

**PREFERENSI DAN POLA KONSUMSI MI DAN PASTA PADA MAHASISWA  
DI KOTA BANDAR LAMPUNG DALAM PERSPEKTIF  
DIVERSIFIKASI PANGAN**

**(Skripsi)**

**Oleh**

***Olga Vania Lestari***  
**NPM 1714131059**



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2022**

## ABSTRAK

### PREFERENSI DAN POLA KONSUMSI MI DAN PASTA PADA MAHASISWA DI KOTA BANDAR LAMPUNG DALAM PERSPEKTIF DIVERSIFIKASI PANGAN

Oleh

**Olga Vania Lestari**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis (1) tingkat pengetahuan diversifikasi pangan, (2) preferensi konsumsi mi dan pasta, (3) pola konsumsi mi dan pasta, (4) kontribusi energi mi dan pasta, dan (5) hubungan karakteristik mahasiswa dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta. Metode penelitian yang digunakan adalah survei. Penelitian ini dilakukan di Kota Bandar Lampung dengan jumlah responden 300 orang dan pengambilan sampel menggunakan teknik kuota sampling. Metode pengumpulan data menggunakan fasilitas *Google Form* dengan daftar pertanyaan yang diajukan kepada responden. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juli 2021 yang terdiri dari data primer dan data sekunder. Metode analisis data yang digunakan pada tujuan pertama sampai tujuan keempat adalah analisis deskriptif kuantitatif, sedangkan pada tujuan kelima digunakan Uji korelasi *Mann-Whitney* dan *Kendall's Tau*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan diversifikasi pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung sebagian besar berada pada kategori cukup tinggi. Preferensi konsumsi mi dan pasta berbahan baku terigu lebih tinggi dibandingkan dengan mi dan pasta non-tepung terigu, dimana preferensi tertinggi adalah mi ayam. Rata-rata konsumsi mi dan pasta sebesar 921,52 gram/kap/bulan dengan frekuensi konsumsi mi 4 kali/bulan dan pasta 1 kali/bulan. Jenis mi dan pasta yang paling sering dikonsumsi adalah mi instan. Cara mengonsumsi paling banyak adalah bentuk instan dan masak sendiri, serta alasan mengonsumsi paling banyak adalah sebagai pemenuh keinginan saja. Rata-rata kontribusi energi mi dan pasta terhadap AKE adalah sebesar 1,57 persen. Bidang pendidikan dan uang saku berhubungan dengan preferensi mi dan pasta berbahan baku terigu, dimana mi dan pasta berbahan baku terigu lebih disukai oleh mahasiswa bidang pendidikan sosial, dan dengan uang saku yang besar. Jenis kelamin berhubungan dengan jumlah konsumsi mi dan pasta berbahan baku terigu, dengan jumlah konsumsi laki-laki lebih tinggi dibandingkan dengan perempuan.

**Kata kunci** : mi, pasta, preferensi konsumsi, pola konsumsi, terigu

## **ABSTRACT**

### ***NOODLES AND PASTA PREFERENCE AND CONSUMPTION PATTERNS OF STUDENTS IN BANDAR LAMPUNG CITY IN FOOD DIVERSIFICATION PERSPECTIVE***

**By**

**Olga Vania Lestari**

*This study aims to analyze (1) the level of food diversification knowledge, (2) consumption preferences of noodles and pasta, (3) consumption patterns of noodles and pasta, (4) the energy contribution of noodles and pasta, and (5) the relationship between student's characteristics with preferences and consumption of noodles and pasta. The research method used is a survey. This research was conducted in Bandar Lampung City with 300 respondents and sampling using quota sampling technique. The data collection method uses the Google Form with lists of questions posed to the respondents. Data collection was carried out in July 2021 consisting of primary data and secondary data. The data analysis method used in the first to the fourth objective is descriptive quantitative analysis, while in the fifth objective the Mann-Whitney and Kendall's Tau test. The results showed that the student's level of food diversification knowledge in Bandar Lampung City mostly in the fairly high category. Noodle and pasta consumption preferences made from wheat flour is higher than noodles and non-wheat flour pasta, where the highest preference is chicken noodles. The average consumption of noodles and pasta is 921.52 grams/cap/month with a frequency of noodles consumption is 4 times/month and pasta 1 time/month. The most often consumed type of noodles and pasta is instant noodles. The highest way to consume is instant and cook it yourself, and the highest reason to consume is to fulfill a desire. The average energy contribution of noodles and pasta to AKE is 1.57 percent. The education sector and allowance are related to the preference for noodles and pasta made from flour, where it's preferred by social education students, and with high allowance. Gender is related to the number of noodles and pasta consumption made from flour, with the number of male consumption is higher than female consumption.*

**Keywords :** *noodles, pasta, consumption preferences, consumption patterns, flour*

**PREFERENSI DAN POLA KONSUMSI MI DAN PASTA PADA MAHASISWA  
DI KOTA BANDAR LAMPUNG DALAM PERSPEKTIF  
DIVERSIFIKASI PANGAN**

Oleh

*Olga Vania Lestari*

**Skripsi**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mencapai Gelar  
**SARJANA PERTANIAN**

Pada

Jurusan Agribisnis  
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMPUNG  
BANDAR LAMPUNG  
2022**

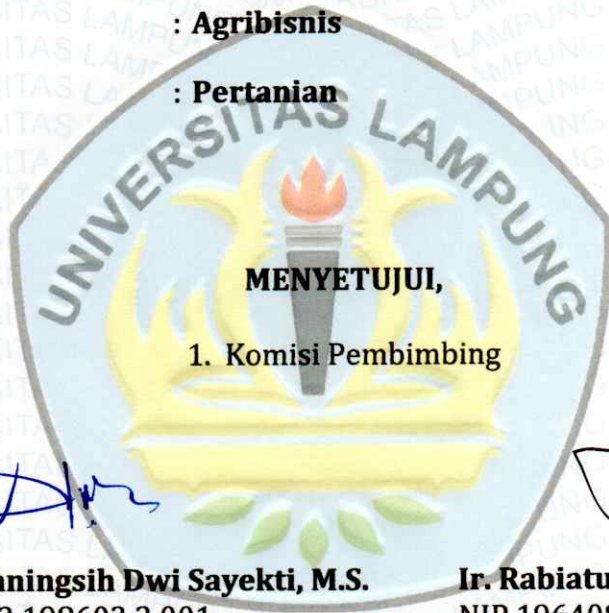
Judul Skripsi : **PREFERENSI DAN POLA KONSUMSI MI DAN PASTA  
PADA MAHASISWA DI KOTA BANDAR LAMPUNG  
DALAM PERSPEKTIF DIVERSIFIKASI PANGAN**

Nama Mahasiswa : **Olga Vania Lestari**

Nomor Pokok Mahasiswa : **1714131059**

Jurusan : **Agribisnis**

Fakultas : **Pertanian**



  
**Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.**  
NIP 19600822 198603 2 001

  
**Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si.**  
NIP 19640825 199003 2 002

2. Ketua Jurusan Agribisnis

  
**Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si.**  
NIP 19691003 199403 1 004

**MENGESAHKAN**

**1. Tim Penguji**

**Ketua**

**: Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S.**



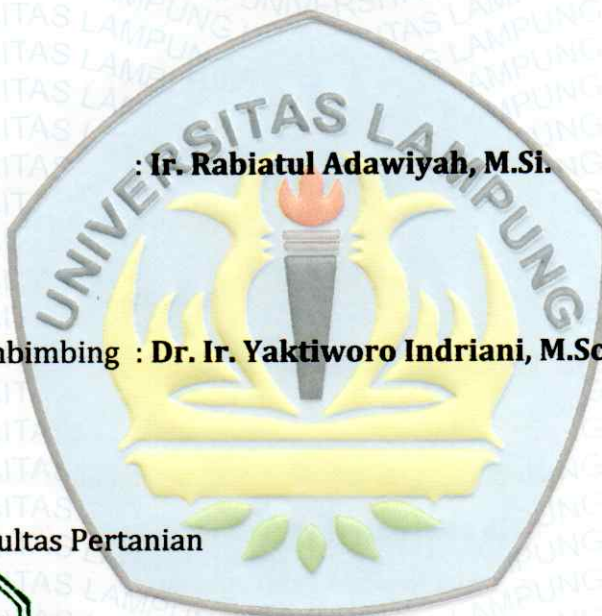
**Sekretaris**

**: Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si.**



**Penguji**

**Bukan Pembimbing : Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc.**

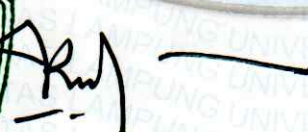


**2. Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si.**

**NIP 19611020 198603 1 002**



**Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 08 April 2022**

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Olga Vania Lestari  
NPM : 1714131059  
Program Studi : SI Agribisnis  
Jurusan : Agribisnis  
Fakultas : Pertanian  
Alamat : Jl. Sultan Agung Gg. Murai No. 21, Sepang Jaya, Kedaton

Dengan ini menyatakan bahwa dalam skripsi ini tidak terdapat karya orang lain yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dirujuk dari sumbernya, dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Bandar Lampung, 26 April 2022  
Penulis.



