

**PREFERENSI MAHASISWA DALAM MENGGUNAKAN
MAKANAN INDONESIA PADA PROGRAM STUDI
PENDIDIKAN TEKNIK BOGA UNIVERSITAS NEGERI
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR SKRIPSI

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk Memenuhi
Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



Disusun oleh :

ABY KUNCAHYANINGTYAS

NIM. 14511247012

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016**

PREFERENSI MAHASISWA DALAM MENGGONSUMSI MAKANAN INDONESIA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Oleh:

Aby Kunchahyaningtyas
NIM 14511247012

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini dirancang untuk: 1) mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta; 2) mengetahui alasan-alasan apa saja yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi Makanan Indonesia.

Penelitian ini merupakan penelitian survey dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Variabel penelitian ini merupakan variabel tunggal yaitu preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi Makanan Indonesia. Populasi pada penelitian ini yaitu seluruh mahasiswa program studi pendidikan teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013, angkatan 2014, dan angkatan 2015 yang masih aktif dalam perkuliahan. Sedangkan teknik pengambilan sampel yang dilakukan dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling* dengan menggunakan perhitungan yang dikembangkan oleh *Isaac* dan *Michael* dalam Sugiyono (2013: 126). Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka dapat diketahui bahwa jumlah sampel yang digunakan adalah 130 mahasiswa. Data penelitian dikumpulkan melalui angket. Teknik analisis data dilakukan dengan analisis statistik deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) pada jenis hidangan pokok, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah nasi goreng (13%), nasi pecel (11%) dan gudeg (11%). 2) pada jenis hidangan lauk pauk, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah tempe goreng (11%), telur goreng (10%) dan ayam geprek (10%). 3) pada jenis hidangan sayuran, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah sayur bening (12%), oseng-oseng kacang panjang (11%) dan sayur asem (10%).

Kata Kunci : *Preferensi konsumsi mahasiswa, Makanan Indonesia.*

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir skripsi

**PREFERENSI MAHASISWA DALAM MENGGUNAKAN MAKANAN
INDONESIA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

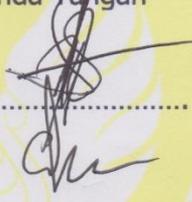
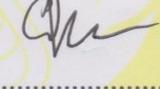
Disusun oleh :

Aby Kuncahyaningtyas

NIM : 14511247012

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi
Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
Pada tanggal 13 Mei 2016

TIM PENGUJI

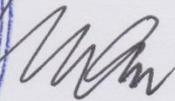
Nama/Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Dr. Siti Hamidah Ketua Penguji/Pembimbing		13 Mei 2016
Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd Sekretaris		13 Mei 2016
Dr. Endang Mulyatiningsih, M. Pd Penguji		13 Mei 2016

Yogyakarta, Mei 2016

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,




Dr. Widarto, M. Pd

NIP. 19631230 198812 1 001

SURAT PERNYATAAN

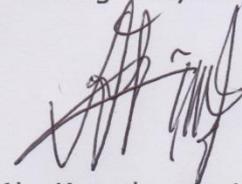
Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aby Kuncahyaningtyas
NIM : 14511247012
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga
Judul TAS : Preferensi Mahasiswa Dalam Mengonsumsi
Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan
Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan kutipan dengan mengikuti tata tulis penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, Mei 2016

Yang menyatakan,



Aby Kuncahyaningtyas

NIM. 14511247012

MOTTO

“Allah tidak akan membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya.

...”
(Q.S. Al-Baqarah : 286)

“Always be yourself and never be anyone else even if they look better than you.”

“To get a success, your courage must be greater than your fear.”

Untuk mendapatkan kesuksesan, keberanianmu harus lebih besar daripada ketakutanmu.

“Success is not a final and failure is not an initial.”

Sukses bukanlah sebuah akhir dan kegagalan bukanlah sebuah awal.

“The formulas of a success are a hard work and never give up.”

“Happiness is not money, but a peace of mind and soul.”

Kebahagiaan bukanlah uang, namun ketenangan pikiran dan jiwa.

“Intelligence is not the determinant of success, but hard work is the real determinant of your success.”

Kecerdasan bukan penentu kesuksesan, tetapi kerja keras merupakan penentu kesuksesanmu yang sebenarnya.

“Baik menjadi orang penting, tapi lebih penting jadi orang baik”

“Cintailah hidup dan hiduplah untuk mencintai dan dicintai”

“Syukuri apa yang kita miliki dan jangan sesali apa yang belum kita capai”

HALAMAN PERSEMBAHAN

Melalui ucapan syukur atas kehadiran Allah SWT dan sholawat kepada Nabi Muhammad SAW, saya persembahkan karya sederhana ini kepada :

- ❖ Kedua orang tua tercinta yang selama ini membesarkanku, memberikanku kasih sayang tanpa henti, selalu senantiasa memberikanku doa, semangat dan motivasi, terutama mama yang selalu setia dan tanpa lelah menemaniku sehingga aku tetap semangat menyelesaikan tugas sampai selesai. Terima kasih banyak. I love you so much.
- ❖ Ibu dan Bapak mertua, terima kasih atas segala doa dan dukungan yang diberikan kepada saya, yang selalu bertanya kapan saya wisuda sehingga saya mendapatkan dorongan agar cepat menyelesaikan tugas ini.
- ❖ Suami tercinta, yang selalu memberikan kasih sayang dan cintanya kepadaku, memberikan semangat dan dukungan, mendoakan ku, menemaniku disaat ujian, dan selalu ada buatku dikalaku letih dan sedih. I love you.
- ❖ Calon anakku yang masih di dalam perut, berkat dia aku menjadi semangat, kuat dan pantang menyerah dalam menyelesaikan tugas ini. Menemaniku tanpa rewel, berusaha dan berjuang bersamaku. Terimakasih nak. I love you.
- ❖ Keluarga besarku, Kakak-kakakq tersayang, terima kasih atas doa dan dukungannya sehingga aku dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.
- ❖ Sahabat Comels yang telah berjuang bersama selama ini, terimakasih karena kalian selalu ada buatku, selalu bersedia membantuku, memberikan semangat, dan segala hal yang sudah kita lalui bersama selama ini.
- ❖ Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terimakasih kepada kalian semua atas doa dan dukungan yang diberikan kepada saya.
- ❖ Almamater tercinta, Universitas Negeri Yogyakarta atas kesempatan yang diberikan kepada saya untuk memperoleh ilmu yang bermanfaat.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan karunia-Nya, sehingga Tugas Akhir Skripsi dalam rangka memenuhi sebagian persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul " Preferensi Mahasiswa Dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia Pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta" dapat terselesaikan tepat waktu. Tugas Akhir Skripsi ini dapat terselesaikan berkat bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak. Berkenaan dengan hal tersebut, penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada;

1. Dr. Siti Hamidah, M.Pd selaku Dosen Pembimbing TAS yang telah banyak memberikan semangat, dorongan, dan bimbingan selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Siti Hamidah, Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd, dan Dr. Endang Mulyatiningsih, M. Pd selaku Ketua, Sekretaris, dan Penguji yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehensif terhadap TAS ini.
3. Dra. Marwanti, M.Pd, dan Dra. Endang Mulyatiningsih, M. Pd selaku Validator instrumen penelitian TAS yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan sehingga penelitian TAS dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
4. Dr. Mutiara Nugraheni selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama proses penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.
5. Dr. Moch Bruri Triyono, M.Pd selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang memberikan persetujuan pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi.

6. Semua pihak secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah S.W.T dan Tugas Akhir Skripsi ini menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya.

Yogyakarta, Mei 2016

Penulis,

Aby Kuncahyaningtyas
NIM 14511247012

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
ABSTRAK	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	6
C. Batasan Masalah	7
D. Rumusan Masalah.....	8
E. Tujuan Penelitian	8
F. Manfaat Penelitian	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA	11
A. Kajian Teori.....	11
1. Perilaku Konsumen	11
2. Preferensi Konsumen	12
3. Preferensi Pangan	14
4. Mahasiswa	16
5. Makanan Indonesia.....	17
B. Hasil Penelitian yang Relevan.....	25
C. Kerangka Pikir	28
D. Pertanyaan Penelitian.....	30

BAB III METODE PENELITIAN	32
A. Desain/Jenis Penelitian	32
B. Tempat dan Waktu Penelitian	33
C. Populasi Dan Sampel.....	33
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian	35
E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	36
F. Validitas Instrumen	38
G. Teknik Analisis Data	39
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	41
A. Deskripsi Data	41
1. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Pokok	41
2. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Lauk Pauk.....	48
3. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Sayuran	55
B. Pembahasan.....	62
1. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Pokok	62
2. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Lauk Pauk.....	64
3. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Sayuran	66
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	69
A. Kesimpulan.....	69
B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA	72
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Lauk Pauk	23
Tabel 2. Distribusi Populasi Mahasiswa	34
Tabel 3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian	38
Tabel 4. Skor Penilaian Jawaban	40
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa terhadap Hidangan Pokok.....	44
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Nasi Goreng.....	46
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Pecel	46
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Gudeg	47
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa terhadap Hidangan Lauk Pauk.....	50
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Tempe.....	53
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Telur	54
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Ayam Geprek	54
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa terhadap Sayuran.....	58
Tabel 14. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi sayur bening	60
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Oseng-oseng kacang Panjang	61
Tabel 16. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa Mengkonsumsi Sayur Asem.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Berfikir	30
Gambar 2. Diagram Pie Aspek Hidangan Pokok	44
Gambar 3. Diagram Pie Aspek Hidangan Lauk Pauk	52
Gambar 4. Diagram Pie Aspek Hidangan Sayuran	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian

Lampiran 2. Surat Pernyataan Validasi Instrumen Penelitian

Lampiran 3. Hasil Validasi Instrumen Penelitian

Lampiran 4. Surat Permohonan Validasi Instrumen Penelitian

Lampiran 5. Angket Uji Validitas

Lampiran 6. Lembar Penilaian Instrumen

Lampiran 7. Kisi-Kisi Instrumen

Lampiran 8. Angket

Lampiran 9. Data Statistik Deskriptif Hasil Penelitian

Lampiran 10. Analisis Data Hasil Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan Indonesia merupakan makanan warisan leluhur bangsa Indonesia sejak jaman nenek moyang kita masih ada. Semua makanan tersebut wajib kita lestarikan agar tidak hilang seiring berkembangnya zaman. Makanan merupakan salah satu karya budaya masyarakat. Semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup, siapa pun dia, dari mana asalnya, berapapun umurnya, dan dalam keadaan sehat ataupun sakit. Oleh karena itu, makanan merupakan kebutuhan pokok yang harus dipenuhi.

Makanan menurut fungsinya dapat digolongkan menjadi makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk peristiwa khusus, dan makanan untuk berbagai keperluan upacara (Moertjipto dkk, 1993:39). Seiring dengan perkembangan zaman, makanan Indonesia juga banyak mengalami perubahan pola makan. Dari perubahan tersebut menjadikan kurangnya perhatian akan keseimbangan asupan gizi untuk kesehatan. Akan tetapi hanya sekedar makan untuk merasa kenyang.

Makanan Indonesia memiliki banyak karakteristik berdasarkan dari daerah asal masing-masing makanan tersebut. Dilihat dari asalnya, makanan Indonesia sangat beragam sekali jenisnya, dari makanan tradisional khas Indonesia bagian paling barat hingga makanan tradisional khas Indonesia bagian paling timur. Dari setiap daerah, masing – masing memiliki ciri khas makanan yang dapat dilihat dari beberapa aspek, seperti rasa, warna, dan tehnik

memasaknya. Dari segi rasa, bisa kita ketahui pada beberapa makanan khas dari beberapa daerah, masing – masing memiliki kriteria yang berbeda – beda, seperti makanan khas Yogyakarta yang dominan dengan rasa manis. Sedangkan dilihat dari teknik mengolahnya, banyak sekali tehnik mengolah yang digunakan dalam mengolah makanan tradisional seperti teknik pemanggangan di dalam tanah, pemanggangan di dalam bambu, pengolahan hanya dengan diberi perasan cairan asam, dan lain-lain. Dari sekian banyak karakteristik makanan di Indonesia, masyarakat Indonesia khususnya kalangan mahasiswa belum tentu sepenuhnya mengenal dan menyukai makanan tersebut dikarenakan banyaknya makanan asing yang masuk ke Indonesia yang menjadi pengaruh preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi makanan tersebut.

Pada era globalisasi saat ini makanan tradisional kurang mendapatkan perhatian dan bahkan dirasa hampir tergusur akibat dampak dari masuknya makanan modern produk negara lain. Hal tersebut dapat dilihat sebagian anak-anak muda Indonesia menganggap makanan seperti Kentucky Fried Chicken, Mc. Donald, Pizza Hut dan sebagainya adalah jenis makanan bergengsi. Berbagai faktor yang dapat mempengaruhi lunturnya kegemaran sebagian masyarakat terhadap makanan tradisional antara lain adanya perubahan gaya hidup, perkembangan ekonomi, gencarnya promosi dan tersedianya makanan tradisional sendiri belum mampu menarik peminat karena dari segi penyediaan dan pengolahan atau teknologi makanan tradisional yang kurang praktis.

Pandangan tersebut diperkuat dengan hasil penelitian yang menyatakan bahwa makanan cepat saji (*fast food*) seperti *fried chicken* dan *french fries*, sudah menjadi jenis makanan yang biasa dikonsumsi pada waktu makan siang

atau makan malam Remaja di enam kota besar di Indonesia seperti di Jakarta, Bandung, Semarang, Yogyakarta, Surabaya, dan Denpasar. Menurut penelitian tersebut 15-20% dari 471 remaja di Jakarta mengkonsumsi *fried chicken* dan *burger* sebagai makan siang dan 1-6% mengkonsumsi *hotdog*, *pizza* dan *spaghetti*. Bila makanan tersebut sering dikonsumsi secara terus-menerus dan berlebihan dapat mengakibatkan gizi lebih (Mudjiyanto dkk, 1994). Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh "Health Education Authority", usia 15-34 tahun adalah konsumen terbanyak yang memilih menu *fast food*. Walaupun di Indonesia belum ada data pasti, keadaan tersebut dapat dipakai sebagai cermin dalam tatanan masyarakat kita, bahwa rentang usia tersebut adalah golongan pelajar dan pekerja muda (Rumawas, 2006). Padahal menurut penelitian tersebut, menyatakan bahwa jenis makanan Indonesia lebih sehat dibandingkan dengan makanan *fast food* yang telah beredar. Hal tersebut dikarenakan makanan Indonesia kaya akan bahan alami serta sayuran segar sebagai komposisinya. Sehingga walaupun ada yang tergolong sebagai makanan yang kurang sehat, akan tetapi karena diimbangi dengan penggunaan bahan yang alami dan segar, maka sedikit akan menetralsir dari dampak buruk yang dihasilkan oleh makanan tersebut. Selain itu, teknik memasak masakan Indonesia biasanya dilakukan dengan ditumis terlebih dahulu, ini dipandang hal yang baik karena dengan demikian bumbu-bumbu akan lebih meresap di bagian makanan lain. Dengan bahan baku yang beraneka ragam dan eksotik, sebetulnya kreativitas makanan dapat dikembangkan dengan baik di Indonesia (Winarno, 1993: 21).

Perilaku seseorang dalam memilih makanan sangatlah subjektif. Hal ini dapat dimengerti karena pemilihan dipengaruhi oleh latar belakang hidup seseorang. Pada umumnya ada tiga pengaruh seseorang dalam memilih makanan, yaitu 1) lingkungan keluarga, tempat seseorang hidup dan dibesarkan; 2) lingkungan diluar system social keluarga yang mempengaruhi langsung kepada dirinya maupun keluarganya; dan 3) dorongan yang berasal dalam diri atau disebut faktor internal (Marwanti, 2000: 1).

Lingkungan keluarga mengajarkan untuk menyukai makanan tertentu sesuai dengan ragam pangan keluarga. Sejak kecil akan dikenalkan berbagai aroma, rasa, rupa, dan bentuk secara terus-menerus sebatas konsep pangan yang dimiliki keluarga. Ibu sebagai pemegang konsep pangan keluarga memiliki peranan penting dalam mengajarkan arti pangan kepada anaknya. Lingkungan diluar sistem keluarga juga berperan kuat dalam kecenderungan pemilihan pangan. Orang tidak dapat melepaskan diri dari kontak sosial, budaya, ataupun masyarakat sekitarnya. Berbagai budaya terkait dapat membentuk pola konsumsi pangan penduduk pada masyarakat tertentu. Dorongan yang berasal dari diri sendiri bersifat individual, hal ini dapat dimengerti karena terkait dengan latar belakang yang mempengaruhi perasaan suka, dan tidak suka. Hal ini menjadikan seseorang selektif dalam memilih makanannya (Marwanti, 2000: 2).

Mahasiswa adalah seseorang yang sedang dalam proses menimba ilmu ataupun belajar dan terdaftar sedang menjalani pendidikan pada salah satu bentuk perguruan tinggi yang terdiri dari akademik, politeknik, sekolah tinggi, institut dan universitas (Hartaji, 2012: 5). Seorang mahasiswa dikategorikan pada tahap perkembangan yang usianya 18 sampai 25 tahun.

Tahap ini dapat digolongkan pada masa remaja akhir sampai masa dewasa awal dan dilihat dari segi perkembangan, tugas perkembangan pada usia mahasiswa ini ialah pematangan pendirian hidup (Yusuf, 2012: 27).

Mahasiswa sama halnya dengan masyarakat atau rumah tangga, juga melakukan aktivitas ekonomi sehari-hari termasuk konsumsi. Konsumsi mahasiswa pun dapat digolongkan dalam dua jenis yaitu konsumsi makanan dan bukan makanan. Namun, pola konsumsi suatu masyarakat atau individu termasuk pula mahasiswa berbeda-beda satu sama lain. Mahasiswa suatu fakultas pola konsumsinya berbeda dan tidak dapat ditebak dengan pola konsumsi seorang mahasiswa fakultas lain (Syahrina,2008).

Mahasiswa tergolong bukan angkatan kerja karena mahasiswa termasuk kelompok yang tidak bekerja/mencari kerja (pengangguran) ataupun kelompok yang sedang bekerja. Mahasiswa termasuk pada kelompok yang bersekolah dan penerima pendapatan sehingga mahasiswa tidak memiliki pendapatan permanen sendiri. Pendapatan mahasiswa bisa berasal dari uang saku dari orang tua dan beasiswa (jika penerima beasiswa). Pendapatan (uang saku) yang dimiliki masyarakat termasuk mahasiswa akan menentukan proporsi pengeluaran untuk makanan dan bukan makanan.

