kos adalah 10 dan skor tertinggi adalah 16, sehingga selisih skor adalah 6. Selain itu hasil perhitungan diperoleh harga rata-rata sebesar 15,48; median sebesar 16,00; modus sebesar 16; standar deviasi 1,003. Berdasarkan data diketahui bahwa jumlah pengetahuan gizi anak kos di dusun karangmalang pada kategori tinggi yaitu 0 responden atau 0 %, pada kategori sedang 266 responden atau 88,6 %, dan pada kategori rendah 34 responden atau 11,3 %. Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan gizi anak kos di dusun karangmalang pada kategori sedang.

Konsumsi mie instant pada anak kos dilihat dari pengetahuan gizi yaitu bahwa pengetahuan gizi anak kos dengan kategori sedang mengkonsumsi mie instant sebanyak 266 responden yang meliputi mie goreng berjumlah 120 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 118 responden dan 3x/minggu sebanyak 2 responden, dengan memilih rasa ayam berjumlah 29 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden dan 1-2x/minggu sebanyak 28 responden, memilih rasa ayam bawang berjumlah 54 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden, 1-2x/minggu sebanyak 52 responden dan 3x/minggu sebanyak 1 responden, mie rasa ayam special berjumlah 37 responden dengan frekuensi konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 26 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 25 responden dan setiap hari mengkonsumsi sebanyak 1 responden .

Pengetahuan gizi dengan kategori rendah mengkonsumsi mie instant sebanyak 34 reponden yang meliputi mie goreng berjumlah 15 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 14 responden dan 1x/hari (4-6x/minggu) sebanyak 1 responden, dengan memilih rasa ayam berjumlah 4 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, memilih rasa ayam bawang berjumlah 6 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 8 responden dengan frekuensi konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 1 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Konsumsi mie instant dilihat dari besar uang saku yaitu bahwa anak kos dengan uang saku < Rp. 300.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 142 yang meliputi mie goreng sebanyak 67 responden dengan frekuensi 1-

2x/minggu sebanyak 66 responden dan 3x/minggu 1 responden, dengan memilih rasa ayam berjumlah 18 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, memilih rasa ayam bawang berjumlah 25 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 22 responden dengan frekuensi konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Besar uang saku Rp.300.000-Rp.400.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 65 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 24 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 23 responden dan 3x/minggu 1 responden, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden dan 1-2x/minggu sebanyak 4 responden, mie rasa ayam bawang berjumlah 17 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden, 1-2x/minggu 15 responden dan 3x/minggu 1 responden, mie rasa ayam special berjumlah 9 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Besar uang saku Rp.400.000-Rp.500.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 69 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 34 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 33 responden dan 1x/hari (4-6x/minggu) 1 responden, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam bawang berjumlah 13 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 12 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu 4 responden dan setiap hari mengkonsumsi 1 responden.

Besar uang saku >Rp.500.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 24 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam bawang berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 2 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 2 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu. Dari data diatas dapat diambil kesimpulan bahwa ada kecenderungan semakin tinggi uang saku konsumsi mie instant semakin menurun.

Pemilihan jenis mie goreng nilai *chi-square* hitung = 8,284 lebih besar dari *chi-square* tabel = 5,99. Berarti ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie goreng. Dugaan sementara ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie goreng dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pada pemilihan jenis mie rasa ayam *chi-square* hitung= 0,142 lebih kecil dari *chi-square* tabel (0,05;1) = 3,841. Berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam bawang *Chi-Square* hitung= 0,230 lebih kecil dari *chi-square* tabel (0,05;2) = 5,991. Berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam special *chi-square* hitung= 0,0 sehingga tidak dapat diolah.

Pemilihan mie rasa soto *chi-square* hitung= 0,040 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;1) = 3,841$. Berarti tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan frekuensi konsumsi jenis mie instant berdasarkan besar uang saku yaitu anak kos dengan besar uang saku <Rp.300.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 142 yang meliputi mie goreng sebanyak 67 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 66 responden dan 3x/minggu 1 responden, dengan memilih rasa ayam berjumlah 18 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, memilih rasa ayam bawang berjumlah 25 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 22 responden dengan frekuensi konsumsi 1-2x/minggu, rasa soto berjumlah 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Besar uang saku Rp.300.000-Rp.400.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 65 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 24 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 23 responden dan 3x/minggu 1 responden, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden dan 1-2x/minggu sebanyak 4 responden, mie rasa ayam bawang berjumlah 17 responden dengan frekuensi <1x/minggu 1 responden, 1-2x/minggu 15 responden dan 3x/minggu 1

responden, mie rasa ayam special berjumlah 9 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Besar uang saku Rp.400.000-Rp.500.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 69 responden yang meliputi mie goreng sebanyak 34 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu sebanyak 33 responden dan 1x/hari (4-6x/minggu) 1 responden, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam bawang berjumlah 13 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 12 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu 4 responden dan setiap hari mengkonsumsi 1 responden.