Olga Vania Lestari  
NPM 1714131059

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Bandar Lampung pada tanggal 23 Maret 1999, sebagai anak pertama dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Rudi Yanto Prasatya dan Ibu Dewi Agusnidar. Pendidikan penulis diawali dari Raudhatul Athfal (RA) Daya Bandar Lampung pada tahun 2005, Sekolah Dasar (SD) Al-Kautsar Bandar Lampung pada tahun 2011, Sekolah Menengah Pertama (SMP) Al-Kautsar Bandar Lampung pada tahun 2014, serta Sekolah Menengah Atas (SMA) Al-Kautsar Bandar Lampung pada tahun 2017. Pada tahun 2017, penulis diterima di Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung melalui jalur Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri (SBMPTN).

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Kedaton, Abung Tengah, Lampung Utara selama 40 hari pada bulan Januari hingga Februari 2020, serta melaksanakan Praktik Umum (PU) di PT. Raja Rempah Indonesia (RRI) selama 40 hari pada bulan Juli hingga Agustus 2020. Selama berkuliah, penulis aktif dalam organisasi kemahasiswaan tingkat jurusan sebagai anggota Bidang Kewirausahaan pada Himpunan Mahasiswa Sosial Ekonomi Pertanian (HIMASEPERTA) Universitas Lampung periode 2017-2020. Penulis juga aktif dalam organisasi kemahasiswaan tingkat universitas, yaitu UISA/AIESEC in Universitas Lampung sebagai *Talent of BRIM* pada Tahun 2018, *Talent Acquisition Manager of Talent Management* pada Tahun 2019, serta *Local Committee Vice President of Finance, Governance, and Legality (FGL)* pada Tahun 2020. Pada tahun 2019, penulis pernah mendapatkan beasiswa Peningkatan Prestasi Akademik (PPA). Penulis pernah menjadi Asisten Dosen pada beberapa mata kuliah yaitu Landasan Perdagangan Internasional dan Pengantar Ilmu Ekonomi pada semester ganjil 2020/2021.



## SANWACANA

Puji syukur ke hadirat ALLAH SWT atas rahmat, hidayah serta karunia-Nya skripsi dengan judul **“Preferensi dan Pola Konsumsi Mi dan Pasta pada Mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam Perspektif Diversifikasi Pangan”** dapat diselesaikan dengan baik.

Skripsi ini tidak akan terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, ucapan terima kasih disampaikan yang sebesar-besarnya dengan segala kerendahan dan ketulusan hati kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Irwan Sukri Banuwa, M.Si., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
2. Dr. Teguh Endaryanto, S.P., M.Si. selaku Ketua Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
3. Dr. Ir. Wuryaningsih Dwi Sayekti, M.S. selaku Dosen Pembimbing Pertama sekaligus Dosen Pembimbing Akademik yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan ilmu, motivasi, nasihat, arahan, dukungan, dan bimbingan dari awal hingga akhir perkuliahan.
4. Ir. Rabiatul Adawiyah, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Kedua yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya memberikan ilmu, motivasi, nasihat, arahan, dukungan, dan bimbingan selama proses penyelesaian skripsi.
5. Dr. Ir. Yaktiworo Indriani, M.Sc. selaku Dosen Penguji atau Pembahas yang telah memberikan nasihat, masukan, saran, dukungan, motivasi, serta waktu yang telah diluangkan dalam proses penyempurnaan skripsi.
6. Seluruh Dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lampung, atas semua ilmu, nasihat, dan motivasi yang diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.

7. Tenaga kependidikan di Jurusan Agribisnis (Mba Iin, Mba Tunjung, Mas Boim, dan Mas Bukhari), atas semua bantuan dan kerja sama yang telah diberikan selama penulis menjadi mahasiswa di Universitas Lampung.
8. Teristimewa kepada kedua orang tua tercinta, Ayahanda tercinta Rudi Yanto Prasatya dan Ibu tercinta Dewi Agusnidar, yang selalu memberikan kasih sayang, dukungan, perhatian, semangat, serta doa yang tak pernah putus untuk kelancaran dan kesuksesan penulis.
9. Kedua adik tersayang, M. Rizki Rahman dan M. Anugerah Ramadhan, yang selalu memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.
10. Seluruh keluarga besar penulis yang telah memberikan semangat, motivasi, dukungan, perhatian, dan kasih sayang.
11. Sahabat-sahabat Kosbel, Erin, Belli, Aul, Vira, Nina, Icul, Thania, Selly, Chaca, Dhayu, Mega, Indah, Putri, dan Dewi atas segala motivasi, bantuan, doa, serta memberikan banyak kenangan indah selama menemani perkuliahan dan penyelesaian skripsi.
12. Sahabat-sahabat Mi Sedaap White Curry, Bibid, Sindy, Panda, Virda, dan Adel yang selalu menghibur penulis serta menjadi tempat penulis bercerita.
13. Sahabat-sahabatku Karin, Khorin, Dea, Nurul, Bela, dan Disa yang telah memberikan semangat dan doa kepada penulis selama penyelesaian skripsi.
14. Sahabat-sahabat *Basecamp*, Lia, Vita, Iyaz, Ical, Nodhil, Raihan, Nanda, Irfan, Akmal, dan Didit atas bantuan semangat, doa, dukungan, dan waktunya kepada penulis.
15. Sahabat-sahabatku Erta dan Anita atas segala motivasi, bantuan, doa, serta memberikan banyak kenangan indah selama perkuliahan.
16. Sahabat-sahabatku Kak Nina, Dinda, Dian, dan seluruh teman-teman Ahsya Management atas semangat, dukungan, dan doanya kepada penulis.
17. Member AIESEC in Universitas Lampung 2018-2020 yang telah memberikan banyak pengalaman, semangat, serta dukungan selama penulis berproses dalam organisasi.
18. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2017 yang kubanggakan, yang telah memberikan bantuan, dukungan, motivasi dan kenangan indah selama penulis menjalani masa perkuliahan.

19. Atu dan Kiyay Agribisnis 2014, 2015, dan 2016 serta adik-adik Agribisnis 2018 dan 2019 yang tidak dapat disebutkan satu per satu atas bantuan, saran, dan dukungan.
20. Almamater tercinta dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan skripsi ini.
21. *Last but not least, i wanna thank me, for believing in me, for doing all this, and never quitting. We did it!*

Semoga Allah SWT memberikan balasan terbaik atas segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis. Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak terlepas dari kesalahan dan masih jauh dari kata sempurna, tetapi semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi banyak pihak di masa yang akan datang. Penulis meminta maaf atas segala kekurangan dan kesalahan selama proses penulisan skripsi.

Bandar Lampung, 31 Maret 2022  
Penulis,

*Olga Vania Lestari*

## DAFTAR ISI

<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	11
C. Tujuan Penelitian .....	12
D. Manfaat Penelitian .....	12
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS</b> .....	16
A. Tinjauan Pustaka .....	16
1. Mi.....	16
2. Pasta .....	19
3. Diversifikasi Pangan .....	20
4. Faktor-faktor yang Memengaruhi Tingkat Pengetahuan .....	23
5. Preferensi Konsumen .....	24
6. Konsumsi dan Pola Konsumsi .....	28
7. Faktor-faktor yang Memengaruhi Konsumsi dan Pola Konsumsi.....	29
8. Metode Survei Konsumsi Pangan .....	31
9. Kontribusi Energi Pangan Terhadap AKG .....	32
B. Kajian Penelitian Terdahulu.....	34
C. Kerangka Pemikiran.....	41
D. Hipotesis .....	44
<b>III. METODE PENELITIAN</b> .....	52
A. Metode, Lokasi, dan Waktu Penelitian .....	52
B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional .....	52
C. Populasi, Sampel, Teknik Sampling, dan Responden.....	57
D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data.....	58
E. Uji Validitas dan Reliabilitas .....	59
F. Metode Analisis Data.....	60

1. Metode Analisis Tujuan Pertama.....	60
2. Metode Analisis Tujuan Kedua.....	62
3. Metode Analisis Tujuan Ketiga .....	62
4. Metode Analisis Tujuan Keempat.....	63
5. Metode Analisis Tujuan Kelima .....	64
<b>IV. GAMBARAN UMUM KOTA BANDAR LAMPUNG .....</b>	<b>66</b>
A. Gambaran Umum Kota Bandar Lampung .....	66
B. Kondisi Geografis Kota Bandar Lampung.....	67
C. Kependudukan Kota Bandar Lampung .....	69
1. Kondisi Demografi.....	69
2. Perguruan Tinggi dan Mahasiswa.....	69
D. Tinjauan Ekonomi Kota Bandar Lampung .....	71
1. Pertumbuhan Ekonomi Kota Bandar Lampung .....	71
2. Pengeluaran Ekonomi Kota Bandar Lampung.....	72
<b>V. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>74</b>
A. Karakteristik Mahasiswa.....	74
1. Usia .....	74
2. Jenis Kelamin.....	76
3. Bidang Pendidikan .....	77
4. Tingkat Pengetahuan Diversifikasi Pangan .....	78
5. Uang Saku Per Bulan .....	79
B. Tingkat Pengetahuan Diversifikasi Pangan .....	80
C. Preferensi Konsumsi Mi dan Pasta .....	85
D. Pola Konsumsi Mi dan Pasta .....	88
E. Kontribusi Konsumsi Energi Mi dan Pasta terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) .....	96
F. Hubungan Karakteristik Mahasiswa dengan Preferensi dan Jumlah Konsumsi Mi dan Pasta di Kota Bandar Lampung.....	97
1. Hubungan Jenis Kelamin dengan Preferensi dan Jumlah Konsumsi Mi dan Pasta .....	97
2. Hubungan Bidang Pendidikan dengan Preferensi dan Jumlah Konsumsi Mi dan Pasta .....	98
3. Hubungan Usia dengan Preferensi dan Jumlah Konsumsi Mi dan Pasta.....	99
4. Hubungan Tingkat Pengetahuan Diversifikasi Pangan dengan Preferensi dan Jumlah Konsumsi Mi dan Pasta.....	100
5. Hubungan Uang Saku dengan Preferensi dan Jumlah Konsumsi Mi dan Pasta .....	101