Sebagian besar mahasiswa tinggal di rumah kos dan jauh dari keluarga. Dengan demikian pola konsumsi mereka diduga berbeda dengan pola konsumsi mahasiswa yang tinggal bersama orangtua. Mahasiswa yang tinggal di rumah kos lebih banyak menggunakan pendapatan mereka untuk konsumsi makanan sementara mahasiswa yang tinggal bersama orang tua,

pengeluaran konsumsi makanan mereka dirasa lebih sedikit karena sudah ditanggung orang tua di rumah.

Berdasarkan dari latar belakang diatas, maka peneliti bermaksud untuk mengetahui Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Peneliti menentukan sasaran mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga sebagai objek penelitian dikarenakan mahasiswa Pendidikan Teknik Boga tentunya memiliki pandangan positif terhadap Makanan Indonesia khususnya dalam hal asupan gizi pada makanan yang dikonsumsi, bukan hanya sekedar makan untuk merasa kenyang. Selain itu peneliti juga ingin mengetahui alasan-alasan apa saja yang melatar belakangi Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia. Adapun alasan-alasan yang akan diteliti yaitu dari segi harga, rasa, tampilan, porsi, kebiasaan, gizi dan kesehatan.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka dapat disimpulkan bahwa identifikasi masalah dari penelitian ini adalah :

1. Preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan mengalami perubahan pola makan. Perubahan tersebut menjadikan kurangnya perhatian akan keseimbangan asupan gizi untuk kesehatan. Akan tetapi hanya sekedar makan untuk merasa kenyang.
2. Banyaknya makanan modern produk negara lain yang masuk ke Indonesia dapat menyebabkan tergesernya makanan Indonesia.

3. Perlunya melestarikan makanan Indonesia agar tidak hilang seiring dengan perkembangan zaman.
4. Makanan cepat saji (fast food) seperti fried chicken dan french fries, sudah menjadi jenis makanan yang biasa dikonsumsi pada waktu makan siang atau makan malam Remaja di enam kota besar di Indonesia seperti di Jakarta, Bandung, Semarang, Yogyakarta, Surabaya, dan Denpasar.

C. Batasan Masalah

Pada penelitian ini, permasalahan yang diteliti hanya dibatasi sebagai berikut:

1. Mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan pokok.
2. Mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melata rbelakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan lauk pauk.
3. Mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan sayuran.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana preferensi mahasiswa dan alasan apa saja yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan pokok?
2. Bagaimana preferensi mahasiswa dan alasan apa saja yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan lauk pauk?
3. Bagaimana preferensi mahasiswa dan alasan apa saja yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan sayuran?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan pokok.
2. Untuk mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan lauk pauk.
3. Untuk mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi Makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan sayuran.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Bagi Jurusan
 - a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi Jurusan untuk mengetahui lebih dalam terhadap mahasiswa mengenai preferensi mahasiswa terhadap Makanan Indonesia.
 - b. Memberikan informasi tentang preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi Makanan Indonesia

2. Bagi mahasiswa
 - a. Dapat mengenal lebih banyak lagi jenis-jenis makanan yang ada khususnya Makanan Indonesia.
 - b. Dapat menumbuhkan rasa cinta mahasiswa terhadap Makanan Indonesia
 - c. Sebagai bahan acuan penelitian selanjutnya khususnya tentang preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi Makanan Indonesia.
 - d. Dapat dijadikan sebagai referensi apabila ingin membuka usaha dalam bidang kuliner khususnya Makanan Indonesia.

3. Bagi peneliti
 - a. Peneliti dapat memahami dan mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi Makanan Indonesia.
 - b. Menambah pengalaman peneliti dalam hal menanamkan rasa cinta terhadap Makanan Indonesia.
 - c. Bagi peneliti selanjutnya, dapat dijadikan sebagai pembanding, pertimbangan dan pengembangan pada penelitian sejenis untuk masa yang akan datang.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Teori

1. Perilaku Konsumen

Sumarwan (2003: 26) menyatakan perilaku konsumen pada dasarnya merupakan keputusan yang diambil oleh konsumen dengan menggunakan sumber-sumber yang tersedia yaitu waktu, uang dan upaya untuk ditukar dengan barang untuk dikonsumsi. Secara sederhana perilaku konsumen meliputi keputusan tentang apa yang dibeli oleh konsumen, mengapa, dimana, kapan, dan seberapa sering dia membeli. Perilaku konsumen juga dapat didefinisikan sebagai proses yang dilalui oleh seseorang dalam mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi, dan bertindak pasca konsumsi produk.

Menurut David dan Della, perilaku konsumen dapat didefinisikan sebagai proses pengambilan keputusan dan aktivitas memperoleh secara fisik yang dilibatkan dalam proses evaluasi, memperoleh, menggunakan barang-barang dan jasa.

Perilaku konsumen dapat didefinisikan sebagai kegiatan kegiatan individu yang secara langsung terlibat dalam mendapatkan dan menggunakan barang-barang dan jasa-jasa termasuk di dalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan dan penentuan kebutuhan-kebutuhan tersebut (Swastha dan Handoko,1997).

2. Preferensi Konsumen

Kotler (1997) mendefinisikan preferensi konsumen sebagai pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi konsumen menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada.

Menurut Lilien et al dalam Simamora (2003), ada beberapa langkah yang harus dilalui sampai konsumen membentuk preferensi, diantaranya adalah sebagai berikut:

- a. Pertama, diasumsikan bahwa konsumen melihat produk sebagai sekumpulan atribut. Konsumen yang berbeda memiliki persepsi yang berbeda tentang atribut apa yang relevan.
- b. Kedua, tingkat kepentingan atribut berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masing masing. Konsumen memiliki penekanan yang berbeda-beda dalam atribut apa yang paling penting.
- c. Ketiga, konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang letak produk pada setiap atribut.
- d. Keempat, tingkat kepuasan konsumen terhadap produk akan beragam sesuai dengan perbedaan atribut.
- e. Kelima, konsumen akan sampai pada sikap terhadap merek yang berbeda melalui prosedur evaluasi.

Menurut Nicholson (2002: 60), hubungan preferensi diasumsikan memiliki tiga sifat dasar, tiga sifat dasar tersebut adalah:

- a. Kelengkapan (*completeness*)

Kelengkapan (completeness) mengandung pengertian jika A dan B merupakan dua kondisi atau situasi, maka setiap orang selalu harus bisa menspesifikasikan apakah :

- 1) A lebih disukai daripada B
- 2) B lebih disukai daripada A, atau
- 3) A dan B sama-sama disukai

Dengan dasar ini tiap orang diasumsikan tidak pernah ragu dalam menentukan pilihan, sebab mereka tahu mana yang lebih baik dan mana yang lebih buruk, dan dengan demikian selalu bisa menjatuhkan pilihan diantara dua alternatif.

b. Transivitas (*transivity*)

Transitivitas (transitivity) yaitu jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B, dan lebih menyukai B daripada C, maka orang tersebut harus lebih menyukai A daripada C. Dengan demikian, seseorang tidak bisa mengartikulasikan preferensi yang saling bertentangan.

c. Kontinuitas (*continuity*)

Kontinuitas (continuity) yaitu jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B ini berarti segala kondisi dibawah pilihan A tersebut disukai daripada kondisi dibawah pilihan B.

Diasumsikan preferensi tiap orang akan mengikuti dasar di atas. Dengan demikian, setiap orang akan selalu dapat membuat atau menyusun ranking pada semua situasi ataupun kondisi mulai dari yang paling disukai hingga yang paling tidak disukai dari berbagai macam barang dan jasa yang tersedia.

3. Preferensi Pangan

Setiap masyarakat mengembangkan cara yang turun temurun untuk mencari, memilih, menangani, menyiapkan, dan memakan makanan. Adat istiadat menentukan preferensi seseorang terhadap makanan (Suhardjo 1989). Preferensi terhadap makanan didefinisikan sebagai derajat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap makanan dan preferensi ini akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan (Suhardjo 1989).

Bass, Wakelfield dan Kolasa (1980) dalam Pradnyawati (1997) menyebutkan faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi pangan yaitu; 1) ketersediaan makanan di suatu tempat, 2) pembelian makanan untuk anggota keluarga yang lain, khususnya orang tua, 3) pembelian makanan dan penyediaannya yang mencerminkan hubungan kekeluargaan dan budaya, 4) rasa makanan, tekstur, dan tempat. Selain itu, menurut Soesanto (1988) diacu dalam Pradnyawati (1997), pengalaman seseorang yang menjadi landasan dalam membeli makanan tertentu yang disukainya bersumber pada beberapa faktor antara lain enak, mengenyangkan, memberikan status, tidak membosankan, berharga murah, mudah didapat dan diolah.

Menurut Randall dan Sanjur (1982), faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi pangan adalah: (1) Karakteristik individu, (2) karakteristik makanan, dan (3) karakteristik lingkungan. Karakteristik individu meliputi umur, jenis kelamin, pendapatan, pengetahuan gizi, keterampilan memasak, dan kesehatan. Hal-hal yang mempengaruhi karakteristik tersebut tidak dapat dipisahkan dari kebiasaan makan di lingkungan keluarga sejak bayi dan masa anak-anak. Keluarga akan menyediakan jenis-jenis makanan yang mudah didapat di

sekitarnya, dan harga disesuaikan dengan kondisi ekonomi keluarga. Karakteristik makanan yang mempengaruhi preferensi makanan adalah rasa, rupa, tekstur, harga, tipe makanan, bentuk, bumbu dan kombinasi masakan. Pada masa sekarang teknologi pangan menyediakan makanan dalam bentuk warna, tekstur, dan rasa yang menarik. Selain makanan mudah disimpan, mudah dihidangkan dalam kehidupan sehari-hari. Kombinasi rupa, warna dan konsistensi makanan akan mempengaruhi nafsu makan seseorang.

Suhardjo (1988) mengemukakan pentingnya kombinasi makanan. Makanan yang disajikan dalam susunan menu yang sama tetapi penyajiannya berbeda akan dapat merubah penilaian preferensi seseorang untuk suatu jenis makanan tertentu. Cara mempersiapkan dan memasak makanan yang berbeda-beda termasuk nilai gizinya akan mempengaruhi konsumsi makanan, karena metode ini secara langsung mempengaruhi sikap menerima atau menolak makanan tertentu.

Karakteristik lingkungan mempunyai pengaruh penting dalam menentukan preferensi makanan. Karakteristik lingkungan yang berpengaruh terhadap preferensi antara lain musim, geografi, mobilitas, urbanisasi, dan daerah asal. Faktor teknologi merupakan suatu hal yang perlu dipelajari dalam mempelajari preferensi makanan. Kemudahan dalam memperoleh makanan yang diawetkan mengurangi pengaruh musim terhadap jenis makanan yang tersedia dan mempercepat keterbiasaan terhadap makanan-makanan yang dahulu dianggap langka.

4. Mahasiswa

Menurut Kamus Bahasa Indonesia (2008), Definisi mahasiswa adalah orang yang belajar di perguruan tinggi. Setelah menyelesaikan pendidikan di bangku sekolah, sebagian siswa ada yang menganggur, mencari pekerjaan, atau melanjutkan pendidikan ke tingkat perguruan tinggi. Mereka yang terdaftar sebagai murid di perguruan tinggi dapat disebut sebagai mahasiswa (Takwin, 2008).

Mahasiswa adalah seseorang yang sedang dalam proses menimba ilmu ataupun belajar dan terdaftar sedang menjalani pendidikan pada salah satu bentuk perguruan tinggi yang terdiri dari akademik, politeknik, sekolah tinggi, institut dan universitas (Hartaji, 2012: 5).

Seorang mahasiswa dikategorikan pada tahap perkembangan yang usianya 18 sampai 25 tahun. Tahap ini dapat digolongkan pada masa remaja akhir sampai masa dewasa awal dan dilihat dari segi perkembangan, tugas perkembangan pada usia mahasiswa ini ialah pemantapan pendirian hidup (Yusuf, 2012: 27).

Belajar di perguruan tinggi sangat berbeda dari belajar di sekolah (Furchan, 2009). Di sekolah, siswa lebih banyak berperan sebagai penerima ilmu pengetahuan, sementara guru dianggap sebagai pemberi ilmu pengetahuan. Di perguruan tinggi, mahasiswa lebih aktif dalam mencari ilmu pengetahuan, sementara pengajar berfungsi sebagai fasilitator yang membantu mahasiswa mencapai tujuan pembelajaran yang telah disepakati. Menurut Kartono (dalam Ulfah, 2010) mahasiswa merupakan anggota masyarakat yang mempunyai ciri-ciri tertentu, antara lain:

- a. Mempunyai kemampuan dan kesempatan untuk belajar di perguruan tinggi, sehingga dapat digolongkan sebagai kaum intelegensia.
- b. Karena kesempatan yang ada, mahasiswa diharapkan nantinya dapat bertindak sebagai pemimpin yang mampu dan terampil, baik sebagai pemimpin masyarakat ataupun dalam dunia kerja.
- c. Diharapkan dapat menjadi daya penggerak yang dinamis bagi proses modernisasi.
- d. Diharapkan dapat memasuki dunia kerja sebagai tenaga yang berkualitas dan profesional.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa mahasiswa ialah seorang peserta didik berusia 18 sampai 25 tahun yang terdaftar dan menjalani pendidikannya di perguruan tinggi baik dari akademik, politeknik, sekolah tinggi, institut dan universitas.

5. Makanan Indonesia

Makanan diperlukan untuk kehidupan karena makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Makanan berfungsi untuk memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak, memperoleh energi untuk melakukan aktivitas sehari-hari, mengatur metabolisme dan berbagai keseimbangan air, mineral, dan cairan tubuh yang lain, juga berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit (Notoatmodjo, 2003).

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan dimanapun ia berada serta memerlukan pengelolaan yang baik dan

benar agar bermanfaat bagi tubuh. Tanpa adanya makanan dan minuman, manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Adapun pengertian makanan menurut WHO (World Health Organization) yaitu semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan (Putraprabu, 2008). Menurut Dr. Budiman Chandra, terdapat 3 fungsi makanan. Pertama, makanan sebagai sumber energi karena panas dapat dihasilkan dari makanan seperti juga energi. Kedua, makanan sebagai zat pembangun karena makanan berguna untuk membangun jaringan tubuh yang baru, memelihara, dan memperbaiki jaringan tubuh yang sudah tua. Ketiga, makanan sebagai zat pengatur karena makanan turut serta mengatur proses alami, kimia, dan proses faal dalam tubuh.

Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan (*food borne illness*).

a. Pengertian Makanan Indonesia

Makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Berdasarkan waktu penyajiannya, makanan Indonesia dibagi menjadi 3, yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Ciri khas makanan Indonesia adalah menggunakan aneka jenis bumbu dan rempah serta disajikan bersama dengan sambal dan kerupuk sebagai pelengkap (Titin., & Marwanti, 2011: 1).

b. Klasifikasi Makanan Indonesia

Menurut Marwanti (2000), Makanan Indonesia memiliki susunan menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap sedapan, dan minuman. Pada prinsipnya makanan Indonesia dapat dikelompokkan sebagai berikut:

1) Hidangan pokok (nasi dan penggantinya)

Makanan pokok adalah jenis yang merupakan makanan utama yang biasa dihidangkan dalam jumlah banyak. Makanan pokok pada masakan Indonesia adalah nasi. Disamping itu dikenal pula bahan makanan pokok yang lain, yaitu diantaranya singkong, ubi, jagung, pisang, dan sagu. Bahan-bahan tersebut dapat digunakan tersendiri atau dicampur dengan bahan lain.

Beras sendiri ada yang berwarna putih dan ada yang merah. Beras putih lebih banyak disukai daripada beras merah karena beras merah agak kasar. Berdasarkan jenis masakannya, beras dapat diolah menjadi beberapa macam masakan, diantaranya adalah:

a) Bubur

Bubur adalah masakan beras yang menggunakan bahan cair berupa air atau santan. Banyaknya bahan cair tergantung dari kelembekan dan kehalusan bubur yang diinginkan. Ada berbagai macam bubur, antara lain:

(1) Bubur Biasa

Pada bubur ini bahan cair yang digunakan dapat berupa air, santan, ataupun kaldu. Bubur dapat dimakan dengan lauk atau tanpa lauk.

(2) Bubur Manado atau Bubur Tinotuan

Bubur yang dimasak dengan bumbu, bermacam-macam sayuran, ubi atau labu kuning, dan biji jagung muda. Bumbu yang biasa digunakan adalah garam, salam, serai, dan daun kemangi. Biasanya bubur ini dimakan dengan ikan asin dan sambal tomat.

(3) Bubur Ayam

Makanan ini berasal dari seni dapur Cina. Cara membuatnya seperti bubur biasa hanya saja bahan cair yang digunakan sering ditambah dengan kaldu, ebi tumis, bawang merah, bawang putih, dan daging ayam atau telur.

b) Masakan Nasi

Di Indonesia terdapat beberapa macam masakan nasi. Apabila ditinjau dari segi teknik olahannya, masakan nasi dapat dibedakan melalui cara memasaknya, yaitu direbus, dikukus, atau kombinasi keduanya. Jika ditinjau dari macamnya, terdapat beberapa macam masakan nasi, yaitu:

(1) Nasi goreng

Nasi goreng adalah nasi liwet atau nasi kukus yang ditumis dengan bumbu. Bumbu nasi goreng antara lain bawang putih, bawang merah, lombok merah, dan tomat.

(2) Nasi gurih atau nasi uduk

Nasi gurih adalah nasi kukus yang dimasak dengan santan dan garam. Dapat juga diberi daun pandan dan serai sebagai penambah aroma.

(3) Nasi kuning

Nasi kuning dibuat seperti cara membuat nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dengan kunyit dan sedikit air jeruk nipis agar mendapatkan warna kuning cerah.

(4) Nasi tumpeng

Nasi tumpeng biasanya dibuat dari nasi putih yang dikukus dan dibentuk seperti kerucut. Tumpeng biasanya dihidangkan di atas baki yang telah diberi alas daun pisang. Lauk pauk yang biasa digunakan adalah urap sayuran, telur rebus, tempe goreng, tahu goreng dan rempeyek. Adapula tambahan lauk lain, misalnya ingkung (ayam utuh yang dibumbum) atau ayam goreng.

(5) Nasi langgi atau nasi ulam

Cara pembuatannya sama dengan nasi gurih, tetapi ditambah bumbu lain, yaitu bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, dan lengkuas.