Besar uang saku >Rp.500.000 mengkonsumsi mie instant dengan jumlah 24 responden meliputi mie goreng dipilih sebanyak 10 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam bawang berjumlah 5 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa ayam special berjumlah 2 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu, mie rasa soto 2 responden dengan frekuensi 1-2x/minggu.

Pemilihan jenis mie goreng dengan *chi-square* hitung = 4,810 lebih kecil dari *chi-square* tabel (0,05;6) = 12,592. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie goreng. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie goreng dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam *chi-square* hitung= 5,775 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;3) = 7,815$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam bawang *chi-square* hitung= 5,233 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;6) = 12,592$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam bawang dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

Pemilihan mie rasa ayam special *chi-square* hitung = 0,0 sehingga tidak dapat diolah.

Pemilihan mie rasa soto *chi-square* hitung = 4,569 lebih kecil dari *chi-square* tabel $(0,05;3) = 7,815$. Berarti tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto. Dugaan sementara tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie rasa soto dari sampel anak kos pada taraf kepercayaan 95%.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

1. Konsumsi mie instant pada anak kos berdasarkan pada pemilihan jenis mie instant yang dikonsumsi anak kos yaitu pemilihan jenis mie goreng sebanyak 135 responden (45%), pemilihan mie rasa ayam 33 responden (11%), pemilihan mie rasa ayam bawang 60 responden (20%), pemilihan mie rasa ayam special 45 responden (15%), rasa soto 27 responden (9%). Frekuensi konsumsi mie instant anak kos di dusun Karangmalang yaitu < 1 x/ minggu sebanyak 4 responden (1,3%), 1-2 kali/minggu sebanyak 269 responden (89,7 %), 3 kali/minggu sebanyak 20 responden (6,7 %), 1x/hari (4-6x/minggu sebanyak 6 responden (2,0%), dan setiap hari mengkonsumsi sebanyak 1 responden (0,3%).
 2. Pengetahuan gizi anak kos di dusun karangmalang yaitu kategori sedang 266 responden atau 88,6 %, dan kategori rendah 34 responden atau 11,3 %.
 3. Besar uang untuk keperluan makan pada anak kos di Karangmalang yaitu kurang dari Rp. 200.000 sebanyak 194 responden (65,3 %), pada interval Rp. 200.000-Rp. 250.000 sebanyak 51 responden (17,0 %), sedang pada interval Rp. 250.000-Rp. 300.000 sebanyak 44 responden (14,7 %), dan lebih dari Rp. 300.000 sebanyak 9 responden (3,0 %).
- Dari data diatas dapat diambil kesimpulan bahwa ada kecenderungan semakin tinggi uang saku konsumsi mie instant semakin menurun.

4. Ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie goreng. Tidak ada hubungan antara pengetahuan gizi dengan frekuensi konsumsi mie rasa ayam, mie rasa ayam bawang, mie rasa soto.
5. Tidak ada hubungan antara uang saku dengan frekuensi konsumsi mie goreng, mie rasa ayam, mie rasa ayam bawang, mie rasa ayam special, dan mie rasa soto.

B. Keterbatasan Masalah

Penulis menyadari keterbatasan yang ada meskipun dalam pelaksanaannya diupayakan semaksimal mungkin. Keterbatasan itu meliputi :

1. Hasil penelitian ini belum dapat menggambarkan konsumsi mie instant secara menyeluruh karena penelitian ini terbatas menggambarkan konsumsi mie yang dilihat dari pengetahuan gizi, dan besarnya uang saku.
2. Hasil penelitian ini belum dapat menggambarkan pengetahuan gizi anak kos secara menyeluruh karena pengetahuan gizi hanya sebatas pengertian, macam gizi, fungsi gizi dan sumber gizi.
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi frekuensi konsumsi mie instant pada anak kos belum sepenuhnya terungkap.