<b>VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	103
A. Kesimpulan .....	103
B. Saran .....	104
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	106
<b>LAMPIRAN</b> .....	113

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Rata-rata perkembangan konsumsi pangan penduduk Indonesia tahun 2019-2020 .....	3
2. Impor beras Indonesia pada tahun 2015-2020 .....	3
3. Data impor beberapa komoditas pada tahun 2020 .....	6
4. Penelitian terdahulu terkait preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam perspektif diversifikasi pangan .....	36
5. Hasil uji validitas dan reliabilitas tingkat pengetahuan diversifikasi pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung.....	60
6. Kategori tingkat pengetahuan .....	61
7. Skor penilaian jawaban .....	62
8. Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung tahun 2016-2020.....	69
9. Jumlah mahasiswa pada beberapa Universitas di Kota Bandar Lampung tahun ajaran 2018/2019 dan 2019/2020 .....	70
10. PDRB menurut pengeluaran Kota Bandar Lampung.....	72
11. Sebaran karakteristik mahasiswa berdasarkan usia.....	75
12. Sebaran karakteristik mahasiswa berdasarkan jenis kelamin.....	76
13. Sebaran karakteristik mahasiswa berdasarkan bidang pendidikan .....	77
14. Sebaran karakteristik mahasiswa berdasarkan tingkat pengetahuan diversifikasi pangan.....	79
15. Sebaran karakteristik mahasiswa berdasarkan uang saku per bulan.....	79
16. Persentase hasil skor tiap soal diversifikasi pangan.....	81

17. Sebaran mahasiswa yang mendapatkan pengetahuan diversifikasi pangan dengan bidang pendidikannya.....	82
18. Sebaran mahasiswa menurut tingkat pengetahuan diversifikasi pangan dan bidang pendidikan.....	83
19. Konsumsi mi dan pasta berdasarkan bahan baku pembuatnya .....	89
20. Cara mengonsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	94
21. Hubungan jenis kelamin dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	97
22. Hubungan bidang pendidikan dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung.....	98
23. Hubungan usia dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung.....	100
24. Hubungan tingkat pengetahuan diversifikasi pangan dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	100
25. Hasil uji korelasi Kendall's Tau pada hubungan uang saku dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	102
26. Karakteristik responden mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	114
27. Tingkat pengetahuan diversifikasi pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung....	127
28. Preferensi konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung.....	139
29. Pola konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung.....	163
30. Kontribusi konsumsi energi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	175
31. Hasil Uji Mann Whitney hubungan jenis kelamin dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta.....	187
32. Hasil Uji Mann Whitney hubungan bidang pendidikan dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta.....	188
33. Hasil Uji Kendall's Tau hubungan usia dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta .....	189
34. Hasil Uji Kendall's Tau hubungan tingkat pengetahuan diversifikasi pangan dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta .....	190
35. Hasil Uji Kendall's Tau hubungan uang saku dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta .....	191



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kerangka pemikiran preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam perspektif diversifikasi pangan.....	43
2. Peta administrasi Kota Bandar Lampung.....	68
3. Sebaran mahasiswa berdasarkan perguruan tinggi .....	78
4. Hasil analisis tingkat pengetahuan diversifikasi pangan.....	82
5. Preferensi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung berdasarkan bahan baku pembuatnya.....	85
6. Skor preferensi konsumsi mahasiswa terhadap jenis mi dan pasta.....	86
7. Jenis mi dan pasta yang paling sering dikonsumsi berdasarkan bahan baku pembuatnya.....	90
8. Rata-rata frekuensi konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	92
9. Alasan mengonsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung .....	95

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pangan merupakan salah satu kebutuhan primer manusia yang memegang peranan penting dalam kelangsungan hidup. Pangan diperlukan untuk memenuhi energi dan zat gizi yang dibutuhkan manusia dalam melakukan kegiatan sehari-hari. Pemenuhan kebutuhan akan pangan merupakan salah satu wujud pemenuhan terhadap hak asasi manusia dimana pemenuhan kebutuhan pangan erat kaitannya dengan ketersediaan pangan. Ketersediaan pangan adalah kemampuan memiliki sejumlah pangan yang cukup untuk kebutuhan dasar serta menjadi salah satu komponen utama ketahanan pangan. Ketersediaan pangan secara umum dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain adalah stok, produksi, impor, dan ekspor. Disamping itu, ketersediaan pangan juga dipengaruhi oleh jumlah penduduk dan pola konsumsi pangan di suatu wilayah (Lestari, dkk., 2013).

Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terpadat ke empat di dunia, setelah Tiongkok, India, dan juga Amerika Serikat. Pada tahun 2020, jumlah total penduduk Indonesia adalah sebanyak 268.583.016 jiwa. Jumlah penduduk ini akan terus meningkat dan berbanding lurus dengan kebutuhan pangan. Apabila penduduk bertambah, maka kebutuhan akan pangan juga akan bertambah. Namun, pertambahan jumlah penduduk tidak seimbang dengan jumlah ketersediaan pangan. Selain hal tersebut, dengan bertambahnya jumlah penduduk, maka akan semakin banyak daerah produksi yang dialihfungsikan sebagai sarana dan prasarana, seperti tempat tinggal, jalan umum, ataupun tempat rekreasi yang dapat mengakibatkan menurunnya

jumlah hasil produksi tanaman pangan (Direktorat Jendral Kependudukan dan Pencatatan Sipil, 2020).

Ketersediaan pangan merupakan salah satu gambaran terhadap kondisi ketahanan pangan di suatu wilayah. Menurut Undang-undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, ketahanan pangan adalah kondisi terpenuhinya pangan bagi negara sampai dengan perseorangan, yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, beragam, bergizi, merata, dan terjangkau serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat, untuk dapat hidup sehat, aktif, dan produktif secara berkelanjutan (Undang-Undang, 2012).

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2015), rata-rata masyarakat Indonesia saat ini mengonsumsi karbohidrat sebanyak 280 gram/orang/hari. Pangan sumber karbohidrat yang banyak dikonsumsi dan menjadi pangan pokok masyarakat Indonesia adalah beras, karena tinggi akan kandungan karbohidratnya, yaitu mencapai 90 persen. Rata-rata karbohidrat 60 persen dari total kebutuhan energi. Sumber daya alam yang dimiliki Indonesia salah satunya adalah pangan yang melimpah, sebenarnya Indonesia juga memproduksi beberapa pangan lokal lainnya yang dapat dijadikan sumber pangan pokok pengganti beras (pangan non-beras). Pangan non-beras tersebut antara lain adalah jagung, gandum, kedelai, dan lain sebagainya. Rata-rata perkembangan konsumsi pangan penduduk Indonesia tahun 2019-2020 disajikan dalam Tabel 1.

Dari Tabel 1, diketahui kelompok pangan padi-padian selalu memiliki rata-rata konsumsi terbesar di setiap tahun yang memperkuat pernyataan bahwa padi-padian yang merupakan tanaman pangan penghasil beras merupakan pangan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Menurut Badan Ketahanan Pangan (2021), rata-rata konsumsi beras Indonesia pada tahun 2019 dan 2020 adalah sebesar 94,9 kg/kapita/tahun dan 94,0 kg/kapita/tahun. Rata-rata konsumsi beras menurun dari tahun 2019 ke tahun 2020, di mana hal tersebut bertolak belakang dengan produksi beras

Indonesia pada tahun 2020 sebesar 31,33 juta ton yang mengalami peningkatan sebesar 0,07 persen dari tahun 2019 sebesar 31,31 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2021).

Tabel 1. Rata-rata perkembangan konsumsi pangan penduduk Indonesia tahun 2019-2020

No.	Kelompok pangan	Rata-rata konsumsi (kg/kapita/tahun)	
		2019	2020
1.	Padi-padian	114,4	112,9
2.	Umbi-umbian	15,9	15
3.	Pangan hewani	42,9	43,2
4.	Minyak dan lemak	9,9	10,1
5.	Buah/biji berminyak	1,4	1,3
6.	Kacang-kacangan	9,6	9,2
7.	Gula	7,4	7,3
8.	Sayuran dan buah	89,2	84,6
9.	Lain-lain	34,4	33,8

Sumber: Badan Ketahanan Pangan, 2021

Meskipun jumlah produksi beras meningkat dan konsumsi beras yang mengalami penurunan di tahun 2020 dari tahun sebelumnya, bukan berarti Indonesia sudah dapat mencukupi kebutuhan pangan akan berasnya dengan baik, dikarenakan Indonesia masih melakukan impor beras dari negara lain. Impor beras Indonesia pada tahun 2015-2020 disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Impor beras Indonesia pada tahun 2015-2020

Tahun	Jumlah impor (ton)	Perkembangan (persen)
2015	861.601	-
2016	1.283.178	48,92
2017	305.274	-76,21
2018	2.253.824	638,29
2019	444.508	-80,27
2020	356.286	-19,84

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2021

Dari Tabel 2, dapat diketahui volume impor beras Indonesia cukup fluktuatif. Impor beras pada tahun 2019 mengalami penurunan terbesar dalam rentang

tahun 2015-2020. Penurunan volume impor pada tahun 2019 ini terbantu oleh adanya surplus stok beras dari volume impor yang sangat tinggi pada tahun 2018. Menurut Badan Pusat Statistik (2021), pada tahun 2018, jumlah produksi beras mencapai 32,42 juta ton dengan tingkat konsumsi sekitar 29,57 ton. Tingginya volume impor beras pada tahun 2018 disebabkan oleh bentuk antisipasi pemerintah terhadap kenaikan harga beras dan juga pemenuhan ketersediaan beras terkait maraknya alih fungsi sawah menjadi infrastruktur non-pertanian, seperti bandara, pelabuhan, ataupun lahan industri pada saat itu. Impor beras ini sudah menjadi kegiatan rutin tahunan yang dilakukan oleh Indonesia.