Lauk pauknya, antara lain abon, rempah, telur dadar, teri, udang goreng, sambal goreng kering, mentimun, dan kemangi. Nasi langgi biasanya dihidangkan dengan dibungkus daun pisang.

c) Masakan Nasi Dalam Daun

Untuk memasak beras yang dibungkus daun memerlukan waktu lebih lama jika dibandingkan dengan menanak nasi. Daun yang biasa digunakan adalah daun pisang batu, daun kelapa muda, atau bambu. Macam – macam masakan itu adalah sebagai berikut :

(1) Ketupat

Cara membuat membuat ketupat yaitu beras dicuci, lalu dimasukkan kedalam kulit ketupat sebanyak $\frac{1}{3}$ hingga $\frac{2}{3}$. Kemudian dimasak hingga matang.

(2) Lontong

Cara pembuatan lontong yaitu beras dicuci dan diberi sedikit air kapur sirih. Kulit lontong disiapkan dengan panjang 15 – 20 cm dan garis tengah 2,5 hingga 4 cm. Selanjutnya kulit lontong diisi beras $\frac{1}{3}$ – setengah bagian, kemudian disemat ujung – ujungnya. Setelah itu direbus dalam air selama 5 – 6 jam. Jika air perebus berkurang dapat ditambah air lagi.

(3) Arem – arem

Arem – arem dibuat seperti membuat lontong yaitu beras yang dikukus, kemudian diaru dengan santan dan sedikit garam. Dibentuk seperti lontong, diisi dengan salah satu lauk pauk, misalnya sambal goreng dan daging cincang lalu dikukus hingga masak.

2) Hidangan lauk pauk

Lauk-pauk adalah suatu hidangan yang merupakan pelengkap nasi yang dapat berasal dari bahan hewani dan produknya, tumbuh-tumbuhan, atau 2

kombinasi bahan hewan dan tumbuhan yang biasanya dimasak dengan bumbu tertentu.

Teknik pengolahan lauk pauk diantaranya dengan cara digoreng, dikukus, dibakar, kombinasi dari beberapa teknik dan dengan teknik ganda. Teknik penyajian lauk pauk dapat dengan per porsi atau secara prasmanan.

Bahan makanan sumber protein hewani yang banyak digunakan dalam masakan Indonesia adalah telur, daging, unggas, ikan, hasil laut dan lainlain. Sedangkan bahan makanan nabati yang banyak digunakan dalam lauk pauk Indonesia yaitu tempe, tahu, oncom dan kacang-kacangan.

Tabel 1. Klasifikasi Lauk Pauk

Bahan	Teknik Olah	Tekstur	Penyajian
1. Hewan Dan Produknya 2. Nabati Dan Produknya 3. Kombinasi	1. Direbus 2. Dikukus 3. Dibakar / Dipanggang 4. Digoreng 5. Ditumis / Saute	1. Berkuah Banyak 2. Berkuah Sedikit 3. Basah 4. Kering Dan Keras 5. Kering Lunak	1. Kesempatan Khusus 2. Keluarga : Prasmanan, Racikan 3. Usaha : <i>Table D'hot, Ala Carte, Plate Service</i> 4. Alat Hidang

Sumber: Marwanti, 2000

3) Hidangan sayur

Sayur adalah suatu hidangan berkuah yang merupakan kelengkapan nasi yang dapat dimakan dengan atau tanpa nasi. Sayur biasanya berisi kuah dan bahan pokok sayuran atau dapat pula ditambahkan dengan bahan lain seperti bahan hewani atau tumbuh tumbuhan seperti produknya (makaroni, soun). Bahan yang digunakan dalam masakan sayur dapat berupa air, kaldu, atau santan. Bumbu yang digunakan bisa bervariasi tergantung rasa yang diinginkan, karena bumbu yang digunakan tiap daerah berbeda-beda.

4) Sambal

Sambal adalah hidangan yang tidak berdiri sendiri, tetapi harus dimakan dengan bahan lain, terutama lalap. Sambal juga dapat digunakan sebagai penambah rasa dan melengkapi hidangan lain. Sambal dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu sambal mentah dan matang. Sambal mentah contohnya sambal bawang, terasi, dan colo-colo, sedangkan sambal matang contohnya sambal tomat, sambal teri dan sambal kacang.

5) Sedap-sedapan

Sedap-sedapan atau kudapan adalah makanan kecil yang biasa dihidangkan bersama minuman, baik untuk keperluan sehari-hari maupun untuk kesempatan khusus.

6) Minuman

Minuman adalah salah satu kebutuhan hidup yang penting dan harus dipenuhi. Kegunaan minuman adalah untuk mencegah rasa haus, menambah nilai gizi serta memenuhi kebutuhan tubuh akan air. Minuman Indonesia menurut jenisnya dibedakan menjadi dua yaitu minuman panas dan dingin. Minuman panas ada dua macam yaitu minuman panas tidak berisi (teh, kopi, coklat, jeruk) dan minuman panas berisi (bajigur, wedang ronde, sekoteng dan wedang ublek). Sedangkan minuman dingin juga ada dua macam yaitu minuman dingin tidak berisi (es sirup, es limun, es beras kencur) dan minuman dingin berisi (dawet, es campur, es buah).

B. Hasil Penelitian yang Relevan

Penelitian yang relevan dengan penelitian ini (Perilaku Cinta Makanan Indonesia yang ada di SMK N 1 PANDAK) adalah :

1. PREFERENSI PANGAN ANAK SEKOLAH DASAR DI KOTA BOGOR oleh Yanny Trimur Cahyaning Tiyas. Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa Sebagian besar (48%) contoh termasuk dalam keluarga kecil dengan jumlah anggota keluarga empat orang. Sebagian besar orang tua contoh pendidikan terakhirnya adalah Perguruan Tinggi, yaitu ayah (33.3%) dan ibu (25.7%). Pekerjaan orang tua contoh sangat beragam yaitu PNS/POLRI/ABRI, Pegawai Swasta/BUMN, Pedagang, petani, Wiraswasta, Jasa, Ibu Rumah Tangga, dan Lainnya. Sebanyak 48.9% contoh termasuk dalam kategori pendapatan tinggi. Rata-rata pengetahuan gizi contoh termasuk sedang dengan persentase jawaban benar rata-rata 61.5%. Selanjutnya preferensi terhadap pangan pada kelompok sumber karbohidrat menunjukkan yang paling disukai oleh contoh adalah roti dan beras. Olahan roti yang paling disukai adalah roti tawar dan roti bakar, sementara olahan beras adalah nasi dan bubur. Pangan yang paling disukai selanjutnya adalah kentang. Olahan kentang yang paling disukai adalah kentang goreng dan keripik kentang. Pangan pada kelompok sumber lemak yang disukai contoh adalah kelapa dan coklat. Olahan kelapa yang paling disukai adalah minuman kelapa dan santan, olahan coklat adalah coklat batang. Daging ayam dan susu adalah yang paling disukai pada kelompok pangan sumber protein hewani. Olahan ayam yang paling disukai adalah ayam goreng dan ayam panggang,

sementara olahan susu yang paling disukai adalah susu segar dan susu kental manis. Pangan yang paling disukai pada kelompok sumber protein nabati adalah tahu dan tempe. Olahan tahu yang paling disukai adalah tahu goreng dan pepes, sementara olahan tempe adalah tempe goreng dan orek tempe. Pada kelompok sumber vitamin dan mineral, jambu biji dan mangga adalah yang paling disukai oleh contoh, dengan olahan yang paling disukai contoh adalah sebagai buah dan dalam bentuk jus. Sebagian besar contoh dengan keluarga besar menunjukkan kesukaan pada hampir semua jenis pangan dibandingkan contoh dengan keluarga kecil dan sedang. Hasil uji statistik menunjukkan adanya hubungan nyata antara besar keluarga dengan preferensi minyak goreng ($p < 0.05$). Selanjutnya uji statistik juga menunjukkan adanya hubungan yang nyata antara pendapatan keluarga dengan preferensi terhadap ubi jalar ($p < 0.01$), margarin ($p < 0.05$), ikan pindang ($p < 0.01$), oncom ($p < 0.05$), kacang hijau ($p < 0.01$), kacang kedelai ($p < 0.05$), nangka ($p < 0.05$), jambu biji ($p < 0.01$), pepaya ($p < 0.05$), buncis ($p < 0.05$), dan kacang panjang ($p < 0.05$). Hasil uji statistik menunjukkan terdapat hubungan yang nyata antara jenis kelamin contoh dengan preferensi bihun ($p < 0.05$). Contoh dengan pengetahuan gizi tinggi tidak menyukai talas, ikan asin, dan oncom. Uji statistik menunjukkan pengetahuan gizi contoh berhubungan dengan preferensi ubi jalar ($p < 0.05$), margarin ($p < 0.01$), dan nangka ($p < 0.01$).

2. ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN DALAM MEMBELI DAGING SAPI DI PASAR TRADISIONAL KABUPATEN PURWOREJO oleh Marissa Arum Wijaya. Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, maka

dapat diambil kesimpulan bahwa Daging sapi yang menjadi preferensi konsumen di pasar tradisional Kabupaten Purworejo adalah daging sapi yang berwarna merah cerah, mempunyai kandungan lemak sedikit, dan bagian daging atas.

3. PENGETAHUAN DAN SIKAP SISWA KELAS II SMA AL-ISLAM I SURAKARTA DALAM MEMILIH MAKANAN JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH oleh Ika Widiastuti Mahmudah. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui analisis dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa pengetahuan Siswa Kelas II SMA Al-Islam I Surakarta dalam memilih makanan jajanan di kantin sekolah termasuk dalam kategori yang baik. Hal tersebut ditunjukkan dengan hasil perhitungan bahwa nilai rata-rata 19,5, median 20, modus 20 dan standar deviasi 2,298. Dari pengkategorian didapatkan hasil 72,2 % responden mempunyai pengetahuan baik, 27,8 % responden mempunyai pengetahuan sedang dan tidak ditemukan responden yang berada dalam kategori rendah. Dari hasil di atas dapat dikatakan bahwa sebagian besar dari siswa mempunyai pengetahuan yang baik dalam memilih makanan jajanan yang ada di kantin; Sikap siswa kelas II SMA Al-Islam I Surakarta dalam memilih makanan jajanan di kantin sekolah termasuk dalam kategori yang cukup baik. Hal tersebut ditunjukkan dengan hasil perhitungan bahwa nilai rata-rata 62,42, median 63, modus 63 dan standar deviasi 2,852. Dari pengkategorian didapatkan hasil 95,4 % responden mempunyai sikap baik, 0,6 % responden mempunyai sikap sedang dan tidak ditemukan responden yang berada dalam kategori rendah. Dari hasil di atas dapat dikatakan bahwa sebagian

besar dari siswa mempunyai sikap yang baik dalam memilih makanan jajanan yang ada di kantin. Selain itu hasil tersebut juga menunjukkan bahwa dengan pengetahuan yang dimiliki para siswa kelas II dapat menentukan sikap yang baik terhadap makanan yang akan mereka pilih.

C. Kerangka Berfikir

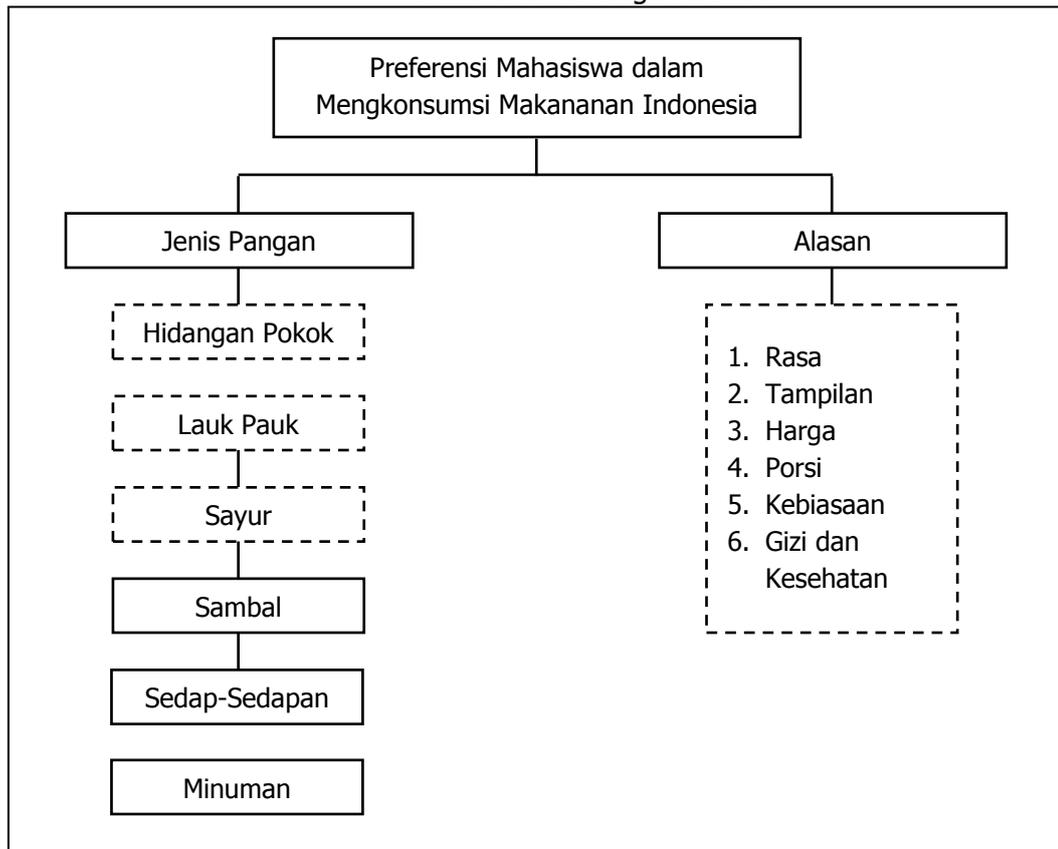
Makanan menurut fungsinya dapat digolongkan menjadi makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk peristiwa khusus, dan makanan untuk berbagai keperluan upacara (Moertjipto dkk, 1993:39). Makanan Indonesia sudah dirancang dalam karakteristik masing – masing asal dari makanan tersebut. Dilihat dari asalnya, makanan Indonesia sangat beragam sekali jenisnya, dari makanan tradisional khas Indonesia bagian paling barat hingga makanan tradisional khas Indonesia bagian paling timur.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Peneliti menentukan sasaran mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga sebagai objek penelitian dikarenakan mahasiswa Pendidikan Teknik Boga tentunya memiliki pandangan positif terhadap makanan Indonesia khususnya dalam hal asupan gizi pada makanan yang dikonsumsi, bukan hanya sekedar makan untuk merasa kenyang. Selain itu peneliti juga ingin mengetahui alasan apa saja yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia jika dilihat dari faktor harga, rasa, tampilan, ukuran, dan porsi.

Penelitian ini dititik beratkan terhadap preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada jenis atau klasifikasi makanan hidangan pokok, lauk pauk, dan sayuran. Alasan peneliti memilih jenis atau klasifikasi makanan hidangan pokok, lauk pauk, dan sayuran adalah karena hidangan tersebut adalah jenis hidangan yang menjadi suatu kewajiban yang harus ada dalam makanan yang dikonsumsi oleh setiap orang.

Dari hal-hal yang telah ada tersebut, langkah berikutnya yang peneliti lakukan dalam penelitian ini adalah dengan meneliti hasil pilihan makanan hidangan pokok, lauk pauk dan sayuran apa yang lebih disukai mahasiswa untuk dikonsumsi dengan alasan-alasan yang sesuai dengan pilihan mahasiswa dalam preferensi mengkonsumsi makanan Indonesia. Kerangka berfikir dapat dilihat pada gambar 1.

Gambar 1. Kerangka Berfikir



Keterangan:

□ : Variabel yang tidak diteliti

□ : Variabel yang diteliti

D. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan deskripsi teori diatas, maka timbul beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

4. Bagaimana preferensi mahasiswa dan alasan apa saja yang melatarbelakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengonsumsi makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan pokok?

5. Bagaimana preferensi mahasiswa dan alasan apa saja yang melatarbelakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan lauk pauk?
6. Bagaimana preferensi mahasiswa dan alasan apa saja yang melatarbelakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan sayuran?

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain/Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan oleh penulis adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengumpulkan informasi tentang variabel. Diharapkan pada penelitian ini akan didapatkan suatu informasi yang valid dan pasti sehingga hasil penelitian benar-benar akan mendapatkan kesimpulan yang tepat dan telah teruji kebenarannya.

Penelitian sendiri memiliki beberapa definisi yang dikemukakan oleh para ahli. Menurut Narbuko dan Achkadi (2007:3) penelitian adalah suatu kegiatan obyektif dalam usaha menemukan dan mengembangkan serta menguji ilmu pengetahuan, berdasarkan atas prinsip-prinsip, teori-teori yang disusun secara sistematis melalui proses yang intensif dalam pengembangan generalisasi. Penelitian kuantitatif, yaitu peneliti melakukan pengukuran terhadap keberadaan suatu variabel dengan menggunakan instrumen penelitian.

Menurut Suharsimi Arikunto (2007: 236), pendekatan survey merupakan salah satu pendekatan penelitian yang pada umumnya digunakan untuk mengumpulkan data yang luas dan banyak, disamping itu survey merupakan bagian dari deskriptif yang bertujuan untuk mencapai informasi dari suatu keadaan (fenomena) secara mendalam.

Pendapat lain mengatakan bahwa penelitian survey adalah penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari

adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut, sehingga ditemukan kejadian-kejadian relative, distribusi dan hubungan antar-variabel sosiologis maupun psikologis.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Fakultas Teknik Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta yang beralamatkan di Kampus Karangmalang, Sleman. Yogyakarta. Dalam penelitian ini, Waktu pelaksanaan penelitian pada bulan Oktober 2015-April 2016.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi Penelitian

Populasi adalah sekumpulan orang, hewan, tumbuhan atau benda yang mempunyai karakteristik tertentu yang akan diteliti (Endang Mulyatiningsih, 2013: 9). Menurut Sugiyono (2014: 61) populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: obyek/ subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan. Dari kedua pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa populasi adalah semua subyek atau obyek yang dapat berupa sekelompok orang yang dapat digunakan sebagai target dari hasil penelitian.