C. Saran

Berdasarkan kesimpulan, berikut ini diberikan saran yang semoga bermanfaat. Adapun saran-saran tersebut adalah:

1. Dalam mengkonsumsi mie instant hendaknya memperhatikan frekuensi konsumsi (minimal selang waktu 3 hari) setelah konsumsi karena jika terlalu sering mengkonsumsi bisa berakibat kurang baik bagi kesehatan.
2. Dalam memasak mie instant hendaknya dibuang air perebusnya, dan ditambah bahan makanan yang lain seperti sayuran, telur dan bahan makanan lainnya.
3. Perlu diadakan penyuluhan tentang dampak positif dan negatif dari konsumsi mie instant.
4. Perlu adanya peningkatan pengetahuan gizi pada anak kos.

DAFTAR PUSTAKA

- Abu Bakar Abdul Majeed.2004. “*Aditif Makanan dan Ubat-Ubatan*” Pusat Racun Negara, USM.
- Ahmad Sujudi.2002.“*Bahan Pengawet dan Penyedap Makanan Picu Timbulnya*
- Anonim.1992.*Dewan Standarisasi Nasional*. Jakarta.
- Arisman.2004.*Gizi dalam Daur Kehidupan*.Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGK
- Aryani.W.S.2002. “*Pengkayaan Vitamin A dan vitamin E dalam Pembuatan Mie Instant Menggunakan Minyak Sawit Merah*”.*Skripsi*.TPHP.FTP.UGM.Yogyakarta.
- Basu Swasta & Irawan.1992.*Manajemen Pemasaran Modern*.Yogyakarta: Liberty.
- Bertha H.S. 2003. *Identifikasi Tingkat Kesukaan Masyarakat (Konsumen D.I.Y. Terhadap Produk Konvensional dan Produk-Produk Thiwul Instan*.*Skripsi*.TIP. Yogyakarta
- Bilson Simamora. 2004. *Panduan Riset Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Burhan Nurgiyantoro,dkk.2004.*Statistik Terapan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Djiteng Roedjito. (1988). *Kajian Penelitian Gizi*. Jakarta: Mediyamata
- Endaryati.1998. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kebiasaan Mengkonsumsi Makanan Jajanan pada Masyarakat Kotagede Kodya Yogyakarta*.*Skripsi*.PSTTB.PKK.IKIP.Yogyakarta.
- Engel, J. F, Roger D. Blckwel, P.W. Miniard. 1994. *Perilaku Konsumen Jilid I*. Bina Aksara. Jakarta.
- Esti Widjajanti. 2004. “*Zat Kimia masih Ditemukan dalam Makanan Anak*”. Media Indonesia. (8 Desember 2004).Nda/V-1
- Fandy Tjiptono.1997. *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta:Andi Offset.
- Julius C. Rumpak,dkk.2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Jakarta:BP.

Harini. 2005. *Pola Makan Mahasiswa Kos di Dusun Karangmalang Kelurahan Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Skripsi.* UNY.

Heri Jatmiko.2002.*Hubungan antara Aspek Sosial Ekonomi Pendidikan dengan Kondisi Fisik di Dusun Karangmalang Desa Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Skripsi.*Yogyakarta: FIS Pendidikan Geografi UNY.

Husaini.1989. *Tumbuh Kembang dan Gizi Remaja.*Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.

<http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0404/14/ilpeng/969491.htm>
Kompas 15 Mei 2005, hal.9

Kinner, T.C dan J.R Taylor. 1995. *Riset Pemasaran Jilid I.* Erlangga. Jakarta.

Kimia @ net-<http://www.kimianet.lipi.go.id>.

Kotler P.1997. *Manajemen Pemasaran Jilid 1.*Jakarta: PT Prenhallindo.

----- 1999. *Manajemen Pemasaran, Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Pengendalian Jilid I.* Erlangga. Jakarta.

Marwanti.2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia.* Yogyakarta: Adicita Karya Nusantara.

Marsetya.1991. *Ilmu Gizi.* Jakarta: Rineka Cipta.

Masri Singarimbun dan Effendi. 1989. *Metode Penelitian Survei.* Jakarta : LP3ES.

Ngalim M.P.1985.*Ilmu Pendidikan Teori dan Praktek.*Badung: PT Remaja Rosda Karya.

Raharja, dkk. 1993. *Proses Pembuatan Mie Instant.* Indofood. Jakarta.