Masyarakat Indonesia tidak dapat secara terus menerus bergantung terhadap beras sebagai bahan makanan pokok utama agar dapat memenuhi kebutuhan pangan dalam negeri secara mandiri. Oleh karena itu, pemerintah mengadakan program diversifikasi pangan. Program ini bertujuan untuk mengurangi tingkat konsumsi beras sebagai pangan pokok utama dan mengalihkannya kepada pangan pokok lainnya sebagai bentuk usaha penganeekaragaman pangan pokok, serta merupakan upaya untuk membantu memperkuat ketahanan pangan (Badan Ketahanan Pangan, 2020).

Program diversifikasi pangan ini juga dapat membantu masyarakat untuk mendapatkan serapan nutrisi dan memenuhi kebutuhan gizi dari sumber pangan dengan kandungan nutrisi dan gizi yang lebih beragam dan seimbang dengan tidak terfokus pada satu bahan makanan pokok saja. Program diversifikasi pangan ini harus terukur untuk mengetahui keberhasilannya sesuai dengan yang diharapkan. Instrumen untuk menilai situasi konsumsi pangan di suatu wilayah yang dapat digunakan sebagai perencanaan kebutuhan konsumsi pangan di waktu yang akan datang disebut Pola Pangan Harapan (PPH) (Badan Ketahanan Pangan, 2021).

Menurut Badan Ketahanan Pangan (2021), PPH adalah kelompok pangan yang menggambarkan keragaman dan keseimbangan pangan dalam kondisi konsumsi pangan. Skor PPH maksimum adalah senilai 100, sedangkan

menurut Badan Ketahanan Pangan (2019), skor PPH di Indonesia pada tahun 2019 adalah sebesar 92,5 dan skor PPH di Provinsi Lampung pada tahun 2019 adalah sebesar 88,5.

Skor PPH tersebut, baik di Indonesia maupun di Provinsi Lampung sudah membaik karena terus mengalami kenaikan dari tahun-tahun sebelumnya, tetapi skor tersebut juga menggambarkan bahwasannya program diversifikasi pangan belum terlaksana sesuai yang diharapkan karena masih tingginya tingkat ketergantungan masyarakat dengan beras sebagai pangan pokok utama dan masih harus ada perbaikan-perbaikan yang perlu dilakukan agar konsumsi pangan masyarakat seimbang dan beragam.

Selain berfungsi sebagai indikator mutu gizi dan juga keberagaman pangan, skor PPH juga dapat menjadi pedoman dalam perhitungan proyeksi, perencanaan, dan juga penyediaan pangan ideal di suatu wilayah. Pada perencanaan kebutuhan konsumsi yang akan datang melalui skor PPH, dipertimbangkan beberapa aspek, seperti aspek sosial, ekonomi, budaya, serta preferensi konsumsi pangan masyarakat. Perencanaan ini ditujukan agar pemenuhan terhadap kebutuhan gizi yang beragam dan seimbang dapat dicapai dengan baik (DKPP Jawa Barat, 2019).

Program diversifikasi pangan sedang gencar-gencarnya dilakukan oleh pemerintah, untuk mengajak masyarakat mengonsumsi pangan lokal non-beras agar masyarakat dapat memenuhi kebutuhan akan pangannya dengan pangan lokal sehingga Indonesia tidak perlu melakukan impor bahan makanan dari luar negeri ke depannya. Melihat keadaan yang terjadi di lapangan hingga saat ini, harapan tersebut belum dapat terpenuhi dikarenakan masyarakat Indonesia beralih mengonsumsi pangan non-beras yang tidak berasal dari Indonesia.

Salah satu bahan makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah gandum. Gandum merupakan bahan makanan yang tidak berasal dari Indonesia, melainkan dari negara lain seperti Australia yang merupakan

negara pengespor gandum terbesar bagi Indonesia. Hal tersebut dapat dilihat dalam data impor beberapa komoditas untuk memenuhi kebutuhan domestik pada tahun 2020 yang tersaji dalam Tabel 3.

Tabel 3. Data impor beberapa komoditas pada tahun 2020

No.	Komoditas	Jumlah impor (Ton)
1.	Biji gandum dan meslin	10,29 juta
2.	Gula	5,53 juta
3.	Garam	2,61 juta
4.	Kedelai	2,47 juta
5.	Beras	356,28 ribu
6.	Jagung	911,19 ribu

Sumber: Badan Pusat Statistik, 2021.

Dari data impor yang tersaji pada Tabel 3, dapat diketahui jumlah impor biji gandum dan meslin (tepung gandum) merupakan komoditas yang paling banyak diimpor pada tahun 2020. Biji gandum merupakan komoditas yang tidak dapat tumbuh dengan baik di Indonesia, sehingga harus dilakukan impor untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang tinggi akan biji gandum yang merupakan bahan dasar pembuatan tepung terigu.

Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan mi, pasta, roti, dan makanan berbahan dasar tepung terigu lainnya. Penggunaan tepung terigu ini semakin meningkat dari tahun ke tahun dengan banyaknya peminat makanan berbahan dasar tepung terigu. Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (2019), konsumsi tepung terigu nasional pada semester I tahun 2019 mencapai 3,27 metrik ton. Konsumsi tepung terigu nasional ini meningkat sebesar 1,06 persen dibandingkan pada periode yang sama pada tahun 2018.

Tepung terigu semakin diminati masyarakat dimana sudah terdapat banyak makanan olahan yang terbuat dari tepung terigu. Menurut Kurnianingsih (2007), salah satu makanan olahan tepung terigu yang sangat digemari oleh masyarakat adalah mi dan pasta. Peminat mi dan pasta yang cukup tinggi ini mengakibatkan adanya pergeseran pola konsumsi dari beras ke tepung terigu.

Pergeseran pola konsumsi ini dapat diakibatkan karena sajian mi dan pasta yang mudah didapatkan, harganya yang cukup terjangkau, praktis untuk disajikan dan dikonsumsi, serta rasanya yang sesuai dengan selera masyarakat Indonesia.

Mi dan pasta terdiri dari berbagai jenis. Jenis mi dan pasta dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu mi dan pasta yang berbahan dasar tepung terigu dan juga mi dan pasta yang berbahan dasar non-tepung terigu. Jenis-jenis mi berbahan dasar tepung terigu yang umumnya terdapat di Indonesia, antara lain adalah mie telur yang terbuat dari tepung terigu yang dicampur telur dan ramen yang merupakan mi yang berasal dari Jepang dan terbuat dari tepung terigu serta berwarna kuning (Kurnianingsih, 2007).

Selain ramen, juga terdapat udon yang merupakan mi asal Jepang yang terbuat dari tepung terigu dan garam disertai bentuk tebalnya yang khas, serta miso yang terbuat dari tepung terigu dan berwarna putih tidak transparan. Mi berbahan dasar terigu yang paling sering dijumpai di pasaran adalah mi instan yang terbuat dari tepung terigu dan sudah dikemas dalam kemasan praktis dilengkapi dengan bumbunya (Kurnianingsih, 2007).

Terdapat mi yang berbahan dasar non-tepung terigu yang terjual bebas di pasar Indonesia, antara lain adalah soun yang dapat terbuat dari tepung kentang, tepung kacang hijau, sagu, ataupun tepung singkong (tapioka) dengan tekstur lunak dan licin, kwetiau yang terbuat dari tepung beras dengan bentuk pipih dan sedikit bening, bihun yang terbuat dari tepung beras, tepung tapioka, atau tepung jagung dengan warna putih dan tekstur yang kenyal dan lembut, serta mi aci yang terbuat dari tepung tapioka atau tepung sagu (Kurnianingsih, 2007).

Pada tahun 2017, Indonesia menempati urutan kedua setelah Tiongkok sebagai negara dengan konsumsi mi instan terbesar di dunia dengan jumlah konsumsi sebanyak 12,6 miliar bungkus, sedangkan Tiongkok/Hongkong sebanyak 39 miliar bungkus (*World Instant Noodles Association*, 2019).



Berdasarkan data tersebut, dapat diketahui bahwa konsumsi dan permintaan mi berbahan dasar terigu di Indonesia termasuk ke dalam kategori yang besar.