Populasi penelitian ini adalah semua mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga di Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013, angkatan 2014, dan angkatan 2015 yang terdiri dari 6 kelas dengan jumlah 196 mahasiswa yang masih aktif dalam perkuliahan. Berikut adalah tabel distribusi

populasi mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Tabel 2. Distribusi Populasi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

No	Angkatan	Jumlah Mahasiswa
1	2013	62
2	2014	67
3	2015	67
	TOTAL	196

Sumber: Daftar Hadir Kuliah Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

2. Sampel Penelitian

Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi (Sugiyono, 2014: 62). Sampel adalah cuplikan atau bagian dari populasi (Endang Mulyatiningsih, 2013: 10). Teknik pengambilan sampel yang dilakukan dalam penelitian ini adalah *Purposive Sampling*. *Purposive Sampling* digunakan apabila sasaran sampel yang diteliti telah memiliki karakteristik tertentu. Karakteristik sampel yang diambil sudah ditetapkan oleh peneliti sehingga teknik sampling ini dinamakan sampel bertujuan (Endang Mulyatiningsih, 2013: 11).

Keseluruhan populasi pada penelitian ini adalah mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga di Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013, angkatan 2014, dan angkatan 2015 yang terdiri dari 6 kelas dengan jumlah 196 mahasiswa yang masih aktif dalam perkuliahan. Setelah populasi pada penelitian diketahui maka langkah selanjutnya adalah menentukan jumlah sampel yang diambil. Berdasarkan penentuan jumlah sampel yang dikembangkan *Isaac* dan *Michael* dalam Sugiyono (2013: 126), maka jumlah sampel yang dibutuhkan pada tingkat kesalahan 5% adalah sebagai berikut;

$$S = \frac{\lambda^2 \cdot N \cdot P \cdot Q}{d^2(N - 1) + \lambda^2 \cdot P \cdot Q}$$

$$S = \frac{3,841 \times 196 \times 0,5 \times 0,5}{0,05^2 (196 - 1) + 3,841 \times 0,5 \times 0,5}$$

$$S = 130,001036$$

maka S = **130** (dibulatkan)

Keterangan:

S : ukuran sampel

N : ukuran populasi

d : ketelitian (error)

λ^2 : harga tabel chi-kuadrat, dengan dk=1

Berdasarkan hasil penghitungan didapatkan hasil sampel 130,001036 dan dibulatkan menjadi 130 mahasiswa.

D. Definisi Operasional Variabel Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta.

Menurut Endang Mulyatiningsih (2013: 2) variabel adalah sebuah karakteristik yang terdapat pada individu atau benda yang menunjukkan adanya perbedaan (variasi) nilai atau kondisi yang dimiliki. Dalam penelitian ini mempunyai satu variabel yang diteliti, yaitu preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia.

Preferensi adalah pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi menunjukkan

kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada. Sedangkan makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Sehingga definisi operasional dari preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia adalah pilihan suka atau tidak suka oleh mahasiswa terhadap makanan Indonesia yang meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman.

E. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian

1. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini digunakan sebagai upaya pembuktian kebenaran data yang dibuat, maka diperlukan data-data yang dapat mendukungnya, sehingga dapat diperlukan pengumpulan data melalui teknik dan metode tertentu. Teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengetahui Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan Indonesia adalah berupa angket atau Kuesioner.

Menurut Sugiyono (2006: 199), Kuesioner (angket) merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Menurut Suharsimi Arikunto (2000: 136), angket merupakan daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain dengan maksud agar orang tersebut bersedia memberi respon sesuai dengan permintaan pengguna. Orang yang diharapkan memberikan respon ini disebut responden. Angket yang digunakan dalam

penelitian ini adalah angket yang diberikan kepada mahasiswa untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia.

2. Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Dari variabel preferensi mahasiswa dibagi menjadi beberapa pertanyaan. Dalam pembuatan instrumen diperlukan langkah-langkah yang diteliti dan benar agar memperoleh data yang memenuhi syarat dan dapat mewakili obyek penelitian. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah berupa angket. Angket yang dipergunakan untuk menjangkau data dalam penelitian ini dikembangkan sesuai oleh peneliti dibantu oleh dosen pembimbing berdasarkan konsep teori yang telah ditetapkan.

Angket yang digunakan adalah angket dengan skala *likerts (rating-scale)* yang telah dimodifikasi dengan menggunakan empat alternatif jawaban, yaitu Selalu (SL), Sering (S), Jarang (J), Tidak Pernah (TP), keempat penilaian tersebut diberikan bobot sebagai berikut:

- a. Jawaban selalu diberikan bobot 4
- b. Jawaban sering diberikan bobot 3
- c. Jawaban jarang diberikan bobot 2
- d. Jawaban tidak pernah diberikan bobot 1

Kisi-kisi instrumen dibuat yang berguna sebagai dasar dalam pembuatan instrumen sehingga pernyataan yang dibuat tidak keluar dari indikator yang sudah ditentukan. Berikut kisi-kisi instrumen penelitian:

Tabel 3. Kisi-Kisi Instrumen Penelitian

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia	Intensitas mahasiswa dalam mengonsumsi makanan Indonesia	Intensitas mahasiswa mengonsumsi makanan pokok	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
		Intensitas Mahasiswa Mengonsumsi hidangan lauk pauk	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
		Intensitas mahasiswa mengonsumsi hidangan sayur	25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36
	Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi makanan Indonesia	Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi makanan pokok	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
		Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan lauk pauk	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
		Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan sayur	25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36

F. Validitas Instrumen

Menurut Sugiyono (2013:121) hasil penelitian yang valid bila terdapat kesamaan antara data yang terkumpul dengan data yang sesungguhnya. Instrumen yang valid berarti alat ukur yang digunakan untuk mendapatkan data (mengukur) itu valid. Valid berarti instrumen tersebut dapat digunakan untuk mengukur apa yang seharusnya diukur.

Uji validitas instrumen pada penelitian ini menggunakan validasi konstruk dengan cara *expert judgment* yaitu dengan jalan mengkonsultasikan

tentang kisi-kisi kepada ahli bidang yang bersangkutan dengan penelitian, dalam penelitian yang ditunjuk adalah dosen ahli materi tentang makanan Indonesia dan tata penulisan angket instrument penelitian. Instrumen pada penelitian ini yaitu angket kuesioner.

Instrumen angket untuk mengukur aspek preferensi mahasiswa setelah dilakukan validasi isi oleh dosen ahli terhadap butir soal. Setelah validasi tersebut dilakukan perbaikan butir sesuai saran yang diberikan oleh dosen ahli. Selanjutnya angket yang telah diperbaiki diuji coba kepada mahasiswa. Pada penelitian ini jumlah butir angket adalah 40 butir.

G. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah suatu cara yang dipergunakan untuk mengolah data agar dapat ditarik suatu kesimpulan yang tepat. Dalam menganalisis data penelitian ini akan dipergunakan metode deskriptif kuantitatif yaitu suatu cara penelitian yang menghasilkan data deskripsi analisis yang dinyatakan oleh responden secara tulisan maupun lisan serta juga tingkah laku nyata yang diteliti dan dipelajari sebagai sesuatu yang utuh. Teknik analisis data tersebut digunakan untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada program studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta. Untuk menghindari kecenderungan responden asal isi dan memilih skor tengah dari skala yang digunakan, maka peneliti menggunakan skala empat yang tidak ada skor tengah atau titik netral. Tabel sebagai berikut:

Tabel 4. Skor Penilaian Jawaban

No	Jawaban	Skor
1	Selalu	4
2	Sering	3
3	Jarang	2
4	Tidak Pernah	1

Skala yang sudah ditetapkan akan mewakili jawaban setiap pernyataan pada angket yang disebar. Masing-masing skala mempunyai kriteria untuk membedakan skala yang dimulai dari 4, 3, 2, dan 1.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Data

Deskripsi data merupakan cara untuk mengetahui hasil dari penelitian dengan penyajian data yang mudah dipahami sehingga dapat ditarik suatu kesimpulan. Variabel penelitian ini yaitu preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada program studi pendidikan teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta. Data diperoleh dari instrumen penelitian berupa angket atau kuesioner dengan menggunakan skala *Likert*. Angket dibagikan kepada semua mahasiswa pendidikan teknik boga (S1) angkatan 2013, angkatan 2014, dan angkatan 2015 di Universitas Negeri Yogyakarta yang berjumlah 130 responden. Deskripsi data yang diperoleh yaitu *range*, *mean*, *sum*, standar deviasi, *variance*, nilai minimal, dan nilai maksimal. Penyajian data penelitian ini menggunakan tabel statistik deskriptif dan diagram pie.

1. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Pokok

Preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan pokok seperti nasi goreng, nasi uduk, bubur ayam, nasi timbel, lontong sayur, dan lain-lain diukur dengan menggunakan angket pernyataan tentang intensitas konsumsi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan pokok sesuai dengan menu yang berada pada angket. Tujuan dari pengukuran ini untuk mengetahui seberapa sering mahasiswa mengkonsumsi makanan tersebut. Jumlah soal pernyataan pada kolom makanan hidangan pokok yang diberikan kepada mahasiswa

berjumlah 10 butir soal, pernyataan tersebut mencakup nama-nama makanan hidangan pokok. Subjek penelitian berjumlah 130 mahasiswa pada program studi pendidikan teknik boga (S1) Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013 terdiri dari kelas A yang berjumlah 23 mahasiswa, kelas D berjumlah 31 mahasiswa; angkatan 2014 terdiri dari kelas A yang berjumlah 17 mahasiswa, kelas D terdiri dari 11 mahasiswa; dan angkatan 2015 kelas A berjumlah 28 mahasiswa, kelas D berjumlah 20 mahasiswa sehingga total responden berjumlah 130 mahasiswa. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dan diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 20.0.

Berdasarkan hasil perhitungan statistik deskriptif untuk data hidangan pokok di peroleh nilai median untuk produk 1 yaitu nasi goreng sebesar 3,00; produk 2 yaitu nasi uduk sebesar 2,00; produk 3 yaitu bubur ayam sebesar 2,00; produk 4 yaitu nasi timbel sebesar 1,00; produk 5 yaitu nasi pecel sebesar 2,00; produk 6 yaitu lontong sayur sebesar 2,00; produk 7 yaitu lontong opor sebesar 2,00; produk 8 yaitu nasi goreng kambing sebesar 2,00; produk 9 yaitu nasi kuning sebesar 2,00; dan produk 10 yaitu gudeg sebesar 2,00. Modus untuk produk 1 yaitu nasi goreng sebesar 3; produk 2 yaitu nasi uduk sebesar 2; produk 3 yaitu bubur ayam sebesar 2; produk 4 yaitu nasi timbel sebesar 1; produk 5 yaitu nasi pecel sebesar 2; produk 6 yaitu lontong sayur sebesar 2; produk 7 yaitu lontong opor sebesar 2; produk 8 yaitu nasi goreng kambing sebesar 1; produk 9 yaitu nasi kuning sebesar 2; dan produk 10 yaitu gudeg sebesar 2. Mean untuk produk 1 yaitu nasi goreng sebesar 2,58; produk 2 yaitu nasi uduk sebesar 1,91; produk 3 yaitu bubur ayam sebesar 1,95; produk 4 yaitu nasi timbel sebesar 1,33; produk 5 yaitu nasi pecel sebesar 2,26; produk 6 yaitu

lontong sayur sebesar 1,82; produk 7 yaitu lontong opor sebesar 1,90; produk 8 yaitu nasi goreng kambing sebesar 1,57; produk 9 yaitu nasi kuning sebesar 2,21; dan produk 10 yaitu gudeg sebesar 2,19. Sedangkan sum untuk produk 1 yaitu nasi goreng sebesar 336; produk 2 yaitu nasi uduk sebesar 248; produk 3 yaitu bubur ayam sebesar 253; produk 4 yaitu nasi timbel sebesar 173; produk 5 yaitu nasi pecel sebesar 294; produk 6 yaitu lontong sayur sebesar 237; produk 7 yaitu lontong opor sebesar 247; produk 8 yaitu nasi goreng kambing sebesar 204; produk 9 yaitu nasi kuning sebesar 287; dan produk 10 yaitu gudeg sebesar 285.

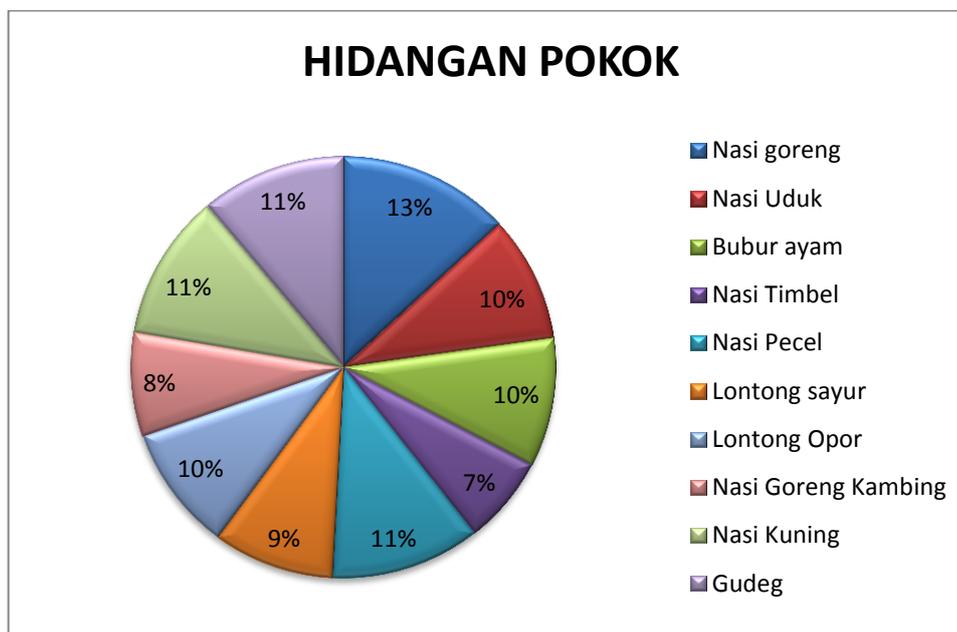
Berdasarkan data yang diperoleh, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi nasi goreng dengan jumlah 336 dan paling sedikit mengonsumsi nasi timbel sebanyak 173. Selanjutnya setelah mendapatkan hasil nilai yang diperoleh dari menjawab soal pernyataan maka dapat ditampilkan hasilnya dalam tabel distribusi frekuensi skor aspek hidangan pokok. Berikut merupakan tabel distribusi frekuensi nilai mahasiswa terhadap hidangan pokok.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa Terhadap Hidangan Pokok

No	Pernyataan	Jawaban Responden							
		Selalu (SL)		Sering (S)		Jarang (J)		Tidak Pernah (TP)	
		F	%	F	%	F	%	F	%
1.	Nasi goreng	3	2%	72	55%	53	41%	2	2%
2.	Nasi Uduk	1	1%	8	6%	99	76%	22	17%
3.	Bubur ayam	1	1%	11	9%	98	75%	20	15%
4.	Nasi Timbel			1	1%	41	32%	88	68%
5.	Nasi Pecel	3	2%	36	28%	83	64%	8	6%
6.	Lontong sayur			9	7%	89	69%	32	25%
7.	Lontong Opor	1	1%	9	7%	96	74%	24	19%
8.	Nasi Goreng Kambing			6	5%	62	48%	62	48%
9.	Nasi Kuning	4	3%	26	20%	93	72%	7	5%
10.	Gudeg	2	2%	33	25%	83	64%	12	9%

Berdasarkan lampiran tabel diatas yakni tanggapan responden terhadap hidangan pokok maka dari 130 mahasiswa yang telah memberikan tanggapan dalam angket dengan pernyataan makanan nasi goreng, rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 55%; Pernyataan makanan nasi uduk rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 76%; Bubur ayam rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 75%; nasi timbel rata-rata responden memberikan jawaban tidak pernah sebesar 68%; nasi pecel rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 64%; lontong sayur rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 69%; lontong opor rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 74%; nasi goreng kambing rata-rata responden memberikan jawaban jarang dan tidak pernah sebesar 48%; nasi kuning rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 72%; dan gudeg rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 64%. Berikut diagram pie aspek mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan hidangan pokok.

Gambar 2. Diagram Pie Aspek Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Pokok



Berdasarkan diagram pie di atas, dari 130 responden dapat diketahui bahwa rata-rata paling banyak mahasiswa mengonsumsi nasi goreng dalam kesehariannya. Sebanyak 13% mahasiswa yang mengonsumsi nasi goreng, 10% mahasiswa mengonsumsi nasi uduk, 10% mahasiswa mengonsumsi bubur ayam, 7% mahasiswa mengonsumsi nasi timbel, 11% mahasiswa mengonsumsi nasi pecel, 9% mahasiswa mengonsumsi lontong sayur, 10% mahasiswa mengonsumsi lontong opor, 8% mahasiswa mengonsumsi nasi goreng kambing, 11% mahasiswa mengonsumsi nasi kuning, dan 11% mahasiswa mengonsumsi gudeg. Setelah mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan pokok, dari 3 jenis makanan yang paling sering dikonsumsi mahasiswa maka selanjutnya dilakukan perhitungan untuk mengetahui alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan tersebut. Beberapa pertimbangan yang menjadi alasan

mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yaitu berdasarkan rasa, tampilan, harga, porsi, kebiasaan, gizi & kesehatan. Berikut tabel distribusi frekuensi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi nasi goreng, nasi pecel, dan gudeg berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Nasi Goreng

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	85	65,4	1	0,8	24	18,5	4	3,1	13	10	1	0,8
	2	22	16,9	19	14,6	34	26,2	39	30	9	6,9	5	3,8
	3	8	6,2	16	12,3	46	35,4	35	26,9	19	14,6	4	3,1
	Total	115	88,5	36	27,7	104	80	78	60	41	31,5	10	7,7
Missing System		15	11,5	94	72,3	26	20	52	40	89	68,5	120	92,3
Total		130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan data tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena porsi dan alasan ketiga karena harga. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 85 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 39 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan porsi, dan sebanyak 46 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan harga.