Rizqie Auliana.1999.*Gizi dan Pengolahan Pangan.* Yogyakarta:Adicita Karya Nusa.

Siwi Tri H.,2003. *Kesukaan Konsumen terhadap Produk Kerajinan Bordir di Perusahaan Kerajinan Bordir "Paradise Embroidery" Kota Gede Yogyakarta. Skripsi.*Yogyakarta: FT UNY.

Sri Maryati.2000.*Tata Laksana Makanan.* Jakarta: PT Rineka Cipta

Sri Rumini, dkk.1993. *Psikologi Pendidikan.* Yogyakarta:UPP UNY.

- Sugiyono.2002. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjo.1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi, ITB.
- Suhardjo.1986.*Pangan, Gizi dan Pertanian*.Jakarta:UI.
- Suharsimi Arikunto.1988. *Organisasi dan Administrasi Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*. Depdikbud.
- 1993. *Evaluasi Pendidikan*.Yogyakarta:FIP IKIP.
- 1998. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta
- 2001.*Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Sunaryo,E.1985.*Pengolahan Produk Serelia dan Biji-bijian. Skripsi*. Bogor: TP & Gizi Fateta IPB.
- Sutrisno Hadi.1987. *Statistik Jilid 1*. Yogyakarta: Andi Offset.
- 1989. *Metodologi Research 3 untuk Penulisan Paper, Skripsi, Thesis dan Disertasi*. Yogyakarta: FP UGM.
- Syahmien Moehyi.1992.*Penyelenggaraan Makanana Institusi Jasa Boga*. Jakarta:Bhatara Karya Aksara.
- Triton P.B.2006.*SPSS 13.0 Terapan; Riset Statistik Parametrik*.Yogyakarta: Andi Offset
- Wawan Nurkencana. 1986. *Evaluasi Pendidikan*. Yogya-Usaha nasional.
- Widi Widyawati .1997. *Perilaku Konsumsi Makanan Beserta pada Karyawan BRI Cabang Sleman Yogyakarta. Skripsi*.IKIP Yogyakarta.
- Winarno, F.G.1991.*Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 1999.*Kumpulan Makanan Tradisional I*.PKMT.Perguruan Tinggi-Yogyakarta: Depdikbud.
- Wahyu Nugroho.1999. *Analisis Pengambilan Keputusan bagi Konsumen Mie Instant dalam Pemilihan Produk*.Skripsi. Yogyakarta: TIP TP UGM.
- Wahyu Pamungkas.2003.*Perilaku Kosumen Mi Instant/Studi Pola Konsumsi Mi Instant di Kalangan Mhasiswa Kos di Yogyakarta. Skripsi*. Yogyakarta: FIB(Antropologi) UGM.

[www.msg.org.an/pdf/Bulletin Indonesia.pdf](http://www.msg.org.an/pdf/Bulletin%20Indonesia.pdf).

Yuni Supriastuti.2001.*Kebiasaan Jajan Fast Food Siswa SMUN 3 Yogyakarta*.
Skripsi. Yogyakarta: FT UNY.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

Lampiran 1

Instrumen Penelitian

LEMBAR ANGKET

A. Karakteristik Individu

1. Nama (boleh tidak diisi) :
2. Saudara mendapat uang saku dari :
 - a. orang tua
 - b. beasiswa
 - c. saudara
 - d. bekerja
3. Besar uang saku setiap bulan :
 - a. < Rp. 300.000
 - b. Rp. 300.000-Rp. 400.000
 - c. Rp. 400.000-Rp. 500.000
 - d. > Rp. 500.000
4. Uang untuk keperluan makan saudara:
 - a. < Rp. 200.000
 - b. Rp. 200.000-Rp. 250.000
 - c. Rp. 250.000-Rp. 300.000
 - d. > Rp. 300.000
5. Uang untuk membeli mie instant per bulan:
 - a. < Rp. 25.000
 - b. Rp. 25.000- Rp. 50.000
 - c. Rp. 50.000- Rp. 75.000
 - d. > Rp. 75.000