Serupa dengan jenis mi lainnya, mi instan juga dapat terbuat dari bahan baku non-tepung terigu, yaitu mi shirataki yang terbuat dari tepung porang. Akhir-akhir ini juga sedang ramai di kalangan masyarakat, mi instan yang terbuat dari bahan baku campuran tepung terigu dan non-tepung terigu, yaitu mi “Lemonilo” yang terbuat dari tepung mocaf (*modified cassava flour*) atau tepung tapioka termodifikasi dan tepung terigu. Adanya mi instan berbahan baku non-tepung terigu ini diharapkan dapat terus berkembang dengan memanfaatkan pangan lokal, sehingga dapat beralih dari penggunaan terigu.

Selain mi, olahan serupa yang juga tak kalah digemari oleh masyarakat Indonesia adalah olahan pasta. Perbedaan antara olahan mi dan pasta terdapat pada takaran tepung dan telurnya yang berbeda sehingga menghasilkan tekstur dan bentuk yang juga berbeda. Pasta merupakan makanan yang berasal dari negara Italia yang tersebar ke berbagai penjuru negeri. Jenis-jenis pasta yang sering dijumpai di Indonesia antara lain adalah *fettucine* yang terbuat dari tepung terigu dengan tekstur dan bentuknya serupa dengan kwetiau, *fusilli* yang terbuat dari tepung terigu dan berbentuk spiral, dan yang paling terkenal di Indonesia adalah *spaghetti* yang terbuat dari tepung terigu dan berbentuk lurus memanjang, serta macaroni yang merupakan salah satu jenis pasta yang terbuat dari tepung terigu dan berbentuk seperti pipa kecil melengkung (Faaizah, 2011).

Menurut Sayekti, dkk (2021), mi merupakan jenis makanan yang memiliki prospek yang baik dalam mewujudkan diversifikasi pangan apabila tepung yang digunakan dalam pembuatan mi dan pasta adalah tepung yang terbuat dari olahan pangan lokal seperti tepung jagung atau tepung tapioka yang terbuat dari singkong. Pada kenyataannya, mi dan pasta sebagian besar terbuat dari tepung terigu, dan masih sangat sedikit mi dan pasta yang berbahan dasar non-tepung terigu dan juga non-beras.

Pergeseran pola konsumsi dari beras menjadi mi dan pasta yang sebagian besar berbahan dasar tepung terigu ini bertentangan dengan tujuan dari program diversifikasi pangan karena akan meningkatkan volume impor biji gandum dalam negeri. Mi dan pasta sudah menjadi makanan pokok alternatif pengganti beras di Indonesia saat ini. Kegiatan konsumsi mi dan pasta semakin lama semakin menjadi kebiasaan dalam pola konsumsi masyarakat Indonesia.

Mi dan pasta juga dijadikan makanan selingan atau cemilan. Mi dan pasta juga sudah menjadi menu andalan di berbagai restoran ataupun *cafe* dalam bentuk makanan olahan tradisional ataupun yang lebih *modern*, seperti burger mi, *salted egg noddles*, *rainbow noodles*, *macaroni schootel*, *spaghetti brulee*, *spaghetti aglio olio*, serta *spaghetti carbonara*. Olahan mi dan pasta ini memiliki variasi dalam pemberian *topping* serta campuran bahannya agar lebih menarik dikonsumsi dan memberikan nilai tambah (Sayekti dkk., 2021).

Tersedianya mi dan pasta yang berbahan dasar tepung terigu seperti mi instan dan juga berbahan dasar non-tepung terigu seperti soun serta beragam jenis makanan olahan mi dan pasta yang ada di sekitar masyarakat, mendorong perspektif yang dimiliki oleh masing-masing individu untuk dapat membentuk sebuah preferensi dalam mengonsumsi mi dan pasta. Preferensi konsumsi pangan merupakan pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu makanan yang akan dikonsumsinya dalam rangka memenuhi kebutuhan (Sayekti dkk., 2021).

Preferensi konsumsi pangan dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah karakteristik masyarakat. Karakteristik masyarakat antara lain adalah usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan, tingkat pendapatan, serta tingkat pengetahuan masyarakat terhadap diversifikasi pangan. Preferensi konsumsi pangan masyarakat sangat memengaruhi pola konsumsinya dalam memilih makanan sehari-hari. Preferensi konsumsi tiap individu terhadap makanan akan memberikan hasil pola konsumsi yang berbeda-beda (Sayekti dkk., 2021).

Preferensi suka masyarakat terhadap suatu barang terhadap barang lainnya akan mengakibatkan masyarakat membeli barang tersebut. Sebaliknya, apabila masyarakat tidak suka terhadap suatu barang, maka masyarakat tidak akan membeli barang tersebut. Preferensi suka atau tidak suka ini umumnya bersifat konstan. Apabila suatu masyarakat telah memiliki preferensi terhadap suatu barang, cenderung tidak akan berpindah preferensi ke barang lainnya (Faaizah, 2011).

Pergeseran pola konsumsi ini juga terjadi di Provinsi Lampung. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018), dalam risetnya mengenai kebiasaan makan mi instan atau makanan instan lainnya, tercatat 58,5 persen penduduk Indonesia dan 60,4 persen penduduk di Provinsi Lampung yang mengonsumsi mi instan atau makanan instan lainnya sebanyak 1-6 bungkus per pekannya. Konsumen mi dan pasta ini berasal dari berbagai kalangan, baik tua, muda, hingga balita.

Ada berbagai faktor yang mengakibatkan pergeseran pola konsumsi masyarakat, salah satunya adalah gaya hidup. Gaya hidup erat kaitannya dengan teknologi informasi dan juga paparan era globalisasi. Gaya hidup ini cenderung mendorong masyarakat untuk hidup praktis dan serba cepat. Gaya hidup juga membentuk sebuah perspektif untuk mengambil keputusan dalam hal konsumsi pangan sehari-hari (Sayekti dkk., 2021).

Menurut Sayekti, dkk (2021), perspektif yang memengaruhi preferensi konsumen ini juga sangat berpengaruh terhadap perubahan pola konsumsi pangan masyarakat, khususnya pada golongan umur dengan kategori remaja akhir dan dewasa awal yaitu berusia 18-24 tahun. Dimana pada golongan umur ini lebih banyak mendapat akibat dari teknologi informasi serta termasuk golongan umur produktif yang memiliki banyak kegiatan yang harus dilakukan. Salah satu kategori dalam golongan umur tersebut adalah mahasiswa.

Mahasiswa banyak menghabiskan waktunya di luar tempat tinggal dan melakukan kegiatan perkuliahan sehari-hari. Mahasiswa juga merupakan kategori masyarakat yang mendapatkan pendidikan ilmu pengetahuan di perguruan tinggi dan dituntut untuk dapat mengoperasikan teknologi untuk menunjang pembelajarannya, sehingga memiliki pengetahuan lebih terutama dibidangnya dan dapat dijadikan acuan atau referensi bagi kategori masyarakat lainnya.

Menurut Pusat Pengembangan Kawasan Perkotaan Kota Bandar Lampung (2017), Kota Bandar Lampung merupakan ibukota Provinsi Lampung yang dalam sistem perkotaan nasional telah ditetapkan menjadi Pusat Kegiatan Nasional (PKN) memiliki beberapa fungsi utama, salah satunya sebagai pusat pendidikan tinggi. Sebagai pusat pendidikan tinggi, Kota Bandar Lampung memiliki 46 perguruan tinggi dengan jumlah mahasiswanya yang beragam. Oleh karena itu, perlu diteliti bagaimana preferensi dan pola konsumsi mahasiswa di Kota Bandar Lampung sebagai konsumen mi dan pasta dalam perspektif diversifikasi pangan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, permasalahan penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

- (1) Bagaimana tingkat pengetahuan mahasiswa di Kota Bandar Lampung terhadap diversifikasi pangan?
- (2) Bagaimana preferensi konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung?
- (3) Bagaimana pola konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung?
- (4) Berapa besar kontribusi konsumsi energi mi dan pasta terhadap tingkat kecukupan energi mahasiswa di Kota Bandar Lampung?
- (5) Bagaimana hubungan antara karakteristik mahasiswa dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta di Kota Bandar Lampung?

### **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

- (1) Mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa di Kota Bandar Lampung tentang diversifikasi pangan.
- (2) Mengkaji preferensi konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung.
- (3) Mengkaji pola konsumsi mi dan pasta mahasiswa di Kota Bandar Lampung.
- (4) Mengetahui kontribusi konsumsi energi mi dan pasta terhadap tingkat kecukupan energi mahasiswa di Kota Bandar Lampung.
- (5) Mengetahui hubungan antara karakteristik mahasiswa dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta di Kota Bandar Lampung.

### **D. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

- (1) Bahan pertimbangan bagi pemerintah dalam mengambil keputusan terkait dengan pengembangan program diversifikasi pangan.
- (2) Bahan informasi bagi produsen dan pelaku usaha makanan di Kota Bandar Lampung untuk mendukung program diversifikasi pangan dan pengembangan usahanya.
- (3) Bahan informasi dan pembandingan bagi peneliti lain dalam melakukan penelitian sejenis atau menyempurnakan penelitian ini.