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengonsumsi Nasi Pecel

	Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan		
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
Valid	1	54	41,5	1	0,8	18	13,8	13	10,0	15	11,5	23	17,7
	2	25	19,2	14	10,8	40	30,8	16	12,3	8	6,2	18	13,8
	3	29	22,3	10	7,7	30	23,1	30	23,1	10	7,7	12	9,2
Total	108	83,1	25	19,2	88	67,7	59	45,4	33	25,4	53	40,8	
Missing System	22	16,9	105	80,8	42	32,2	71	54,6	97	74,6	77	59,2	
Total	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	

Berdasarkan data tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengonsumsi nasi pecel yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 54 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 40 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 30 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengonsumsi Gudeg

	Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan		
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	
Valid	1	65	50,0	7	5,4	31	23,8	5	3,8	6	4,6	4	3,1
	2	25	19,2	29	22,3	31	23,8	27	20,8	6	4,6	2	1,5
	3	17	13,1	18	13,8	27	20,8	37	28,5	17	13,1	6	4,6
Total	107	82,3	54	41,5	89	68,5	69	53,1	29	22,3	124	95,4	
Missing System	23	17,7	76	58,5	41	31,5	61	46,9	101	77,7	130	100,0	
Total	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	

Berdasarkan data tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengonsumsi gudeg yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 65

responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 31 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 37 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

2. Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Hidangan Lauk Pauk

Preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan lauk pauk seperti sate padang, tempe goreng, ayam goreng kalasan, ayam geprek, dan lain-lain diukur dengan menggunakan angket pernyataan tentang intensitas konsumsi mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan lauk pauk sesuai dengan menu yang berada pada angket. Tujuan dari pengukuran ini untuk mengetahui seberapa sering mahasiswa mengonsumsi makanan tersebut. Jumlah soal pernyataan pada kolom makanan hidangan pokok yang diberikan kepada mahasiswa berjumlah 13 butir soal, pernyataan tersebut mencakup nama-nama makanan hidangan lauk pauk. Subjek penelitian berjumlah 130 mahasiswa pada program studi pendidikan teknik boga (S1) Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013 terdiri dari kelas A yang berjumlah 23 mahasiswa, kelas D berjumlah 31 mahasiswa; angkatan 2014 terdiri dari kelas A yang berjumlah 17 mahasiswa, kelas D terdiri dari 11 mahasiswa; dan angkatan 2015 kelas A berjumlah 28 mahasiswa, kelas D berjumlah 20 mahasiswa sehingga total responden berjumlah 130 mahasiswa. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dan diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 20.0.

Berdasarkan hasil perhitungan statistik deskriptif untuk data hidangan pokok di peroleh nilai median untuk produk 13 yaitu sate padang sebesar 2,00; produk 14 yaitu tempe goreng sebesar 3,00; produk 15 yaitu ayam goreng

kalasan sebesar 2,00; produk 16 yaitu ayam geprek sebesar 3,00; produk 17 yaitu ayam rica sebesar 2,00; produk 18 yaitu sate klatak sebesar 1,00; produk 19 yaitu telur goreng sebesar 3,00; produk 20 yaitu ayam bumbu rujak sebesar 1,00; produk 21 yaitu otak-otak sebesar 2,00; dan produk 22 yaitu bandeng presto sebesar 2,00; produk 23 yaitu tahu bacem goreng sebesar 3,00; produk 24 yaitu pindang ikan sebesar 2,00; dan produk 25 yaitu opor ayam sebesar 2,00. Modus untuk produk 13 yaitu sate padang sebesar 1; produk 14 yaitu tempe goreng sebesar 3; produk 15 yaitu ayam goreng kalasan sebesar 2; produk 16 yaitu ayam geprek sebesar 3; produk 17 yaitu ayam rica sebesar 2; produk 18 yaitu sate klatak sebesar 1; produk 19 yaitu telur goreng sebesar 3; produk 20 yaitu ayam bumbu rujak sebesar 1; produk 21 yaitu otak-otak sebesar 2; dan produk 22 yaitu bandeng presto sebesar 2; produk 23 yaitu tahu bacem goreng sebesar 3; produk 24 yaitu pindang ikan sebesar 2; dan produk 25 yaitu opor ayam sebesar 2. Mean untuk produk 13 yaitu sate padang sebesar 1,60; produk 14 yaitu tempe goreng sebesar 3,16; produk 15 yaitu ayam goreng kalasan sebesar 1,80; produk 16 yaitu ayam geprek sebesar 2,75; produk 17 yaitu ayam rica sebesar 2,12; produk 18 yaitu sate klatak sebesar 1,41; produk 19 yaitu telur goreng sebesar 2,96; produk 20 yaitu ayam bumbu rujak sebesar 1,50; produk 21 yaitu otak-otak sebesar 1,76; dan produk 22 yaitu bandeng presto sebesar 2,02; produk 23 yaitu tahu bacem goreng sebesar 2,44; produk 24 yaitu pindang ikan sebesar 1,98; dan produk 25 yaitu opor ayam sebesar 2,20. Sedangkan sum untuk produk 13 yaitu sate padang sebesar 208; produk 14 yaitu tempe goreng sebesar 411; produk 15 yaitu ayam goreng kalasan sebesar 234; produk 16 yaitu ayam geprek sebesar 358; produk 17 yaitu ayam

rica sebesar 276; produk 18 yaitu sate klatak sebesar 183; produk 19 yaitu telur goreng sebesar 385; produk 20 yaitu ayam bumbu rujak sebesar 195; produk 21 yaitu otak-otak sebesar 229; dan produk 22 yaitu bandeng presto sebesar 263; produk 23 yaitu tahu bacem goreng sebesar 317; produk 24 yaitu pindang ikan sebesar 258; dan produk 25 yaitu opor ayam sebesar 286.

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi telur goreng dengan jumlah 411 dan paling sedikit mengonsumsi sate klatak sebanyak 183. Selanjutnya setelah mendapatkan hasil nilai yang diperoleh mahasiswa dari menjawab soal pernyataan maka dapat ditampilkan hasilnya dalam tabel distribusi frekuensi skor pada aspek hidangan lauk pauk. Berikut merupakan tabel distribusi frekuensi nilai mahasiswa terhadap hidangan lauk pauk.

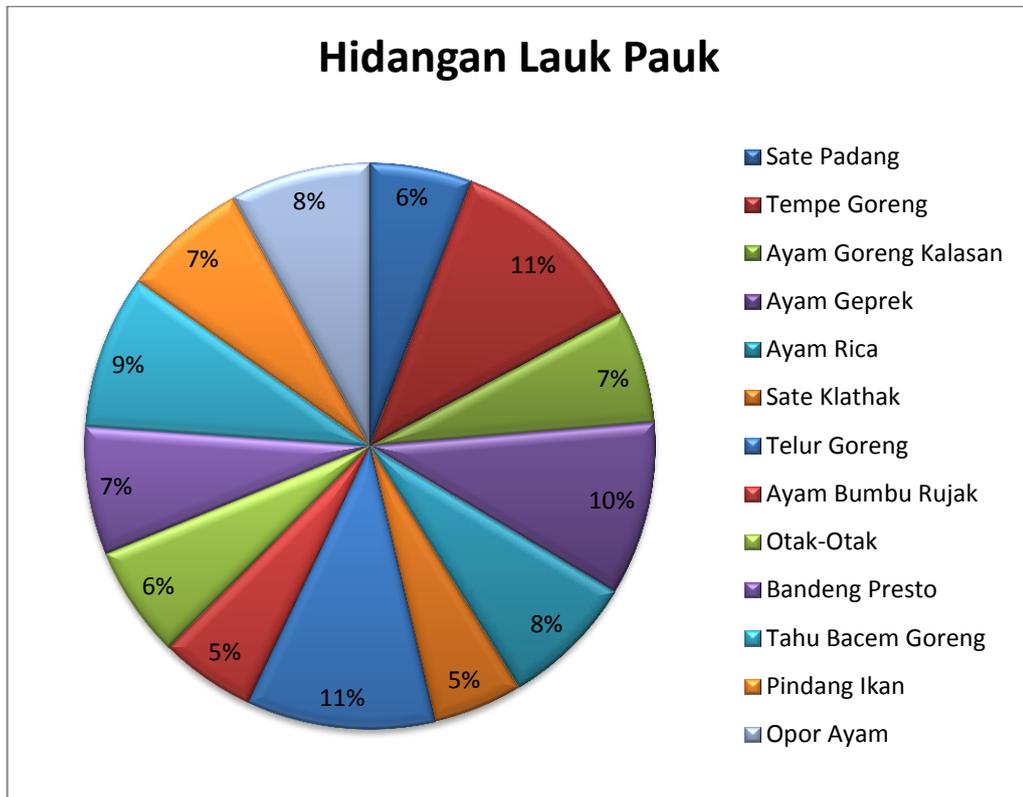
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa Terhadap Hidangan lauk pauk

No	Pernyataan	Jawaban Responden							
		Selalu (SL)		Sering (S)		Jarang (J)		Tidak Pernah (TP)	
		F	%	F	%	F	%	F	%
13	Sate Padang			9	7%	60	46%	61	47%
14	Tempe Goreng	37	29%	78	60%	14	11%	1	1%
15	Ayam Goreng Kalasan	1	1%	14	11%	73	56%	42	32%
16	Ayam Geprek	8	6%	85	65%	34	26%	3	2%
17	Ayam Rica	1	1%	32	25%	79	61%	18	14%
18	Sate Klathak	1	1%	3	2%	44	34%	82	63%
19	Telur Goreng	25	19%	81	62%	18	14%	6	5%
20	Ayam Bumbu Rujak	1	1%	8	6%	46	35%	75	58%
21	Otak-Otak			11	9%	77	59%	42	32%
22	Bandeng Presto	1	1%	23	18%	84	65%	22	17%
23	Tahu Bacem	7	5%	61	47%	44	34%	18	14%

	Goreng								
24	Pindang Ikan	3	2%	28	22%	63	49%	36	28%
25	Opor Ayam	2	2%	35	27%	80	62%	13	10%

Berdasarkan lampiran tabel diatas yakni tanggapan responden terhadap hidangan laup pauk maka dari 130 mahasiswa yang telah memberikan tanggapan dalam angket dengan pernyataan makanan sate padang rata-rata responden memberikan jawaban tidak pernah sebesar 67%; Pernyataan makanan tempe goreng rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 60%; ayam goreng kalasan rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 56%; ayam geprek rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 65%; sate klatak rata-rata responden memberikan jawaban tidak pernah sebesar 63%; telur goreng rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 62%; ayam bumbu rujak rata-rata responden memberikan tidak pernah sebesar 58%; otak-otak kambing rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 59%; bandeng presto rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 65%; tahu bacem goreng rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 47%; pindang ikan goreng rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 49%; dan opor ayam goreng rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 62%. Berikut diagram pie aspek mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan hidangan laup pauk.

Gambar 3. Diagram Pie Aspek Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Lauk Pauk



Berdasarkan diagram pie di atas, dari 130 responden dapat diketahui bahwa rata-rata paling banyak mahasiswa mengonsumsi tempe goreng dan telur goreng dalam kesehariannya. Sebanyak 11% mahasiswa yang mengonsumsi tempe goreng, 6% mahasiswa mengonsumsi sate padang, 7% mahasiswa mengonsumsi ayam goreng kalasan, 10% mahasiswa mengonsumsi ayam geprek, 8% mahasiswa mengonsumsi ayam rica, 5% mahasiswa mengonsumsi sate klatak, 5% mahasiswa mengonsumsi ayam bumbu rujak, 6% mahasiswa mengonsumsi otak-otak, 7% mahasiswa mengonsumsi bandeng presto, 9% mahasiswa mengonsumsi tahu bacem

goreng, 7% mahasiswa mengkonsumsi pindang ikan, dan 8% mahasiswa mengkonsumsi opor ayam. Setelah mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan lauk pauk, dari 3 jenis makanan yang paling sering dikonsumsi mahasiswa maka selanjutnya dilakukan perhitungan untuk mengetahui alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Beberapa pertimbangan yang menjadi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yaitu berdasarkan rasa, tampilan, harga, porsi, kebiasaan, gizi & kesehatan. Berikut tabel distribusi frekuensi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi tempe goreng, telur goreng dan ayam geprek berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0.

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Tempe Goreng

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	55	42,3	2	1,5	31	23,8	5	3,8	21	16,2	15	11,5
	2	34	26,2	9	6,9	27	20,8	25	19,2	28	21,5	7	5,4
	3	23	17,7	12	9,2	37	28,5	17	13,1	24	18,5	15	11,5
	Total	112	86,2	23	17,7	95	73,1	47	36,2	73	56,2	37	28,5
	Missing System	18	13,8	107	82,3	35	26,9	83	63,8	57	43,8	93	71,5
	Total	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi tempe goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 55 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 28 responden

memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan kebiasaan, dan sebanyak 37 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan harga.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengonsumsi Telur Goreng

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	57	43,8	2	1,5	27	20,8	4	3,1	28	21,5	6	4,6
	2	38	29,2	13	10,0	26	20,0	14	10,8	24	18,5	9	6,9
	3	18	13,8	11	8,5	36	27,7	21	16,2	21	16,2	17	13,1
	Total	113	86,9	26	20,0	89	68,5	39	30,0	73	56,2	32	24,6
Missing System		17	13,1	104	80,0	41	31,5	91	70,0	57	43,8	98	75,4
Total		130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengonsumsi telur goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 57 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 24 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan kebiasaan, dan sebanyak 36 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan harga.

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengonsumsi Ayam Geprek

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	79	60,8	3	2,3	32	24,6	8	6,2	3	2,3	1	0,8
	2	30	23,1	21	16,2	43	33,1	19	14,6	13	10,0		
	3	13	10,0	4	3,51	36	27,7	46	35,4	25	19,2	2	1,5
	Total	122	93,8	28	21,5	111	85,4	73	56,2	41	31,5	3	2,3
Missing System		8	6,2	102	78,5	19	14,6	57	43,8	89	68,5	127	97,7
Total		130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 79 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 43 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 46 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

3. Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Hidangan Sayuran

Preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan sayuran seperti plecing kangkung, brongkos, sayur lodeh, sayur asem, dan lain-lain diukur dengan menggunakan angket pernyataan tentang intensitas konsumsi mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan sayuran sesuai dengan menu yang berada pada angket. Tujuan dari pengukuran ini untuk mengetahui seberapa sering mahasiswa mengonsumsi makanan tersebut. Jumlah soal pernyataan pada kolom makanan hidangan sayuran yang diberikan kepada mahasiswa berjumlah 11 butir soal, pernyataan tersebut mencakup nama-nama makanan hidangan sayuran. Subjek penelitian berjumlah 130 mahasiswa pada program studi pendidikan teknik boga (S1) Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013 terdiri dari kelas A yang berjumlah 23 mahasiswa, kelas D berjumlah 31 mahasiswa; angkatan 2014 terdiri dari kelas A yang berjumlah 17 mahasiswa, kelas D terdiri dari 11 mahasiswa; dan angkatan 2015 kelas A berjumlah 28 mahasiswa, kelas D berjumlah 20 mahasiswa sehingga total responden

berjumlah 130 mahasiswa. Data yang terkumpul kemudian dianalisis dan diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 20.0.

Berdasarkan hasil perhitungan statistik deskriptif untuk data hidangan sayuran di peroleh nilai median untuk produk 28 yaitu plecing kangkung sebesar 2,00; produk 29 yaitu brongkos sebesar 2,00; produk 30 yaitu sayur lodeh sebesar 2,00; produk 31 yaitu sayur asem sebesar 2,00; produk 32 yaitu sayur bobor sebesar 2,00; produk 33 yaitu karedok sebesar 2,00; produk 34 yaitu sayur labu siam sebesar 2,00; produk 35 yaitu oseng-oseng kacang panjang sebesar 2,50; produk 36 yaitu sayur nangka muda sebesar 2,00; produk 37 yaitu urap sebesar 2,00; dan produk 38 yaitu sayur bening sebesar 3,00. Modus untuk produk 28 yaitu plecing kangkung sebesar 2; produk 29 yaitu brongkos sebesar 2; produk 30 yaitu sayur lodeh sebesar 2; produk 31 yaitu sayur asem sebesar 2; produk 32 yaitu sayur bobor sebesar 2; produk 33 yaitu karedok sebesar 2; produk 34 yaitu sayur labu siam sebesar 2; produk 35 yaitu oseng-oseng kacang panjang sebesar 3; produk 36 yaitu sayur nangka muda sebesar 2; produk 37 yaitu urap sebesar 2; dan produk 38 yaitu sayur bening sebesar 3. Mean untuk produk 28 yaitu plecing kangkung sebesar 2,17; produk 29 yaitu brongkos sebesar 1,77; produk 30 yaitu sayur lodeh sebesar 2,19; produk 31 yaitu sayur asem sebesar 2,38; produk 32 yaitu sayur bobor sebesar 2,05; produk 33 yaitu karedok sebesar 1,81; produk 34 yaitu sayur labu siam sebesar 1,89; produk 35 yaitu oseng-oseng kacang panjang sebesar 2,49; produk 36 yaitu sayur nangka muda sebesar 2,02; produk 37 yaitu urap sebesar 2,10; dan produk 38 yaitu sayur bening sebesar 2,79. Sedangkan sum untuk produk 28 yaitu plecing kangkung sebesar 282; produk 29 yaitu brongkos sebesar 230; produk 30 yaitu

sayur lodeh sebesar 285; produk 31 yaitu sayur asem sebesar 309; produk 32 yaitu sayur bobor sebesar 266; produk 33 yaitu karedok sebesar 235; produk 34 yaitu sayur labu siam sebesar 246; produk 35 yaitu oseng-oseng kacang panjang sebesar 324; produk 36 yaitu sayur nangka muda sebesar 262; produk 37 yaitu urap sebesar 273; dan produk 38 yaitu sayur bening sebesar 363.

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi sayur bening dengan jumlah 363 dan paling sedikit mengonsumsi brongkos sebanyak 230. Selanjutnya setelah mendapatkan hasil nilai yang diperoleh mahasiswa dari menjawab soal pernyataan maka dapat ditampilkan hasilnya dalam tabel distribusi frekuensi skor aspek hidangan sayuran. Berikut merupakan tabel distribusi frekuensi nilai mahasiswa terhadap hidangan sayuran.