B. Pengetahuan gizi

- 1). Sepengetahuan saya gizi mempelajari tentang :
 - a. hidup sehat
 - b. makanan sehat
 - c. penyakit dan kesehatan
 - d. tata cara makan
- 2). Menurut saya energi berguna untuk :
 - a. melindungi tubuh
 - b. menyempurnakan kesehatan
 - c. membangun sel-sel tubuh
 - d. memanaskan tubuh
- 3). Contoh makanan sumber energi antara lain :
 - a. bayam, kangkung, telur
 - b. tempe, kacang panjang, kedondong
 - c. jeruk, manggis, kapri
 - d. jagung, beras, roti
- 4). Makanan yang banyak mengandung lemak adalah :
 - a. ikan
 - b. sayuran
 - c. tempe
 - d. daging
- 5). Lemak dalam tubuh saya berguna untuk :

- a. menimbulkan panas
 - b. mencegah infeksi
 - c. menjaga kesehatan gigi
 - d. mencegah scorbut
- 6). Makanan yang berguna untuk pertumbuhan badan adalah :
- a. karbohidrat
 - b. protein dan mineral
 - c. lemak dan buah-buahan
 - d. air
- 7). Sumber protein nabati antara lain :
- a. daging dan ikan
 - b. telur dan tempe
 - c. tempe dan tahu
 - d. telur dan buah-buahan
- 8). Makanan yang mahal belum tentu baik untuk kesehatan :
- a. sangat setuju
 - b. setuju
 - c. ragu-ragu
 - d. tidak setuju
- 9). Makanan sehat adalah...
- a. makanan yang bergizi dan terhindar dari bibit penyakit
 - b. makanan yang enak dan terhindar dari bibit penyakit
 - c. makanan yang tidak mengandung bahan pengawet
 - d. makanan yang mahal harganya
- 10). Zat yang sengaja ditambahkan kedalam makanan dalam jumlah sedikit untuk menambah penampilan, rasa, aroma dan ekstur atau sebagai pengawet adalah ..
- a. food additive
 - b. food poisoning
 - c. food hygiene
 - d. food combaning
- 11). Zat additive yang biasa digunakan dalam mie instant adalah...
- a. MSG
 - b. Garam
 - c. Minyak sayur
 - d. Gula
- 12). Konsumsi MSG yang berlebihan menyebabkan
- a. Hipertensi
 - b. Diabetes
 - c. sesak napas
 - d. menambah tenaga
- 13). Mie instant yang dijual dipasaran dicurigai mengandung
- a. zat pengharum
 - b. zat penyedap
 - c. zat pemanis
 - d. zat penyedap dan pengawet
- 14). Mie instant mengandung banyak zat gizi berupa

- a. karbohidrat c. protein
- b. lemak d. vitamin

15). Zat gizi yang terkandung dalam mie instant berfungsi sebagai...

- a. zat pembangun
- b. zat tenaga
- c. zat pengatur
- d. zat penstabil

16). Bagaimana pengetahuan saudara tentang mie instant?

- a. bebas dari bahan tambahan makanan atau bahan kimia makanan yang berbahaya
- b. Mengandung bahan kimia atau bahan tambahan makanan yang tidak berbahaya sehingga bebas digunakan setiap saat
- c. Mengandung bahan tambahan makanan apabila dikonsumsi terus menerus mungkin berbahaya bagi kesehatan sehingga harus hati-hati dalam menggunakannya
- d. Mengandung bahan tambahan kimia yang tidak berbahaya bagi kesehatan

C. Metode Recall

Tabel 10. Formulir Ingatan pangan 24 jam(1)

Didutip dari "Petunjuk laboratorium penilaian keadaan gizi masyarakat" oleh Suhardjo, PAU Pangan dan Gizi IPB, 1990

Waktu makan (jam)	Nama makanan	Bahan			Jumlah yang makan	Rata-rata/orang
		Jenis	Banyaknya			
			URT	gram		
Pagi						
Siang						
Malam						

Tabel 11. Formulir ingatan pangan 24 jam (2)

Dikutip dari "Principles of nutritional assessment" oleh Rosalind S.Gibson,
Oxford University Press, 1990 dengan modifikasi

Nama :		Tanggal :	
Alamat :		Hari :	
Tempat makan	Waktu makan	Jenis makanan & minuman yang dimakan	Jumlah
<p>Pertanyaan tambahan:</p> <p>Apakah santapan di atas merupakan menu yang lazim? Ya/tidak Jika "ya", lazim bagaimana?</p> <p>Apakah Anda mengkonsumsi mie instant? Ya/tidak Jika "ya", sehari/seminggu berapa banyak?</p> <p>Jika "ya", mie instant apa (cantumkan jenisnya)? Alasannya apa mengkonsumsi mie instant?</p>			