## II. TINJAUAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS

### A. Tinjauan Pustaka

#### 1. Mi

Menurut Suyanti (2008), mi merupakan salah satu jenis masakan yang sangat populer terutama di Benua Asia, khususnya Asia Timur dan Asia Tenggara. Mi adalah produk pangan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penampangan lain. Dimasa sekarang ini, mi terasa sangat dekat dan sangat mudah ditemui, baik di pasar tradisional, pasar modern, dan juga restoran serta *cafe* yang ada di Indonesia. Hal ini menunjukkan bahwa mi telah menjadi bagian dari kebudayaan kuliner Indonesia.

Mi yang disukai masyarakat Indonesia adalah mie dengan warna kuning, bentuk khas mi yaitu berupa pilinan panjang yang dapat mengembang sampai batas tertentu dan lenting serta kalau direbus tidak banyak padatan yang hilang. Menurut Departemen Kesehatan RI (1992), dalam 100 gram mi kering terkandung 337 kkal energi, protein 7,9 g, lemak 11,8 g, karbohidrat 50,0 g, kalsium 49 mg, fosfor 47 mg, besi 2,8 mg, vitamin B1 0,01 mg, dan air 28,9 g.

Sifat mi yang rasanya netral dan praktis memudahkan penggunaannya untuk diolah menjadi aneka resep makanan yang bervariasi. Bahan baku mi dapat dibedakan menjadi 2, yaitu mi berbahan dasar tepung terigu dari biji gandum yang telah digiling dan mi berbahan dasar non-tepung terigu seperti dari tepung jagung. Menurut Astawan (2006), walaupun pada

prinsipnya mi dibuat dengan cara yang sama, tetapi di pasaran dikenal beberapa jenis mie seperti mi segar/mentah (*raw chinese noodle*), mi basah (*boiled noodle*), mi kering (*steam and fried noodle*), dan mi instant (*instant noodle*).

a. Mi mentah

Mi mentah adalah mi yang tidak mengalami pengolahan lanjutan setelah pembuatannya, baik itu direbus, dikukus, atau digoreng. Mi mentah mengandung air sangat tinggi, yaitu sekitar 35%. Mi mentah biasanya dijual dengan taburan tepung terigu agar tidak saling menempel. Mi jenis ini hanya bisa bertahan satu hari karena kandungan airnya sangat tinggi. Mi mentah biasanya digunakan sebagai bahan baku mi ayam.

b. Mi basah

Mi basah adalah mi yang dijual dalam keadaan basah. Tekstur mi yang basah disebabkan karena air akibat proses perebusan. Setelah dibentuk atau dicetak dengan cetakan, mi direbus, didinginkan, dikemas, dan dipasarkan. Contoh dari mi basah adalah mi kuning atau mi bakso. Kandungan air mi basah sekitar 52% sehingga cepat rusak dan hanya bertahan 40 jam.

c. Mi kering

Mi kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu. Mi dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan dapat dilakukan dengan penjemuran atau penggunaan alat pengering. Kadar air yang rendah membuat mi kering dapat disimpan dalam jangka waktu lama,  $\pm$  6 bulan dalam pengemas yang kedap dan rapat. Sebelum digunakan, mi kering harus direbus dengan air panas yang dicampur sedikit minyak agar mi tidak melekat satu sama lain. Setelah mi mengembang dan lunak kemudian diangkat dan ditiriskan

d. Mi instan

Mi instan merupakan jenis mi yang populer di antara jenis mi lainnya. Mi instan merupakan jenis mi yang paling praktis dalam penyajiannya, karena cukup menyeduh atau merebus dengan air panas, mi siap dihidangkan dengan bumbu-bumbu yang sudah tersedia di dalam kemasan. Pengerinan mi instan dapat dilakukan dengan dua cara, yaitu penggorengan dan pengeringan dengan udara panas. Mi instan juga tahan disimpan lama karena kandungan airnya hanya 5-8% (Purnawijayanti, 2009).

Tepung terigu merupakan bahan utama pembuatan mi dan pasta. Jenis terigu yang paling sering digunakan adalah terigu protein tinggi. Tepung terigu jenis ini memiliki karakter khas, yakni teksturnya kenyal. Semakin tinggi kadar protein, mi yang dihasilkan semakin kenyal. Kandungan karbohidratnya yang tinggi membuat tepung terigu dipilih untuk dijadikan bahan utama pembuat makanan (Yuyun, 2007)

Disamping tepung terigu yang menjadi bahan utama pembuatan mi, sudah mulai banyak inovasi yang mengembangkan pembuatan mi berbahan dasar non-tepung terigu. Tepung terigu dapat digantikan dengan berbagai macam jenis pangan, khususnya pangan lokal seperti jagung dan kacang hijau yang dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan dasar pembuat bihun jagung dan soun. Selain itu, terdapat mi instan yang berbahan dasar non-tepung terigu, dimana mi ini terbuat dari tepung porang yang disebut mi shirataki. Penggunaan pangan lokal sebagai bahan dasar pembuatan mi memang belum dapat menghasilkan karakteristik mi yang elastis, kenyal, dan tidak mudah putus seperti hasil mi yang berbahan dasar tepung terigu (Balitbangtan, 2019).

Walaupun terdapat beberapa kelemahan dalam penggunaan pangan lokal sebagai bahan dasar mi, tetapi terdapat juga kelebihanannya, selain mengurangi impor gandum, penggunaan pangan lokal sebagai bahan dasar pembuatan mi sangat baik bagi kesehatan. Pada bihun jagung, tidak



diperlukan zat pewarna sintetis tambahan, karena jagung sudah mengandung betakaroten yang berfungsi sebagai pewarna alami. Betakaroten juga berfungsi sebagai sumber vitamin A dan pada mi shirataki juga kandungan karbohidratnya lebih sedikit dibandingkan dengan mi yang terbuat dari tepung terigu, sehingga indeks glikemiknya juga rendah sehingga dapat membantu mengendalikan gula darah dan sangat baik untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes (Badan Litbang Pertanian, 2019).

Selain keuntungan dalam bidang kesehatan, mengonsumsi mi non-tepung terigu juga dapat mendorong pendapatan ekonomi nasional, dimana dengan adanya peningkatan produksi mi non-tepung terigu yang menggunakan pangan lokal, maka akan menguntungkan petani Indonesia yang memproduksi pangan lokal, seperti petani singkong, petani jagung, petani kentang, dan lain sebagainya. Negara kita juga dapat menahan tingkat impor gandum yang mengakibatkan pengeluaran akan pangan impor dapat berkurang dan dapat dialokasikan kepada hal-hal lainnya yang lebih mendesak.

## 2. Pasta

Pasta merupakan bahan makanan yang berasal dari Italia dan dibuat dari campuran tepung terigu dan bahan makanan lain seperti telur, garam, dan air, yang dibentuk menjadi berbagai variasi ukuran dan bentuk serta dikeringkan dengan atau tanpa bahan tambahan makanan. Pasta berasal dari Bahasa Italia yaitu “*pasta alimentare*” yang berarti adonan makanan. Dalam arti luas pasta bisa berarti semua adonan, seperti adonan roti, pastry atau kue (Ekawatiningsih, 2008).

Pasta biasanya disajikan dengan tiga cara, yaitu:

- a. Pasta *asciutta* atau *pastasciutta*, yaitu pasta yang dimasak lalu disajikan dengan saus
- b. Pasta *in broth*, yaitu pasta yang disajikan menjadi sup

- c. Pasta *al forno*, yaitu pasta yang dimasak dengan cara dipanggang (Danilo, 2015).

Pasta dibedakan menjadi dua, yaitu pasta kering dan segar. Pasta kering adalah pasta yang dibuat oleh pabrik menggunakan mesin dan masa simpan lebih panjang, sedangkan pasta segar adalah pasta yang dibuat secara manual menggunakan pasta maker dan untuk masa simpan hanya bertahan selama 1 hari (Dwicahya, 2016). Pasta digolongkan berdasarkan dengan kesamaan bentuk dan ragamnya. Menurut Oretta dan Maureen (2013), pasta memiliki 6 jenis kategori berdasarkan bentuknya, yaitu:

- a. Pasta corta, berbentuk pendek seperti, *penne* dan *rigatoni*
- b. Pasta lunga, berbentuk Panjang, seperti *spaghetti* dan *fettucini*
- c. Pasta ripiena, yaitu pasta yang memiliki isian didalamnya seperti, ravioli
- d. Pastina, yaitu pasta berukuran kecil biasanya dimasak dengan kaldu atau sup dengan bentuk bermacam-macam seperti bintang, huruf atau angka
- e. *Gnocchi/gnoochetti*, pasta berbentuk kecil seperti bola atau bantal
- f. *Strascinati*, pasta tradisional yang dicetak dengan cetakan kayu

Pasta dijadikan berbagai hidangan setelah dimasak dengan cara direbus. Di Indonesia, jenis pasta yang populer antara lain adalah *spaghetti*, makaroni, dan *fettucini*. Produk pasta kering menjadi populer karena bentuk dan ukuran yang diinginkan banyak tersedia. Produk pasta kering pada dibentuk dalam beberapa macam bentuk yang membuat masakan menjadi bervariasi. Selain pasta kering, juga terdapat berbagai macam olahan pasta, seperti *spaghetti brulee*, *spaghetti aglio olio*, *macaroni schotel*, lasagna, dan lain sebagainya

### 3. Diversifikasi Pangan

Diversifikasi pangan adalah suatu proses pemilihan pangan yang memiliki beragam pilihan (alternatif), tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan

saja. Penganekaragaman pangan ditujukan untuk mengurangi ketergantungan akan jenis pangan tertentu serta untuk mencapai keberagaman komposisi gizi sehingga mampu menjamin peningkatan kualitas gizi masyarakat yang merata. Pangan yang menjadi pangan pokok masyarakat Indonesia saat ini adalah beras. Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap konsumsi beras merupakan tantangan yang cukup besar untuk kesuksesan program diversifikasi pangan. Kesuksesan akan program diversifikasi pangan ini dapat menjadi langkah untuk mengatasi kerawanan ketahanan pangan nasional dengan mengganti atau mengalihkan pangan pokok masyarakat dari pangan beras menjadi pangan non-beras (Riyadi, 2003).