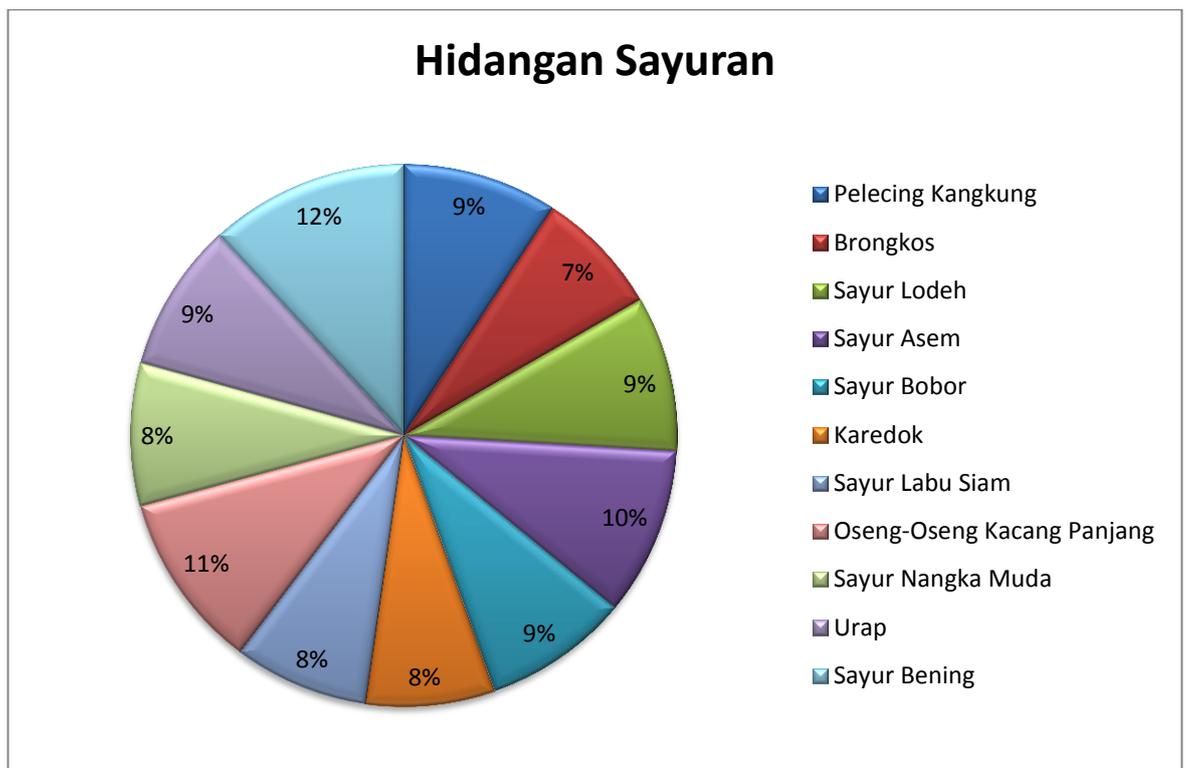
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa Terhadap Sayuran

No	Pernyataan	Jawaban Responden							
		Selalu (SL)		Sering (S)		Jarang (J)		Tidak Pernah (TP)	
		F	%	F	%	F	%	F	%
28.	Pelecing Kangkung	4	3%	33	25%	74	57%	19	15%
29.	Brongkos			16	12%	68	52%	46	35%
30.	Sayur Lodeh	2	2%	41	32%	67	52%	20	15%
31.	Sayur Asem	5	4%	50	39%	64	49%	11	9%
32.	Sayur Bobor	3	2%	30	23%	67	52%	30	23%
33.	Karedok	1	1%	10	8%	82	63%	37	29%
34.	Sayur Labu Siam	2	2%	17	13%	76	59%	35	27%
35.	Oseng-Oseng Kacang Panjang	8	6%	57	44%	56	43%	9	7%
36.	Sayur Nangka Muda	3	2%	30	23%	63	49%	34	26%
37.	Urap	5	4%	25	19%	78	60%	22	17%
38.	Sayur Bening	15	5%	76	59%	36	28%	3	2%

Berdasarkan lampiran tabel diatas yakni tanggapan responden terhadap hidangan sayuran maka dari 130 mahasiswa yang telah memberikan tanggapan dalam angket dengan pernyataan makanan plecing kangkung rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 57%; Pernyataan makanan brongkos rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 52%; sayur lodeh rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 52%; sayur asem rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 49%; sayur bobor rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 52%; karedok rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 63%; sayur labu siam rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 59%; oseng-oseng kacang panjang rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 44%; sayur nangka muda rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar

49%; urap rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 60%; dan sayur bening rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 59%. Berikut diagram pie aspek mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan hidangan sayuran.

Gambar 4. Diagram Pie Aspek Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan sayuran



Berdasarkan diagram pie di atas, dari 130 responden dapat diketahui bahwa rata-rata paling banyak mahasiswa mengkonsumsi sayur bening dalam kesehariannya. Sebanyak 12% mahasiswa yang mengkonsumsi sayur bening, 9% mahasiswa mengkonsumsi pelecing kangkung, 7% mahasiswa mengkonsumsi brongkos, 9% mahasiswa mengkonsumsi sayur lodeh, 10% mahasiswa mengkonsumsi sayur asem, 9% mahasiswa mengkonsumsi sayur bobor, 8%

mahasiswa mengkonsumsi karedok, 8% mahasiswa mengkonsumsi sayur labu siam, 11% mahasiswa mengkonsumsi oseng-oseng kacang panjang, 8% mahasiswa mengkonsumsi sayur nangka muda, dan 9% mahasiswa mengkonsumsi urap. Setelah mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan sayuran, dari 3 jenis makanan yang paling sering dikonsumsi mahasiswa maka selanjutnya dilakukan perhitungan untuk mengetahui alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Beberapa pertimbangan yang menjadi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yaitu berdasarkan rasa, tampilan, harga, porsi, kebiasaan, gizi & kesehatan. Berikut tabel distribusi frekuensi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi sayur bening, oseng-oseng kacang panjang, dan sayur asem.

Tabel 14. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Sayur Bening

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	66	50,8	7	5,4	6	4,6	1	0,8	28	21,5	19	14,6
	2	27	20,8	22	16,9	27	20,8	9	6,9	26	20,0	16	12,3
	3	23	17,7	14	10,8	20	15,4	35	26,9	8	6,2	27	20,8
	Total	116	89,2	43	33,1	53	40,8	45	34,6	62	47,7	62	47,7
	Missing System	14	10,8	87	66,9	77	59,2	85	65,4	68	52,3	68	52,3
	Total	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi sayur bening yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena gizi dan kesehatan. Hal ini dapat

dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 66 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 27 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 27 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan gizi dan kesehatan.

Tabel 15. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengonsumsi Oseng-Oseng Kacang Panjang

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	58	44,6	2	1,5	16	12,3	2	1,5	24	18,5	18	13,8
	2	37	28,5	21	16,2	23	17,7	21	16,2	12	9,2	6	4,6
	3	9	6,9	24	18,5	34	26,2	30	23,1	14	10,8	9	6,9
	Total	109	80,0	47	36,2	73	56,2	53	40,8	50	38,5	33	25,4
Missing System		26	20,0	83	63,8	57	43,8	77	59,2	80	61,5	97	74,6
Total		130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengonsumsi oseng-oseng kacang panjang yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 58 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 23 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 30 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

Tabel 16. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengonsumsi Sayur
Asem

		Rasa		Tampilan		Harga		Porsi		Kebiasaan		Gizi & Kesehatan	
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Valid	1	72	55,4	5	3,8	11	8,5	5	3,8	12	9,2	13	10,0
	2	26	20,0	11	8,5	33	25,4	20	15,4	17	13,1	11	8,5
	3	11	8,5	15	11,5	18	13,8	37	28,5	23	17,7	14	10,8
	Total	109	83,8	31	23,8	62	47,7	62	47,7	52	40,0	38	29,2
	Missing System	21	16,2	99	76,2	68	52,3	68	52,3	78	60,0	92	70,8
	Total	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100	130	100

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 72 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 33 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 37 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

B. Pembahasan

1. Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Hidangan Pokok

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil soal yang diberikan kepada mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga (S1) Universitas Negeri Yogyakarta sebanyak 130 mahasiswa. Jumlah soal yang diberikan kepada mahasiswa berjumlah 40 soal, yang terdiri dari 3 jenis kalsifikasi makanan yaitu 10 soal makanan hidangan pokok, 13 soal makanan hidangan lauk pauk, dan 11 soal makanan hidangan sayuran. Dari soal tersebut, mahasiswa diminta untuk memberikan jawaban sesuai dengan tingkat intensitas konsumsi mahasiswa yaitu

selalu, sering, jarang, atau tidak pernah mengonsumsi makanan tersebut dalam kesehariannya. Selain itu mahasiswa juga memberikan alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan tersebut. Data yang terkumpul kemudian diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 20.0.

Berdasarkan hasil perhitungan, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi nasi goreng dengan jumlah 336 dan paling sedikit mengonsumsi nasi timbel sebanyak 173. Data yang diperoleh berdasarkan digram pie juga menunjukkan bahwa dari 130 responden dapat diketahui bahwa rata-rata paling banyak mahasiswa mengonsumsi nasi goreng dalam kesehariannya. Sebanyak 13% mahasiswa yang mengonsumsi nasi goreng, 10% mahasiswa mengonsumsi nasi uduk, 10% mahasiswa mengonsumsi bubur ayam, 7% mahasiswa mengonsumsi nasi timbel, 11% mahasiswa mengonsumsi nasi pecel, 9% mahasiswa mengonsumsi lontong sayur, 10% mahasiswa mengonsumsi lontong opor, 8% mahasiswa mengonsumsi nasi goreng kambing, 11% mahasiswa mengonsumsi nasi kuning, dan 11% mahasiswa mengonsumsi gudeg.

Melihat dari perolehan data dari para mahasiswa dapat dikatakan bahwa dari 10 macam hidangan pokok, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yaitu nasi goreng, kemudian nasi pecel dan gudeg daripada makanan hidangan pokok lainnya. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan tersebut, yaitu alasan utama mahasiswa mengonsumsi nasi goreng karena rasa, alasan kedua karena porsi dan alasan ketiga karena

harga. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 85 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 39 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan porsi, dan sebanyak 46 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan harga.

Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 54 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 40 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 30 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi gudeg yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 65 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 31 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 37 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

2. Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Hidangan Lauk Pauk

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil soal yang diberikan kepada mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga (S1) Universitas Negeri Yogyakarta sebanyak 130 mahasiswa. Jumlah soal yang diberikan kepada mahasiswa berjumlah 40 soal, yang terdiri dari 3 jenis kalsifikasi makanan yaitu 10 soal makanan hidangan pokok, 13 soal makanan hidangan lauk pauk, dan 11 soal makanan hidangan sayuran. Dari soal tersebut, mahasiswa diminta untuk

memberikan jawaban sesuai dengan tingkat intensitas konsumsi mahasiswa yaitu selalu, sering, jarang, atau tidak pernah mengonsumsi makanan tersebut dalam kesehariannya. Selain itu mahasiswa juga memberikan alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan tersebut. Data yang terkumpul kemudian diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 20.0.

Berdasarkan hasil perhitungan, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi telur goreng dengan jumlah 411 dan paling sedikit mengonsumsi sate klatak sebanyak 183. Data yang diperoleh berdasarkan digram pie juga menunjukkan bahwa dari 130 responden dapat diketahui bahwa rata-rata paling banyak mahasiswa mengonsumsi tempe goreng dan telur goreng dalam kesehariannya. Sebanyak 11% mahasiswa yang mengonsumsi tempe goreng dan telur goreng, 6% mahasiswa mengonsumsi sate padang, 7% mahasiswa mengonsumsi ayam goreng kalasan, 10% mahasiswa mengonsumsi ayam geprek, 8% mahasiswa mengonsumsi ayam rica, 5% mahasiswa mengonsumsi sate klatak, 5% mahasiswa mengonsumsi ayam bumbu rujak, 6% mahasiswa mengonsumsi otak-otak, 7% mahasiswa mengonsumsi bandeng presto, 9% mahasiswa mengonsumsi tahu bacem goreng, 7% mahasiswa mengonsumsi pindang ikan, dan 8% mahasiswa mengonsumsi opor ayam.

Melihat dari perolehan data dari para mahasiswa dapat dikatakan bahwa dari 13 macam hidangan lauk pauk, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta yaitu tempe goreng, telur goreng dan ayam geprek daripada

makanan hidangan lauk pauk lainnya. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut, alasan utama mahasiswa mengkonsumsi tempe goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 55 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 28 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan kebiasaan, dan sebanyak 37 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan harga.

Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi telur goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 57 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 24 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan kebiasaan, dan sebanyak 36 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan harga.

Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 79 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 43 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 46 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

3. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Sayuran

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil soal yang diberikan kepada mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga (S1) Universitas Negeri

Yogyakarta sebanyak 130 mahasiswa. Jumlah soal yang diberikan kepada mahasiswa berjumlah 40 soal, yang terdiri dari 3 jenis kalsifikasi makanan yaitu 10 soal makanan hidangan pokok, 13 soal makanan hidangan lauk pauk, dan 11 soal makanan hidangan sayuran. Dari soal tersebut, mahasiswa diminta untuk memberikan jawaban sesuai dengan tingkat intensitas konsumsi mahasiswa yaitu selalu, sering, jarang, atau tidak pernah mengkonsumsi makanan tersebut dalam kesehariannya. Selain itu mahasiswa juga memberikan alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Data yang terkumpul kemudian diolah menggunakan statistik deskriptif dengan bantuan program SPSS versi 20.0.

Berdasarkan hasil perhitungan, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi sayur bening dengan jumlah 363 dan paling sedikit mengonsumsi brongkos sebanyak 230. Data yang diperoleh berdasarkan digram pie juga menunjukkan bahwa dari 130 responden dapat diketahui bahwa rata-rata paling banyak mahasiswa mengonsumsi sayur bening dalam kesehariannya. Sebanyak 12% mahasiswa yang mengonsumsi sayur bening, 9% mahasiswa mengonsumsi plecing kangkung, 7% mahasiswa mengonsumsi brongkos, 9% mahasiswa mengonsumsi sayur lodeh, 10% mahasiswa mengonsumsi sayur asem, 9% mahasiswa mengonsumsi sayur bobor, 8% mahasiswa mengonsumsi karedok, 8% mahasiswa mengonsumsi sayur labu siam, 11% mahasiswa mengonsumsi oseng-oseng kacang panjang, 8% mahasiswa mengonsumsi sayur angka muda, dan 9% mahasiswa mengonsumsi urap.

Melihat dari perolehan data dari para mahasiswa dapat dikatakan bahwa dari 13 macam hidangan sayuran, 3 macam makanan yang lebih sering

dikonsumsi mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta sayur bening, oseng-oseng kacang panjang dan sayur asem daripada makanan hidangan sayuran lainnya. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut, alasan utama mahasiswa mengkonsumsi sayur bening yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena gizi dan kesehatan. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 66 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 27 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 27 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan gizi dan kesehatan.

Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi oseng-oseng kacang panjang yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 58 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 23 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 30 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Hal ini dapat dilihat dari hasil data yang menunjukkan bahwa nilai modus dari 130 responden, sebanyak 72 responden yang memberikan ranking/nilai 1 untuk alasan rasa, 33 responden memberikan ranking/nilai 2 untuk alasan harga, dan sebanyak 37 responden memberikan ranking/nilai 3 untuk alasan porsi.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui analisis dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta adalah sebagai berikut:

1. Dari 10 macam hidangan pokok, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah nasi goreng, kemudian nasi pecel dan gudeg daripada makanan hidangan pokok lainnya. Sebanyak 13% mahasiswa yang mengkonsumsi nasi goreng, 11% mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel, dan 11% mahasiswa mengkonsumsi gudeg. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut, yaitu alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi goreng karena rasa, alasan kedua karena porsi dan alasan ketiga karena harga. Kemudian Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Sedangkan Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi gudeg yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.
2. Dari 13 macam hidangan lauk pauk, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah tempe goreng, telur goreng dan ayam geprek daripada makanan hidangan lauk pauk lainnya. Sebanyak 11% mahasiswa yang mengkonsumsi tempe goreng dan telur goreng, 10% mahasiswa

mengonsumsi ayam geprek. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan tersebut, alasan utama mahasiswa mengonsumsi tempe goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Kemudian alasan utama mahasiswa mengonsumsi telur goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Selanjutnya alasan utama mahasiswa mengonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

3. Dari 13 macam hidangan sayuran, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah sayur bening, oseng-oseng kacang panjang dan sayur asem daripada makanan hidangan sayuran lainnya. Sebanyak 12% mahasiswa yang mengonsumsi sayur bening, 11% mahasiswa mengonsumsi oseng-oseng kacang panjang, dan 10% mahasiswa mengonsumsi sayur asem. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengonsumsi makanan tersebut, alasan utama mahasiswa mengonsumsi sayur bening yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena gizi dan kesehatan. Kemudian alasan utama mahasiswa mengonsumsi oseng-oseng kacang panjang yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Selanjutnya alasan utama mahasiswa mengonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, penulis memberikan saran sebagai berikut:

4. Penelitian tentang preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada program studi pendidikan teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta merupakan karya untuk memenuhi tugas akhir skripsi, untuk itu diperlukan pengkajian lebih lanjut dan dapat dikembangkan lagi.
5. Dengan dilakukan penelitian tentang preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia, diharapkan mahasiswa dapat mengenal lebih banyak lagi jenis-jenis makanan yang ada khususnya makanan Indonesia dan dapat lebih mencintai makanan-makanan Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Chandra, Budiman. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicitra Karya Nusa
- Tim Tujuh Sembilan Tujuh. (1997). Aku Cinta Makanan Indonesia. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno. 1993. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Tomasoa, Corputty., Pasaribu, Asmin., & Rattu, S.A. Pelajaran Bidang Makanan. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Simorangkir, A. 1992. Menu Sehat. Bandung: Indonesia Publishing House
- Furchan, A. (2009). *Beda antara belajar di sekolah dan di perguruan tinggi*. Pendidikanislam.net. <http://pendidikanislam.net/index.php/untuk-siswa-a-mahasiswa/37-trampil-belajar/63-beda-antara-belajar-di-sekolah-dan-di-perguruan-tinggi> (Diakses pada tanggal 22 Maret 2016)
- Takwin, B. (2008). *Menjadi mahasiswa*. Bagustakwin.multiply.com. <http://bagustakwin.multiply.com/journal/item/18> (Diakses pada tanggal 22 Maret 2016)
- Sugiyono. (2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- _____. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Suharsimi Arikunto.(2013). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sukardi. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tim Penyusun Tugas Akhir Skripsi FT UNY. (2013). *Pedoman Penyusunan Tugas Akhir Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- W.J.S. Poerwadarminta. (1984). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: PN Balai Pustaka.

LAMPIRAN



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNIK

Alamat: Karangmalang, Yogyakarta 55281
Telp. (0274) 568168 psw: 276, 289, 292. (0274) 586734. Fax. (0274) 586734:
Website : <http://ft.uny.ac.id>, email : ft@uny.ac.id, teknik@uny.ac.id



Certificate No. QSC 00592

No : 0574/H34/PL/2016
Lamp : -
Hal : Ijin Penelitian

29 Maret 2016

Yth.