Lampiran 2
Analisis Uji Validitas dan
Reliabilitas

Lampiran 3

Data Hasil Penelitian

Data Hasil Penelitian

No.	Besar uang saku	Pengetahuan gizi	Jenis mie instant	Frekuensi
1	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam	3x/minggu
2	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
3	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
4	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
5	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
6	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
7	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
8	>Rp.500.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
9	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam	3x/minggu
10	<Rp.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
11	<Rp.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
12	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
13	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
14	<Rp.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
15	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
16	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
17	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
18	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
19	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1x/hari (4-6x/minggu)
20	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Rasa ayam	3x/minggu
21	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
22	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
23	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
24	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
25	<Rp.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
26	<Rp.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
27	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
28	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
29	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
30	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
31	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Mie goreng	3x/minggu
32	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
33	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
34	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
35	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
36	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
37	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
38	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
39	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
40	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
41	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
42	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
43	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu

44	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
45	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
46	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
47	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
48	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
49	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
50	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
51	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
52	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
53	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
54	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
55	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
56	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
57	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
58	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
59	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
60	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
61	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
62	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
63	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
64	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
65	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
66	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
67	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
68	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
69	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
70	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	3x/minggu
71	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
72	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
73	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
74	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
75	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	3x/minggu
76	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	3x/minggu
77	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
78	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
79	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
80	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
81	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
82	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
83	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
84	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
85	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
86	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam	setiap hari mengkonsumsi
87	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
88	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
89	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
90	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
91	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu

92	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
93	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
94	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
95	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
96	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
97	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	<1x/minggu
98	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1x/hari (4-6x/minggu)
99	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
100	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
101	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
102	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
103	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	3x/minggu
104	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
105	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
106	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
107	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
108	>Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
109	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
110	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
111	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
112	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	3x/minggu
113	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
114	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
115	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
116	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
117	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
118	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
119	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
120	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
121	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
122	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
123	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
124	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
125	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
126	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
127	<RP.300.000	Rendah	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
128	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
129	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
130	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
131	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
132	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
133	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
134	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
135	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
136	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Mie goreng	3x/minggu
137	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
138	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
139	<RP.300.000	Rendah	Rasa ayam	1-2x/minggu

140	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
141	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	3x/minggu
142	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1x/hari (4-6x/minggu)
143	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
144	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
145	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
146	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
147	<RP.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
148	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
149	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
150	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
151	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
152	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
153	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1x/hari (4-6x/minggu)
154	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
155	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
156	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
157	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
158	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
159	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
160	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
161	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
162	<RP.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
163	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
164	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
165	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
166	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
167	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
168	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
169	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
170	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
171	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
172	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
173	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
174	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	3x/minggu
175	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	3x/minggu
176	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
177	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
178	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
179	<RP.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
180	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
181	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
182	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
183	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
184	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa soto	1-2x/minggu
185	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
186	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
187	<RP.300.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu

188	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
189	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
190	< RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
191	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
192	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	<1x/minggu
193	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
194	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	<1x/minggu
195	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
196	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
197	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
198	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
199	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
200	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
201	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
202	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
203	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
204	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
205	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
206	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
207	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
208	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
209	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
210	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
211	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
212	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
213	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
214	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
215	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
216	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
217	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
218	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
219	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
220	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
221	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
222	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
223	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
224	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
225	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
226	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
227	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
228	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
229	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
230	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
231	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
232	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
233	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
234	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
235	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu

236	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
237	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
238	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
239	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
240	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
241	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
242	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
243	<RP.300.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
244	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
245	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
246	Rp.400.000-Rp.500.000	Rendah	Rasa ayam	1-2x/minggu
247	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
248	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
249	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
250	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
251	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
252	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1x/hari (4-6x/minggu)
253	<RP.300.000	Sedang	Rasa soto	1x/hari (4-6x/minggu)
254	Rp.300.000-Rp.400.000	Rendah	Rasa ayam special	1-2x/minggu
255	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
256	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
257	>Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
258	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
259	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
260	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
261	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam special	<1x/minggu
262	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
263	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
264	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
265	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
266	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu
267	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
268	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
269	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Rasa ayam bawang	1-2x/minggu
270	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
271	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	3x/minggu
272	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
273	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
274	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
275	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
276	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
277	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
278	<RP.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
279	<RP.300.000	Sedang	Rasa ayam	1-2x/minggu
280	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
281	<RP.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
282	<RP.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
283	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu

284	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
285	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
286	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
287	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
288	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
289	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
290	<Rp.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
291	>Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
292	<Rp.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
293	<Rp.300.000	Rendah	Mie goreng	1-2x/minggu
294	<Rp.300.000	Sedang	Rasa ayam special	1-2x/minggu
295	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
296	Rp.300.000-Rp.400.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
297	<Rp.300.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
298	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
299	Rp.400.000-Rp.500.000	Sedang	Mie goreng	1-2x/minggu
300	<Rp.300.000	Sedang	Rasa soto	1-2x/minggu

Lampiran 4

Analisis Data

Analisis Data Statistik

		Pengetahuan gizi	Frekuensi konsumsi mie instant
N	Valid	300	300
	Missing	0	0
Mean		15,48	10,65
Std. Error of Mean		,058	,202
Median		16,00	10,00
Mode		16	10
Std. Deviation		1,003	3,493
Variance		1,006	12,202
Range		6	49
Minimum		10	1
Maximum		16	50
Sum		4643	3194

Frequency Table

Besarnya uang saku

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid < RP.300.000	142	47,3	47,3	47,3
Rp.300.000-Rp.400.000	63	21,0	21,0	68,3
Rp.400.000-Rp.500.000	71	23,7	23,7	92,0
>Rp.500.000	24	8,0	8,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Frekuensi konsumsi mie instant

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid <1x/minggu	4	1,3	1,3	1,3
1-2x/minggu	269	89,7	89,7	91,0
3x/minggu	20	6,7	6,7	97,7
1x/hari (4-6x/minggu)	6	2,0	2,0	99,7
setiap hari mengkonsumsi	1	,3	,3	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Jenis konsumsi mie instant

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Mie goreng	135	45,0	45,0	45,0
Rasa ayam	33	11,0	11,0	56,0
Rasa ayam bawang	60	20,0	20,0	76,0
Rasa ayam special	45	15,0	15,0	91,0
Rasa soto	27	9,0	9,0	100,0
Total	300	100,0	100,0	

Crosstabs

Jenis konsumsi mie instant * Frekuensi konsumsi mie instant * Besar uang saku
Crosstabulation
Count

			Frekuensi konsumsi mie instant					Total
Besar uang saku			<1x/minggu	1-2x/minggu	3x/minggu	1x/hari (4-6x/minggu)	setiap hari mengkonsumsi	
<Rp. 300.000	Jenis konsumsi mie instant	Mie goreng		66	1			67
		Rasa ayam		18				18
		Rasa ayam bawang		25				25
		Rasa ayam special		22				22
		Rasa soto		10				10
	Total			141	1			142
Rp.300.000- Rp.400.000	Jenis konsumsi mie instant	Mie goreng		23	1			24
		Rasa ayam	1	4				5
		Rasa ayam bawang	1	15	1			17
		Rasa ayam special		9				9
		Rasa soto		10				10
	Total		2	61	2			65
Rp.400.000- Rp.500.000	Jenis konsumsi mie instant	Mie goreng		33		1		34
		Rasa ayam		5				5
		Rasa ayam bawang		13				13
		Rasa ayam special		12				12
		Rasa soto		4			1	5
	Total			67		1	1	69
>Rp500.000	Jenis konsumsi mie instant	Mie goreng		10				10
		Rasa ayam		5				5
		Rasa ayam bawang		5				5
		Rasa ayam special		2				2
		Rasa soto		2				2
	Total			24				24

Jenis konsumsi mie instant * Frekuensi konsumsi mie instant * Pengetahuan gizi
Crosstabulation
Count

			Frekuensi konsumsi mie instant					Total
Pengetahu an gizi			<1x/minggu	1- 2x/minggu	3x/minggu	1x/hari (4- 6x/minggu	setiap hari mengkons umsi	
Sedang	Jenis konsumsi mie instant	Mie goreng		118	2			120
		Rasa ayam	1	28				29
		Rasa ayam bawang	1	52	1			54
		Rasa ayam special		37				37
		Rasa soto		25			1	26
	Total		2	260	3		1	266
Rendah	Jenis konsumsi mie instant	Mie goreng		14		1		15
		Rasa ayam		4				4
		Rasa ayam bawang		6				6
		Rasa ayam special		8				8
		Rasa soto		1				1
	Total			33		1		34

Lampiran 5

Surat Ijin Penelitian