Kestabilan dan ketahanan pangan nasional merupakan taruhan dalam hal pemenuhan salah satu kebutuhan primer masyarakat, yaitu pangan. Oleh karena itu, kelangkaan sumber daya alam, terutama sumber daya alam pangan pokok akan menambah kesulitan dalam usaha meningkatkan produksi pangan. Dalam bidang pangan, diversifikasi dapat dibagi menjadi 2 makna, yaitu diversifikasi tanaman pangan yang mengatur tentang pola tanam pangan, serta diversifikasi konsumsi pangan yang berkaitan dengan pola konsumsi masyarakat dalam rangka pemenuhan kebutuhan pangan dan gizi (Pakpahan dan Suhartini, 1989).

Diversifikasi pangan juga dapat ditinjau dari 3 lingkup yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi ketersediaan pangan, serta diversifikasi produksi pangan. Diversifikasi pangan memiliki beberapa tujuan dalam pelaksanaannya. Tujuan utamanya adalah untuk mengurangi ketergantungan masyarakat kepada pangan beras. Tujuan lainnya yang tidak kalah pentingnya adalah untuk menggali potensi-potensi sumber daya pangan lokal non-beras sebagai pangan pengganti beras.

Pada aspek pelaksanaannya, diversifikasi pangan dilaksanakan berdasarkan sebagai salah satu tujuan dari konsep pembangunan

berkelanjutan atau disebut juga dengan SDGs (*Sustainable Development Goals*). Tepatnya diversifikasi pangan berada pada SDGs nomor 2 yaitu tidak adanya kelaparan (*Zero Hunger*), yang dimaknai untuk menghilangkan kelaparan, mencapai ketahanan pangan dan pemenuhan gizi masyarakat yang baik, serta meningkatkan pertanian berkelanjutan yang dapat dicapai salah satunya dengan pelaksanaan diversifikasi pangan (Suyastiri, 2008).

Pemilihan pangan yang beragam merupakan salah satu cara untuk memenuhi gizi masyarakat sesuai yang dibutuhkan. Kebutuhan gizi masyarakat tidak dapat terpenuhi dengan baik apabila hanya mengonsumsi satu jenis pangan saja. Dikarenakan tidak ada satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan gizi seorang individu dan membantu pertumbuhan individu secara optimal tanpa adanya pangan yang beragam untuk dikonsumsi oleh seorang individu tersebut. Oleh karena itu, diversifikasi pangan memiliki peranan penting dalam pemenuhan gizi yang seimbang, ketersediaan konsumsi pangan, dan juga ketahanan pangan nasional (Hariyadi, 2014).

Dewasa ini, masyarakat sudah mulai beralih untuk mengonsumsi pangan non-beras. Salah satu contohnya adalah mi dan pasta. Mi dan pasta merupakan makanan yang sebagian besar berbahan dasar tepung terigu yang berasal dari biji gandum yang telah dihaluskan. Peralihan konsumsi ini sudah sesuai dengan tujuan program diversifikasi pangan, untuk mengurangi konsumsi pangan non-beras, tetapi dengan adanya permintaan mi dan pasta yang meningkat, mengakibatkan tingkat impor biji gandum Indonesia juga meningkat. Mi dan pasta akan memiliki peran yang baik dalam program diversifikasi pangan apabila terbuat dari bahan dasar non-tepung terigu, seperti tepung jagung ataupun tepung tapioka.

Adanya mi dan pasta berbahan dasar tepung terigu dan non-tepung terigu dengan karakteristik yang berbeda, serta adanya berbagai jenisnya yaitu mi mentah, mi basah, mi kering, dan juga mi instan, menjadi salah satu faktor

pembangun perspektif masyarakat dalam menentukan preferensi suka atau tidak suka, serta berpengaruh dalam pengambilan keputusan untuk menentukan pola konsumsi mi dan pasta dengan bahan baku yang berbeda tersebut.

#### **4. Faktor-faktor yang Memengaruhi Tingkat Pengetahuan**

Menurut Robbins dan Judge (2012), pengetahuan yang dimiliki seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa hal, yaitu :

- a. Pengalaman, dapat diperoleh dari pengalaman sendiri maupun orang lain. Pengalaman yang sudah diperoleh dapat memperluas pengetahuan seseorang
- b. Keyakinan, biasanya keyakinan diperoleh secara turun-temurun dan tanpa ada pembuktian terlebih dahulu. Keyakinan ini biasanya memengaruhi pengetahuan seseorang, baik yang sifatnya positif maupun negatif
- c. Fasilitas, fasilitas sebagai sumber informasi yang dapat memengaruhi pengetahuan seseorang, misalnya radio, TV, majalah, buku, dan lain-lain
- d. Sosial Budaya, kebudayaan setempat dan kebiasaan di dalam keluarga dapat memengaruhi pengetahuan, persepsi dan sikap seseorang terhadap sesuatu

Dapat disimpulkan, bahwa faktor-faktor yang memengaruhi tingkat pengetahuan itu dipengaruhi oleh dua faktor, yaitu:

- a. Faktor Internal  
Faktor internal terdiri dari faktor jasmani dan rohani. Faktor jasmani, diantaranya keadaan indera seseorang, sedangkan faktor rohani diantaranya adalah kesehatan psikis dan intelektual
- b. Faktor Eksternal  
Faktor eksternal terdiri dari pendidikan, pekerjaan, sosial, budaya, dan ekonomi, pengalaman, lingkungan, serta paparan media massa

Menurut Putra Fadlil (2011), pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden kedalam pengetahuan yang ingin kita ukur. Pengukuran tingkat pengetahuan ini dapat disesuaikan dengan tingkatan pengetahuan yang meliputi tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi. Adapun pertanyaan yang dapat dipergunakan untuk pengukuran pengetahuan secara umum dapat dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu pertanyaan subjektif, misalnya jenis pertanyaan esai dan pertanyaan objektif, misalnya pertanyaan pilihan ganda (*multiple choice*), betul-salah, dan pertanyaan menjodohkan.

## 5. Preferensi Konsumen

Preferensi berasal dari bahasa Inggris, yaitu *preference*, yang berarti sesuatu yang lebih diminati, suatu pilihan utama, merupakan kebutuhan prioritas. Preferensi merupakan suatu hal yang harus didahulukan, dan diutamakan dari pada yang lain, prioritas, pilihan, kecenderungan dan lebih disukai, preferensi adalah suatu sikap yang lebih menyukai sesuatu benda daripada benda lainnya. Preferensi juga diartikan sebagai pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk, barang atau jasa yang dikonsumsi.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2006), preferensi adalah pilihan, kecenderungan, kesukaan atau hal yang untuk didahulukan, diprioritaskan, dan diutamakan daripada yang lain. Penilaian konsumen terhadap produk dan jasa menggambarkan sikap konsumen terhadap produk atau jasa tersebut, sekaligus mencerminkan perilaku konsumen dalam menggunakan atau mengonsumsi suatu produk atau jasa (Kotler, 2000).

Pengertian preferensi konsumen (*consumer behavior*) perlu dibedakan dengan “*Buyer Behavior*” atau “*Customer Behavior*”. Pengertian preferensi konsumen sering diberi batasan sebagai aktivitas manusia yang secara langsung terlibat dalam mendapatkan dan menggunakan barang-

barang ataupun jasa, termasuk di dalamnya proses pengambilan keputusan pada persiapan penentuan dari kegiatan tersebut, hal ini mengandung maksud bahwa aktivitas tersebut meliputi kegiatan mencari, membeli, menggunakan, mengevaluasi dan lain sebagainya. Di sisi lain, perilaku pembeli (*buyer behavior*) mempunyai pengertian yang lebih sempit, karena mengandung arti pada aktivitas individu yang secara langsung terlibat pada proses transaksi dan pertukaran uang, tanpa memperhatikan proses secara keseluruhan maupun gejala dari penyebab perilaku tersebut.

Terdapat beberapa langkah yang harus dilalui konsumen untuk dapat sampai pada proses membentuk preferensi, yaitu:

- a. Diasumsikan bahwa konsumen melihat produk sebagai sekumpulan atribut. Konsumen yang berbeda memiliki atribut yang berbeda mengenai suatu produk yang relevan.
- b. Tingkat kepentingan atribut berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masing-masing konsumen tergantung dengan penekanan yang dimiliki konsumen dalam menilai atribut apa saja yang paling penting baginya. Konsumen dengan daya belinya yang besar, akan mementingkan atribut harga yang paling utama.
- c. Konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang atribut pada suatu produk.
- d. Tingkat kepuasan konsumen terhadap produk akan beragam sesuai dengan perbedaan atribut.
- e. Konsumen akan sampai pada sikap terhadap merek yang berbeda melalui prosedur evaluasi (Kotler dan Keller, 2007).