1. Kepala Kantor Kesatuan Bangsa Kab. Sleman
2. Dekan FT UNY

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul Preferensi Mahasiswa Dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta, bagi Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

No	Nama	No. Mhs.	Program Studi	Lokasi
1.	Aby Kuncahyaningtyas	14511247012	Pend. Teknik Boga	FT UNY

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu

Nama : Dr. Siti Hamidah, MPd.
NIP : 19530820 197903 2 001

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai Bulan April 2016 s/d Mei 2016

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.



Wakil Dekan I,

Dr. Widarto, M.Pd.

NIP. 19631230 198812 1 001

Tembusan :
Ketua Jurusan

SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dra. Marwanti, M. Pd

NIP : 195703131983 2 001

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Aby Kuncahyaningtyas

NIM : 14511247012

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga (PKS)

Judul TAS : Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan
Indonesia Pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga
Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

Layak digunakan untuk peneletian

Layak digunakan dengan perbaikan

Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2016

Validator,



Dra. Marwanti, M. Pd

NIP. 195703131983 2 001

Beri tanda ✓

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Aby Kuncahyangingtyas

NIM : 14511247012

Judul TAS : Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

No	Variabel	Saran/ Tanggapan
	Preferensi makan siswa dlm mengkonsumsi dal prof.	Bagian pengantar diberikan tambahan sebelum ? lainnya.
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta, Maret 2016
Validator,



Dra. Marwanti, M.Pd.

NIP. 195703131983 2 001

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Dra. Marwanti, M.Pd

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Aby Kuncahyaningtyas

NIM : 14511247012

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga (PKS)

Judul TAS : Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2016

Pemohon

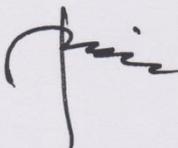


Aby Kuncahyaningtyas

NIM. 14511247012

Mengetahui,

Kaprodi Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni

NIP.19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS,



Dr. Siti Hamidah, M. Pd

NIP. 19530820 197903 2 001

Lampiran 1. Angket Uji Validitas dan Reliabilitas

**PREFERENSI MAHASISWA DALAM MENGGUNAKAN MAKANAN
INDONESIA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

Angket Untuk Mahasiswa

Petunjuk Pengisian Angket:

A. Kolom "Intensitas Konsumsi"

1. ~~Tuliskan~~ Tulislah identitas terlebih dahulu pada kolom yang telah disediakan.
2. Jawablah pernyataan dengan memilih salah satu dari empat (4) alternatif jawaban yang sesuai dengan pendapat anda.
3. Jawablah dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom yang telah disediakan.
4. Tidak diperkenankan memberikan jawaban lebih dari satu.
5. Jawablah pernyataan ini dengan sejujur-jujurnya.

B. Kolom "Alasan"

1. Berilah nilai 1-4 pada masing-masing kolom yang menjadi alasan anda mengonsumsi makanan tersebut.
2. Masing-masing nilai hanya berlaku untuk 1 kolom alasan.
3. Tidak diperkenankan memberikan nilai/ranking yang sama pada tiap kolom.
4. Jawablah pernyataan ini dengan sejujur-jujurnya.

17.	Ayam Betutu								
18.	Ayam Bumbu Rujak								
19.	Otak-Otak								
20.	Bandeng Presto								
21.	Tahu Bacem Goreng								
22.	Pindang Ikan								
23.	Opor Ayam								
24.	Lainnya.....								
	C. Hidangan Sayuran								
25.	Pelecing Kangkung								
26.	Brongkos								
27.	Sayur Lodeh								
28.	Sayur Asem								
29.	Sayur Bobor								
30.	Karedok								
31.	Sayur Labu Siam								
32.	Oseng-Oseng Kacang Panjang								
33.	Sayur Nangka Muda								
34.	Urap								
35.	Sayur Bening								
36.	Lainnya.....								

**SURAT PERNYATAAN VALIDASI
INSTRUMEN PENELITIAN TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Dra. Endang Mulyatiningsih, M. Pd

NIP : 19630111 198812 2

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana

Menyatakan bahwa instrumen penelitian TAS atas nama mahasiswa:

Nama : Aby Kuncahyaningtyas

NIM : 14511247012

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga (PKS)

Judul TAS : Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan
Indonesia Pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga
Universitas Negeri Yogyakarta

Setelah dilakukan kajian atas instrumen penelitian TAS tersebut dapat dinyatakan:

Layak digunakan untuk peneletian

Layak digunakan dengan perbaikan

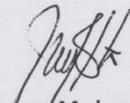
Tidak layak digunakan untuk penelitian yang bersangkutan

Dengan saran/perbaikan sebagaimana terlampir.

Demikian agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, Maret 2016

Validator,



Dra. Endang Mulyatiningsih, M. Pd

NIP. 19630111 198812 2 001

Beri tanda ✓

Hasil Validasi Instrumen Penelitian TAS

Nama Mahasiswa : Aby Kuncahyaningtyas

NIM : 14511247012

Judul TAS : Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

No	Variabel	Saran/ Tanggapan
1	Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia	Perlu ditambah alasan dan waktu makan
		Jika kolom sempit, alasan bisa dipilih di luar tabel
	Komentar Umum/ Lain-lain:	

Yogyakarta, Maret 2016
Validator,

Dra. Endang Mulyatiningsih, M.Pd
NIP. 19630111 198812 2 001

Lampiran 1. Angket Uji Validitas dan Reliabilitas

**PREFERENSI MAHASISWA DALAM MENGGUNAKAN MAKANAN
INDONESIA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

Angket Untuk Mahasiswa

Petunjuk Pengisian Angket:

A. Kolom "Intensitas Konsumsi"

1. Tulislah identitas terlebih dahulu pada kolom yang telah disediakan.
2. Jawablah pernyataan dengan memilih salah satu dari empat (4) alternatif jawaban yang sesuai dengan pendapat anda.
3. Jawablah dengan memberikan tanda centang (√) pada kolom yang telah disediakan.
4. Tidak diperkenankan memberikan jawaban lebih dari satu.
5. Jawablah pernyataan ini dengan sejujur-jujurnya.

B. Kolom "Alasan"

1. Berilah nilai 1-4 pada masing-masing kolom yang menjadi alasan anda mengkonsumsi makanan tersebut.
2. Masing-masing nilai hanya berlaku untuk 1 kolom alasan.
3. Tidak diperkenankan memberikan nilai/ranking yang sama pada tiap kolom.
4. Jawablah pernyataan ini dengan sejujur-jujurnya.

4. Keptale fisu

Waktu makan

	Pagi	Siang	Petang
Jenis			
1			
2			

8

17.	Ayam Betutu								
18.	Ayam Bumbu Rujak								
19.	Otak-Otak								
20.	Bandeng Presto								
21.	Tahu Bacem Goreng								
22.	Pindang Ikan								
23.	Opor Ayam								
24.	Lainnya... <i>femb. se</i>								
	C. Hidangan Sayuran								
25.	Pelecing Kangkung								
26.	Brongkos								
27.	Sayur Lodeh								
28.	Sayur Asem								
29.	Sayur Bobor								
30.	Karedok								
31.	Sayur Labu Siam								
32.	Oseng-Oseng Kacang Panjang								
33.	Sayur Nangka Muda								
34.	Urap								
35.	Sayur Bening								
36.	Lainnya.....								

SURAT PERMOHONAN VALIDASI INSTRUMEN PENELITIAN

Hal : Permohonan Validasi Instrumen TAS

Lampiran : 1 Bendel

Kepada Yth,

Ibu Dra. Endang Mulyatingingsih, M.Pd

Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

di Fakultas Teknik UNY

Sehubungan dengan rencana pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi (TAS), dengan ini saya:

Nama : Aby Kuncahyaningtyas

NIM : 14511247012

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga (PKS)

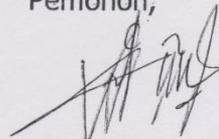
Judul TAS : Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

dengan hormat mohon Ibu berkenan memberikan validasi terhadap instrumen penelitian TAS yang telah saya susun. Sebagai bahan pertimbangan, bersama ini saya lampirkan: (1) proposal TAS, (2) kisi-kisi instrumen penelitian TAS, dan (3) draft instrumen penelitian TAS.

Demikian permohonan saya, atas bantuan dan perhatian Ibu diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, Maret 2016

Pemohon,

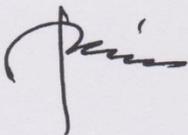


Aby Kuncahyaningtyas

NIM. 14511247012

Mengetahui,

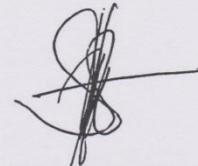
Kaprodi Pendidikan Teknik Boga



Dr. Mutiara Nugraheni

NIP.19770131 200212 2 001

Pembimbing TAS,



Dr. Siti Hamidah, M. Pd

NIP. 19530820 197903 2 001

Kesimpulan :

Instrumen Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta ini dinyatakan :

- Layak digunakan tanpa revisi
- Layak digunakan dengan revisi sesuai saran
- Tidak layak digunakan

Yogyakarta, Maret 2016

Validator,



Dra. Endang Mulyatiningsih, M. Pd

NIP. 19630111 198812 2

Catatan:

- Beri tanda ✓

KISI-KISI INSTRUMEN

PREFERENSI MAHASISWA DALAM MENGGONSUMSI MAKANAN INDONESIA PADA PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Variabel	Indikator	Sub Indikator	Nomor Butir
Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia	Intensitas mahasiswa dalam mengonsumsi makanan Indonesia	Intensitas mahasiswa mengonsumsi makanan pokok	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
		Intensitas Mahasiswa Mengonsumsi hidangan lauk pauk	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
		Intensitas mahasiswa mengonsumsi hidangan sayur	25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36
	Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi makanan Indonesia	Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi makanan pokok	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
		Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan lauk pauk	12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24
		Alasan mahasiswa dalam mengonsumsi hidangan sayur	25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36

STATISTIK DESKRIPTIF ASPEK HIDANGAN POKOK

		Makanan 1	Makanan 2	Makanan 3	Makanan 4	Makanan 5	Makanan 6	Makanan 7	Makanan 8	Makanan 9	Makanan 10
N	Valid	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean		2,58	1,91	1,95	1,33	2,26	1,82	1,90	1,57	2,21	2,19
Std. Error of Mean		,050	,044	,045	,043	,053	,047	,046	,051	,051	,054
Median		3,00	2,00	2,00	1,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Mode		3	2	2	1	2	2	2	1 ^a	2	2
Std. Deviation		,568	,505	,518	,488	,604	,535	,526	,583	,580	,611
Variance		,322	,255	,268	,239	,365	,286	,277	,340	,336	,374
Range		3	3	3	2	3	2	3	2	3	3
Minimum		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Maximum		4	4	4	3	4	3	4	3	4	4
Sum		336	248	253	173	294	237	247	204	287	285

Spss Versi 20.0

STATISTIK DESKRIPTIF ASPEK HIDANGAN LAUK PAUK

	Makanan 13	Makanan 14	Makanan 15	Makanan 16	Makanan 17	Makanan 18	Makanan 19	Makanan 20	Makanan 21	Makanan 22	Makanan 23	Makanan 24	Makanan 25
N	Valid	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
	Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean	1,60	3,16	1,80	2,75	2,12	1,41	2,96	1,50	1,76	2,02	2,44	1,98	2,20
Std. Error of Mean	,054	,055	,057	,052	,056	,051	,063	,057	,052	,054	,070	,067	,055
Median	2,00	3,00	2,00	3,00	2,00	1,00	3,00	1,00	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00
Mode	1	3	2	3	2	1	3	1	2	2	3	2	2
Std. Deviation	,618	,633	,652	,598	,635	,580	,720	,650	,595	,616	,797	,767	,628
Variance	,381	,400	,425	,358	,403	,336	,518	,422	,354	,379	,636	,589	,394
Range	2	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3
Minimum	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Maximum	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4
Sum	208	411	234	358	276	183	385	195	229	263	317	258	286

Spss Versi 20.0

STATISTIK DESKRIPTIF ASPEK HIDANGAN SAYURAN

	Makanan 28	Makanan 29	Makanan 30	Makanan 31	Makanan 32	Makanan 33	Makanan 34	Makanan 35	Makanan 36	Makanan 37	Makanan 38
N Valid	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
N Missing	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mean	2,17	1,77	2,19	2,38	2,05	1,81	1,89	2,49	2,02	2,10	2,79
Std. Error of Mean	,062	,057	,062	,061	,065	,052	,059	,063	,067	,063	,059
Median	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,50	2,00	2,00	3,00
Mode	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3
Std. Deviation	,706	,653	,705	,696	,746	,598	,673	,718	,767	,714	,667
Variance	,498	,427	,498	,485	,556	,358	,453	,515	,589	,509	,445
Range	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Minimum	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Maximum	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Sum	282	230	285	309	266	235	246	324	262	273	363

Spss Versi 20.0

STATISTIK DESKRIPTIF ASPEK ALASAN MENGKONSUMSI HIDANGAN POKOK

Nasi Goreng

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	115	36	104	78	41	10
	Missing	15	94	26	52	89	120
Mean		1,33	2,42	2,21	2,40	2,15	2,30
Median		1,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Mode		1	2	3	2	3	2
Variance		,364	,307	,634	,346	,778	,456
Range		2	2	2	2	2	2
Sum		153	87	230	187	88	23

Spss Versi 20.0

Nasi Pecel

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	108	25	88	59	33	53
	Missing	22	105	42	71	97	77
Mean		1,77	2,36	2,14	2,29	1,85	1,79
Median		1,50	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00
Mode		1	2	2	3	1	1
Std. Deviation		,849	,569	,730	,811	,870	,793
Variance		,722	,323	,533	,657	,758	,629
Range		2	2	2	2	2	2
Sum		191	59	188	135	61	95

Spss Versi 20.0

Gudeg

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	107	54	89	69	29	6
	Missing	23	76	41	61	101	124
Mean		1,55	2,20	1,96	2,46	2,38	1,67
Median		1,00	2,00	2,00	3,00	3,00	1,00
Mode		1	2	1 ^a	3	3	1
Std. Deviation		,755	,655	,811	,632	,820	1,033
Variance		,570	,429	,657	,399	,672	1,067
Range		2	2	2	2	2	2
Sum		166	119	174	170	69	10

Spss Versi 20.0

STATISTIK DESKRIPTIF ASPEK ALASAN MENGKONSUMSI HIDANGAN LAUK PAUK

Tempe Goreng

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	112	23	95	47	73	37
	Missing	18	107	35	83	57	93
Mean		1,71	2,43	2,06	2,26	2,04	2,00
Median		2,00	3,00	2,00	2,00	2,00	2,00
Mode		1	3	3	2	2	1 ^a
Std. Deviation		,788	,662	,848	,642	,789	,913
Variance		,620	,439	,719	,412	,623	,833
Range		2	2	2	2	2	2
Sum		192	56	196	106	149	74

Spss Versi 20.0

Telur Goreng

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	113	26	89	39	73	32
	Missing	17	104	41	91	57	98
Mean		1,65	2,35	2,10	2,44	1,90	2,34
Median		1,00	2,00	2,00	3,00	2,00	3,00
Mode		1	2	3	3	1	3
Std. Deviation		,741	,629	,840	,680	,819	,787
Variance		,549	,395	,706	,463	,671	,620
Range		2	2	2	2	2	2
Sum		187	61	187	95	139	75

Spss Versi 20.0

Ayam Geprek

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	122	28	111	73	41	3
	Missing	8	102	19	57	89	127
Mean		1,46	2,04	2,04	2,52	2,54	2,33
Median		1,00	2,00	2,00	3,00	3,00	3,00
Mode		1	2	2	3	3	3
Std. Deviation		,682	,508	,785	,689	,636	1,155
Variance		,465	,258	,617	,475	,405	1,333
Range		2	2	2	2	2	2
Sum		178	57	226	184	104	7

Spss Versi 20.0

STATISTIK DESKRIPTIF ASPEK ALASAN MENGKONSUMSI HIDANGAN SAYURAN

Sayur Bening

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	116	43	53	45	62	62
	Missing	14	87	77	85	68	68
	Mean	1,63	2,16	2,26	2,76	1,68	2,13
	Median	1,00	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00
	Mode	1	2	2	3	1	3
	Std. Deviation	,797	,688	,655	,484	,696	,859
	Variance	,635	,473	,429	,234	,484	,737
	Range	2	2	2	2	2	2
	Sum	189	93	120	124	104	132

Spss Versi 20.0

Oseng-Oseng Kacang Panjang

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	104	47	73	53	50	33
	Missing	26	83	57	77	80	97
	Mean	1,53	2,47	2,25	2,53	1,80	1,73
	Median	1,00	3,00	2,00	3,00	2,00	1,00
	Mode	1	3	3	3	1	1
	Std. Deviation	,653	,584	,795	,575	,857	,876
	Variance	,426	,341	,633	,331	,735	,767
	Range	2	2	2	2	2	2
	Sum	159	116	164	134	90	57

Spss Versi 20.0

Sayur Asem

		Rasa	Tampilan	Harga	Porsi	Kebiasaan	Gizi
N	Valid	109	31	62	62	52	38
	Missing	21	99	68	68	78	92
	Mean	1,44	2,32	2,11	2,52	2,21	2,03
	Median	1,00	2,00	2,00	3,00	2,00	2,00
	Mode	1	3	2	3	3	3
	Std. Deviation	,673	,748	,680	,646	,800	,854
	Variance	,452	,559	,462	,418	,641	,729
	Range	2	2	2	2	2	2
	Sum	157	72	131	156	115	77

Spss Versi 20.0

ANALISIS DATA HIDANGAN LAUK PAUK

Responden	Item Pernyataan												
	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1	2	3	2	4	3	2	4	2	2	2	4	2	2
2	1	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	3
3	1	3	3	2	2	1	3	2	2	3	3	3	3
4	2	3	2	3	3	2	3	2	2	3	2	2	3
5	1	3	2	4	4	2	4	1	1	2	2	2	3
6	2	3	1	3	3	2	3	1	1	2	3	1	2
7	2	3	2	3	3	2	3	2	2	2	3	2	2
8	1	3	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2
9	2	4	1	3	2	1	4	1	2	2	2	3	2
10	3	2	1	3	3	2	4	3	1	4	3	3	2
11	1	3	2	3	1	1	3	1	1	1	1	1	3
12	1	3	1	2	2	1	3	2	1	2	3	3	2
13	2	3	2	3	2	2	3	1	2	1	2	2	3
14	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2
15	2	4	1	2	1	1	1	1	1	1	1	3	1
16	1	2	4	2	2	4	3	1	1	2	1	3	2
17	1	4	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2
18	3	3	2	3	2	1	3	1	1	1	1	3	1
19	2	2	1	3	3	1	3	2	1	1	2	2	2
20	3	4	2	3	3	1	4	1	1	3	2	2	2
21	1	2	1	3	1	1	2	1	2	3	3	3	2
22	2	4	1	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2
23	1	4	1	3	1	1	2	1	1	1	3	1	3
24	2	3	1	2	1	2	3	1	1	2	2	2	2
25	1	4	1	3	2	1	4	1	1	2	2	2	3
26	1	3	1	3	2	1	3	1	2	2	1	2	2
27	3	3	2	3	3	1	2	2	2	2	2	2	3
28	2	3	2	3	2	1	2	1	1	2	1	1	3
29	2	3	1	2	2	2	3	1	2	2	3	1	2
30	2	3	1	3	3	1	3	1	3	2	1	2	2
31	3	4	2	4	2	1	3	2	2	2	2	2	2
32	2	4	2	2	2	1	4	2	2	2	4	4	3
33	2	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3
34	1	4	3	3	2	2	3	3	2	3	4	3	3
35	2	3	2	3	1	1	3	1	1	2	2	2	2
36	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
37	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2
38	2	4	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
39	2	4	2	3	3	1	4	1	2	2	3	2	2
40	2	3	2	3	2	1	3	1	2	2	2	2	2
41	1	3	2	3	2	1	3	2	2	3	3	2	2
42	1	3	2	3	2	1	3	2	2	2	3	2	2

43	2	3	2	2	2	1	3	2	2	2	2	2	2
44	1	4	2	3	2	2	4	1	3	2	3	1	2
45	1	3	3	2	3	1	3	1	2	2	1	1	2
46	1	2	1	3	2	1	3	1	1	1	2	1	1
47	1	4	2	3	2	1	4	1	1	3	2	1	2
48	1	3	2	3	2	1	4	1	1	1	2	1	2
49	1	3	1	2	2	1	3	2	1	2	2	2	1
50	1	2	2	2	2	1	3	2	2	2	2	2	2
51	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
52	2	3	2	3	1	1	3	1	1	2	2	2	2
53	1	3	2	3	2	2	3	2	1	2	3	1	2
54	1	2	1	3	2	1	2	2	1	2	3	3	2
55	1	3	2	2	2	1	3	1	2	2	3	2	3
56	1	3	2	2	2	1	3	1	2	2	2	1	2
57	1	3	2	2	3	3	3	1	2	2	3	1	2
58	1	4	1	3	3	1	4	3	2	1	3	3	2
59	2	3	2	3	3	1	3	2	2	3	3	2	2
60	1	3	1	2	1	1	3	1	2	2	3	1	2
61	2	3	3	3	2	2	3	1	2	2	2	1	2
62	2	3	2	3	3	2	3	1	1	1	3	1	2
63	3	4	2	3	2	1	3	2	3	3	2	2	2
64	2	3	2	3	3	1	1	2	2	1	3	3	3
65	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1
66	2	4	2	3	3	2	4	2	2	3	3	3	3
67	1	4	3	2	2	3	3	1	2	3	4	4	2
68	2	4	2	3	1	2	2	2	2	2	2	2	2
69	2	3	2	3	2	1	3	1	1	2	3	3	3
70	2	3	1	4	2	1	4	1	3	2	3	2	2
71	1	4	2	3	2	2	3	1	2	2	2	2	2
72	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2
73	1	3	2	3	2	1	3	1	1	2	2	2	2
74	2	4	1	4	2	1	4	1	1	1	1	2	1
75	2	3	1	4	1	1	3	1	1	1	1	2	1
76	2	3	3	3	2	2	3	2	2	3	3	2	2
77	2	3	3	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2
78	2	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2
79	1	3	2	3	2	1	3	1	2	2	1	1	2
80	1	3	2	3	3	2	2	1	2	3	3	2	3
81	1	3	2	3	2	2	2	1	2	2	3	1	3
82	2	2	2	4	2	1	4	1	3	2	1	3	2
83	1	3	1	3	1	1	3	1	1	2	3	1	2
84	3	3	1	3	2	1	3	1	1	2	2	2	2
85	1	3	1	2	2	1	3	1	2	2	2	1	2
86	1	3	1	3	2	1	1	1	2	1	2	3	3
87	2	3	2	3	2	1	1	2	2	2	2	2	2

88	2	4	3	3	3	2	4	4	3	2	2	1	1
89	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2	1	1	1
90	2	4	1	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2
91	1	3	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2
92	2	4	2	2	2	1	3	1	2	2	2	1	1
93	3	4	3	4	3	1	3	3	2	2	3	1	4
94	1	2	2	3	2	1	4	2	1	1	3	2	3
95	2	3	1	2	1	1	2	1	2	2	3	2	2
96	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2
97	1	4	3	3	3	1	4	2	2	1	3	1	3
98	2	3	3	3	3	2	4	2	2	2	3	2	3
99	2	3	2	2	2	1	3	1	1	2	3	2	2
100	1	4	2	2	2	1	3	1	1	2	3	2	2
101	1	3	2	2	1	1	2	2	2	2	3	1	2
102	2	3	2	3	2	2	3	2	2	3	3	3	3
103	2	3	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2
104	2	3	2	2	2	1	3	1	2	2	3	3	2
105	1	3	2	3	1	1	3	1	2	2	3	3	3
106	2	3	1	3	2	1	2	1	2	3	4	2	3
107	2	4	2	3	3	1	4	1	3	3	3	3	3
108	3	2	2	3	3	2	2	1	1	2	1	3	2
109	1	4	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2
110	1	4	1	3	3	1	4	1	1	3	4	4	4
111	1	3	1	2	3	1	4	1	1	2	2	3	3
112	1	3	2	2	2	1	3	1	2	2	3	2	3
113	1	4	2	3	3	1	4	1	2	3	3	3	2
114	2	3	1	2	2	1	3	1	2	2	3	2	2
115	2	4	2	3	2	1	3	1	2	2	3	3	2
116	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3
117	1	4	2	2	2	2	3	1	2	2	3	2	1
118	1	3	1	3	1	1	3	1	1	1	1	1	1
119	2	4	1	3	2	1	3	1	2	2	2	1	3
120	1	3	3	1	2	1	3	3	3	2	2	2	3
121	2	3	2	3	2	1	3	1	2	2	3	3	2
122	1	3	1	3	2	1	3	1	1	2	2	2	2
123	2	2	2	3	2	2	3	2	3	2	3	2	2
124	1	4	2	2	2	1	3	1	1	2	3	1	2
125	1	3	2	3	2	1	3	1	2	2	3	1	2
126	1	3	2	3	3	1	3	2	2	3	3	2	3
127	1	2	1	3	2	1	3	1	2	1	3	3	2
128	1	3	1	3	2	1	3	1	1	1	3	1	1
129	1	3	1	3	2	2	3	1	1	2	3	1	3
130	1	4	1	3	2	1	3	2	1	3	3	1	2
Total	208	411	234	358	276	183	385	195	229	263	317	258	286

ANALISIS DATA HIDANGAN SAYURAN

Responde n	Item Pernyataan										
	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
2	2	2	3	3	2	2	2	3	2	3	3
3	2	2	3	3	3	2	2	2	3	2	4
4	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2
5	3	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2
6	3	1	2	2	1	1	1	3	3	2	3
7	3	2	2	2	2	2	3	4	2	3	3
8	3	1	3	3	1	2	1	3	1	2	3
9	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	3
10	3	3	1	1	2	2	2	3	3	3	3
11	3	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2
12	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2
13	2	1	2	2	2	3	2	3	2	2	3
14	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	3
15	1	2	2	2	2	1	3	3	2	2	3
16	1	1	2	3	2	1	1	2	1	1	2
17	3	2	3	3	3	1	1	1	1	1	3
18	2	1	1	2	1	2	1	2	1	2	2
19	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
20	3	2	2	2	2	3	2	2	1	2	2
21	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3
22	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3
23	1	1	3	3	1	1	2	2	1	1	3
24	2	2	2	2	1	3	2	2	2	2	2
25	2	2	3	3	1	2	2	3	3	3	3
26	2	1	2	2	2	2	2	2	2	3	2
27	2	2	2	3	1	3	2	2	2	4	3
28	3	1	2	3	2	2	1	2	2	2	3
29	2	2	2	2	2	2	2	3	1	2	3
30	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3
31	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3
32	2	2	2	4	2	2	3	3	2	2	3
33	2	2	3	3	3	2	2	3	3	2	3
34	3	1	3	3	3	2	3	2	2	2	3
35	2	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1
36	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2	3
37	3	3	3	3	2	2	2	3	2	3	3
38	4	2	2	2	1	2	2	1	2	3	3
39	2	2	3	2	3	3	3	3	2	2	3
40	2	1	2	3	2	2	2	2	1	2	2
41	2	1	2	2	3	2	2	3	3	3	3
42	2	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3

43	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3
44	3	1	2	3	3	1	1	4	3	2	3
45	3	2	1	2	2	1	1	2	1	2	2
46	1	1	2	2	1	1	1	3	1	1	2
47	2	1	3	3	3	1	2	2	3	2	4
48	1	1	2	3	1	1	1	1	1	4	3
49	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2
50	3	2	2	3	2	2	2	2	3	2	3
51	2	1	2	3	2	2	2	2	1	2	2
52	2	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1
53	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	2
54	3	2	2	3	2	1	1	2	1	3	3
55	2	1	1	3	2	1	1	1	1	1	3
56	1	3	3	3	2	2	1	2	3	3	3
57	1	3	2	2	3	1	2	2	2	2	3
58	2	2	2	3	3	2	2	2	2	3	4
59	3	3	3	3	3	1	2	3	3	2	3
60	2	1	1	2	2	2	1	3	2	2	3
61	3	2	3	3	3	3	2	3	2	2	3
62	1	1	1	3	2	1	1	1	1	1	3
63	4	2	2	4	1	2	3	3	3	2	3
64	2	2	3	3	2	2	2	3	2	2	3
65	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2
66	3	2	4	4	3	2	1	3	2	3	4
67	3	2	4	4	4	3	3	3	3	2	4
68	3	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3
69	3	2	2	2	3	3	2	3	2	3	3
70	2	1	3	1	3	2	3	2	3	2	3
71	2	3	3	2	2	1	1	3	1	1	3
72	3	2	3	3	2	2	2	3	2	2	3
73	1	1	2	2	2	1	1	3	2	2	2
74	2	1	2	3	1	3	1	2	2	2	2
75	2	1	2	2	1	3	2	2	1	1	1
76	2	3	2	2	2	2	2	3	3	2	3
77	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3
78	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
79	2	1	1	3	2	1	1	2	2	1	2
80	2	2	2	3	3	2	2	3	2	2	3
81	1	3	3	3	3	2	2	2	2	2	3
82	4	2	3	3	1	2	4	4	4	3	4
83	1	3	3	2	2	1	1	3	2	1	2
84	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	3
85	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2
86	1	2	2	2	3	1	1	1	2	2	3
87	2	2	2	2	1	2	2	3	3	2	2

88	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2
89	2	1	1	2	1	4	4	4	1	4	4
90	2	2	3	3	3	2	2	4	2	2	4
91	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
92	3	2	1	2	1	2	1	2	1	1	3
93	3	2	2	3	2	2	2	3	2	3	3
94	2	1	2	2	3	2	2	2	2	2	3
95	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
96	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
97	2	1	2	3	1	1	2	3	1	2	3
98	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3
99	2	2	1	2	1	2	2	3	2	2	3
100	2	3	2	2	4	2	2	3	3	2	4
101	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2
102	2	3	3	3	3	2	3	2	3	3	3
103	2	3	3	3	3	2	2	3	2	2	4
104	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3
105	1	1	3	2	2	2	2	2	2	2	2
106	3	1	2	3	4	2	2	3	2	2	2
107	3	2	3	3	3	2	2	3	3	3	3
108	2	1	1	2	1	1	2	2	1	1	2
109	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2
110	1	2	3	4	2	2	1	4	2	4	4
111	4	1	3	3	3	1	3	3	2	2	3
112	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2
113	3	1	3	3	3	2	3	3	2	1	3
114	2	2	2	2	1	1	2	3	2	2	3
115	2	2	3	3	2	2	3	2	2	2	3
116	2	2	2	2	3	2	3	4	4	3	4
117	2	3	3	2	2	2	3	3	3	2	3
118	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2
119	2	1	3	2	2	2	3	4	4	4	3
120	2	2	3	3	3	2	3	2	2	2	3
121	2	3	3	3	1	1	2	3	2	2	3
122	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	2
123	2	2	3	3	2	2	2	3	3	2	4
124	1	1	1	1	3	2	2	3	3	2	4
125	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	3
126	2	2	3	2	2	2	2	3	3	2	3
127	2	1	1	1	2	2	2	3	3	2	2
128	3	1	2	2	2	2	2	2	2	1	3
129	2	1	2	3	2	1	1	2	2	1	3
130	2	1	2	2	1	2	1	3	3	2	4
Total	282	230	285	309	266	235	246	324	262	273	363

ANALISIS DATA HIDANGAN POKOK

Responden	Item Pernyataan									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	3	2	2	1	2	2	2	1	3	3
2	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
3	3	2	3	1	2	2	2	2	3	3
4	3	2	1	2	3	2	2	2	2	2
5	3	2	1	1	2	2	2	2	3	3
6	2	1	2	1	2	2	2	2	1	2
7	2	2	2	2	4	2	2	2	4	4
8	3	2	2	1	3	1	2	2	2	2
9	3	2	2	1	2	2	2	1	3	2
10	3	3	2	2	3	2	2	3	3	3
11	3	2	2	1	2	1	2	1	2	2
12	3	1	2	1	2	1	1	1	2	2
13	3	2	2	1	1	2	2	1	2	2
14	3	2	2	1	2	3	2	2	2	2
15	2	2	2	1	3	1	1	2	2	1
16	2	1	1	1	2	1	1	2	1	3
17	1	1	1	1	2	1	2	1	2	2
18	3	1	2	1	1	1	1	2	2	1
19	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
20	3	2	1	2	2	1	1	1	2	3
21	3	2	2	1	2	2	2	1	2	3
22	3	2	2	1	3	3	2	1	2	2
23	2	1	1	1	2	1	1	1	2	2
24	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2
25	3	2	2	1	3	3	3	3	3	3
26	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
27	2	2	2	2	3	3	2	1	2	3
28	3	2	2	1	2	1	2	1	3	2
29	3	2	2	1	3	2	2	2	2	2
30	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2
31	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
32	3	3	3	1	3	2	2	1	2	2
33	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
34	3	3	3	2	3	2	3	1	2	3
35	2	2	2	2	3	1	1	1	2	3
36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
37	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
38	2	2	3	3	3	2	2	2	3	3
39	3	2	2	1	3	2	2	2	2	3
40	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1
41	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2
42	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2

43	3	1	1	1	2	1	2	1	2	2
44	2	1	2	1	2	1	1	1	3	2
45	2	3	1	1	2	1	1	1	3	1
46	2	1	2	1	2	1	1	1	2	2
47	3	2	1	1	2	1	1	1	2	2
48	3	3	2	1	2	2	2	2	4	2
49	2	2	2	1	3	2	2	1	3	2
50	3	2	1	1	2	1	2	2	2	3
51	3	3	2	2	2	2	1	1	2	3
52	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3
53	3	2	2	2	3	3	3	1	2	2
54	3	2	2	1	3	2	2	3	2	2
55	3	2	2	1	1	2	2	1	2	3
56	2	2	2	1	2	2	2	1	2	3
57	3	2	2	1	2	2	2	3	2	2
58	3	1	2	2	1	2	2	1	2	2
59	2	2	2	2	3	2	2	2	3	3
60	3	2	2	1	2	1	1	1	3	2
61	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
62	3	1	2	1	2	2	2	2	2	2
63	4	3	3	1	2	2	2	2	2	2
64	2	2	1	1	3	2	2	2	2	2
65	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2
66	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3
67	3	2	2	1	3	2	2	2	3	3
68	3	2	2	1	3	2	2	2	2	2
69	3	2	2	2	3	3	3	2	2	3
70	3	2	2	1	2	1	2	2	3	3
71	3	1	2	1	3	2	2	1	2	2
72	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2
73	3	2	2	1	3	1	2	1	2	2
74	2	2	2	2	4	1	1	2	2	1
75	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
76	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
77	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
78	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
79	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2
80	3	2	2	2	2	2	2	3	2	2
81	3	2	2	1	2	3	3	2	3	3
82	2	2	2	1	1	2	2	1	2	2
83	2	2	2	1	2	1	1	1	2	2
84	2	2	2	2	2	3	2	2	2	1
85	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
86	3	2	3	1	2	2	2	2	3	2
87	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2

88	2	1	2	1	2	1	1	1	2	3
89	3	4	2	1	2	1	1	2	2	1
90	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
91	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2
92	2	2	3	1	3	2	2	1	2	2
93	3	2	3	1	4	1	4	1	4	2
94	2	1	2	1	3	1	1	1	2	2
95	3	2	3	2	2	2	2	2	2	3
96	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
97	3	1	2	1	1	3	3	1	1	2
98	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3
99	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2
100	2	2	2	1	2	1	1	1	2	2
101	2	2	1	1	2	1	2	1	2	2
102	3	2	2	2	3	2	2	2	3	3
103	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2
104	3	2	2	1	2	2	2	1	2	2
105	3	2	2	1	3	2	2	1	3	3
106	3	2	3	1	3	2	3	1	2	2
107	3	2	3	1	3	2	3	2	3	3
108	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1
109	3	2	2	1	2	2	2	1	2	2
110	3	2	1	1	3	2	2	2	4	3
111	2	2	4	1	2	1	1	1	3	2
112	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2
113	3	2	2	2	3	2	2	2	3	3
114	3	2	2	1	2	2	2	1	2	2
115	3	2	2	1	3	2	2	2	2	1
116	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
117	3	2	2	1	2	2	2	2	2	2
118	2	1	2	1	1	2	2	2	3	1
119	3	2	2	1	2	2	2	1	2	4
120	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2
121	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2
122	2	2	2	1	2	2	2	1	2	1
123	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
124	4	1	1	1	3	2	2	1	2	2
125	3	1	2	1	2	2	2	1	1	2
126	3	2	1	1	2	2	2	1	2	2
127	3	2	1	1	2	1	2	1	2	2
128	3	1	1	1	2	1	1	1	1	1
129	1	1	2	1	2	2	1	1	2	2
130	4	3	1	1	2	1	1	1	2	3
Total	336	248	253	173	294	237	247	204	287	285