Oleh karena itu, pengertian preferensi konsumen mengandung 2 elemen penting, yaitu mengenai proses pengambilan keputusan (dalam pembelian) dan kegiatan fisik yang menyangkut kegiatan individu (konsumen dalam menilai, mendapatkan dan menggunakan ataupun mengevaluasi barang dan jasa tersebut). Menurut Al Arif (2010), hubungan akan preferensi

konsumen dengan perilaku konsumen dapat diasumsikan memiliki tiga sifat dasar yaitu:

a. Kelengkapan (*Completeness*)

Kelengkapan mengandung pengertian jika A dan B merupakan dua kondisi atau situasi (dapat juga diartikan sebagai produk atau jasa), maka setiap orang selalu harus bias menspesifikasikan apakah:

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

b. Transivitas (*transivity*)

Transivitas merupakan keadaan dimana seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B, dan lebih menyukai B daripada C, maka orang tersebut harus lebih menyukai A daripada C. Konsumen tidak dapat mengartikulasikan preferensi yang saling bertentangan.

c. Kontinuitas (*continuity*)

Kontinuitas yaitu jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B, ini berarti segala kondisi di bawah pilihan A tersebut disukai daripada kondisi di bawah pilihan B.

Dari ketiga sifat dasar tersebut, konsumen diasumsikan tidak pernah ragu dalam menentukan pilihan, sebab mereka dapat membentuk urutan prioritas atas barang atau jasa yang mereka sukai ataupun yang mereka tidak sukai, dan dengan demikian akan selalu bisa menentukan pilihan di antara dua alternatif. Selain itu, ada empat pendekatan untuk menjelaskan preferensi konsumen, yakni pendekatan *ordinal* (kurva tak acuh), pendekatan *kardinal* (guna batas klasik), pendekatan atribut, dan pendekatan *revealed*.

Pendekatan *ordinal* menggunakan anggapan bahwa konsumen mempunyai pola preferensi akan barang atau jasa tertentu, sehingga konsumen yang mempunyai sejumlah uang tertentu, akan berusaha memaksimumkan



kepuasan sesuai dengan uang yang dimilikinya. Kepuasan konsumen tidak dapat diukur dengan satu-satuan uang tetap, tetapi dapat dinyatakan lebih tinggi atau rendah. Alat analisis yang digunakan pada pendekatan ini adalah dengan menggunakan *indifference curve*.

Pada pendekatan *kardinal*, terdapat beberapa asumsi yang digunakan yaitu *utility* dapat diukur dengan satuan uang dan konsumen berusaha memaksimalkan kepuasan. Pada pendekatan *kardinal* dikenal adanya hukum mengenai penurunan utilitas marginal (*The Law of Diminishing Returns*). Hukum ini mengatakan bahwa jika konsumen telah mengkonsumsi suatu barang yang sama dengan frekuensi yang diulang-ulang, maka nilai tambahan kepuasan dari unit barang yang konsumsi berikutnya akan semakin menurun. Pengertian konsumsi di sini dapat dimaknai mengonsumsi apa saja termasuk mengonsumsi waktu luang (*leisure*).

Pendekatan atribut mendasarkan pada asumsi, bahwa pertimbangan konsumen dalam memilih suatu barang atau jasa didasarkan pada atribut yang melekat pada barang atau jasa tersebut. Atribut suatu barang mencakup semua jasa yang dihasilkan dari penggunaan dan atau pemilikan barang tersebut. Alat analisis yang digunakan dalam pendekatan atribut adalah kepuasan digabung dengan analisis kurva indifferensi.

Pada teori pendekatan *revealed preference* dinyatakan bahwa seseorang konsumen akan memutuskan membeli beberapa kelompok barang atau jasa tertentu karena konsumen lebih menyukai daripada kumpulan barang lainnya. Pada dasarnya dalam teori pendekatan ini, bila konsumen sudah memiliki preferensi untuk konsumsinya maka konsumen tersebut tidak akan berpindah ke preferensi lain karena adanya perubahan harga barang. Teori pendekatan ini juga memberikan asumsi bahwa konsumen harus konsisten atas pilihannya dan pilihan yang diungkapkan (Arikunto, 2010).

Pendekatan *revealed preference* merupakan pendekatan yang sesuai dengan penelitian mengenai preferensi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung. Pada penelitian ini, preferensi mahasiswa terhadap mi dan pasta dilihat dari faktor suka atau tidak suka mahasiswa akan suatu jenis mi dan pasta yang berbahan baku tepung terigu terhadap jenis mi dan pasta berbahan baku non-tepung terigu. Sehingga mahasiswa tersebut akan memilih untuk mengonsumsi jenis mi dan pasta yang ia sukai dibandingkan dengan jenis dan pasta yang tidak ia sukai.

## 6. Konsumsi dan Pola Konsumsi

Konsumsi merupakan sebuah kata yang berasal dari bahasa Inggris yaitu "Consumption". Konsumsi artinya pemenuhan akan makanan dan minuman. Konsumsi mempunyai pengertian yang lebih luas yaitu seluruh pembelian barang dan jasa akhir yang sudah siap dikonsumsi oleh rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan. Kata konsumsi dalam Kamus Besar Ekonomi diartikan sebagai tindakan manusia baik secara langsung atau tidak langsung untuk menghabiskan atau mengurangi kegunaan (*utility*) suatu benda pada pemuasan terakhir dari kebutuhannya (Sigit dan Ismaya, 2007).

Menurut Pusat Pengembangan Konsumsi Pangan (2005), pola konsumsi adalah susunan makanan yang mencakup jenis dan jumlah bahan makanan rata-rata perorang perhari. Pola konsumsi yang baik adalah dengan memakan makanan tersebut dalam jumlah cukup sesuai kebutuhan. Pola konsumsi pangan yang baik dan jenis makanan yang beraneka ragam dapat menjamin terpenuhinya kecukupan sumber zat tenaga, zat pembangun dan zat pengatur bagi kebutuhan gizi seseorang, sehingga status gizi seseorang akan lebih baik dan memperkuat daya tahan tubuh terhadap serangan dari penyakit (Aisyah, 2016).

Pada umumnya pola konsumsi seseorang sangat ditentukan oleh preferensi konsumen terhadap suatu barang ataupun jasa. Preferensi suka atau tidak

suka satu konsumen dengan konsumen lainnya terhadap suatu barang sangat beragam. Oleh karena itu, pola konsumsi yang akan dihasilkan juga sangat beragam antar konsumen. Hal ini juga berkaitan dengan karakteristik konsumen, antara lain adalah usia, jenis kelamin, tingkat pendapatan, bidang pendidikan, dan ilmu pengetahuan terhadap diversifikasi pangan.

## **7. Faktor-faktor yang Memengaruhi Konsumsi dan Pola Konsumsi**

Terdapat beberapa faktor yang memengaruhi pola konsumsi pada kelompok-kelompok masyarakat, antara lain adalah sebagai berikut:

### **a. Faktor tingkat pengetahuan**

Pada faktor ini, pendidikan formal dan juga non-formal berperan penting dalam membentuk *mindset* dan juga kemampuan tiap-tiap individu dalam memperoleh pengetahuan. Salah satunya adalah pengetahuan mengenai diversifikasi pangan. Jika tingkat pengetahuan tentang diversifikasi pangan seorang individu tinggi, maka semakin tinggi pula peranan individu tersebut untuk memilih pangan yang beragam untuk pemenuhan kebutuhan pangannya.

Individu yang telah memiliki pemahaman terhadap diversifikasi pangan dan juga telah mengetahui bagaimana cara mendukung program diversifikasi pangan, akan lebih memilih untuk mengurangi konsumsi makanan yang berbahan baku beras dan cenderung menghilangkan *mindset* yang dianut oleh kebanyakan masyarakat Indonesia, yaitu “belum makan, kalau belum makan nasi”.

Dalam penelitian ini, individu yang memiliki pengetahuan akan diversifikasi pangan akan lebih memilih untuk mengonsumsi mi dan pasta berbahan baku non-tepung terigu dibandingkan dengan mi dan pasta berbahan baku tepung terigu, untuk mengurangi impor gandum serta mendukung program diversifikasi pangan dengan pemanfaatan pangan lokal.

b. Faktor ketersediaan pangan

Ketersediaan pangan adalah kondisi dimana tersedia pangan yang mencakup makanan dan minuman yang berasal dari tumbuh-tumbuhan atau tanaman, ternak, ikan serta dapat mencukupi kebutuhan pangan bagi penduduk di suatu wilayah tertentu. Apabila produksi hasil pertanian suatu wilayah rendah, maka dapat menyebabkan pendapatan seorang petani berkurang, kemiskinan dan kurangnya pangan yang tersedia untuk dimakan, hal ini dapat menyebabkan timbulnya kelaparan dan kurang gizi pada masyarakat.

c. Faktor sosial ekonomi

Faktor sosial ekonomi dalam sebuah keluarga merupakan faktor paling penting dan sangat memengaruhi pola konsumsi individu atau keluarga. Keluarga atau individu dengan pendapatan ekonomi yang rendah sebagian besar menggunakan pendapatannya untuk memenuhi kebutuhan makanan agar dapat bertahan hidup dan terus beraktivitas. Pemenuhan akan pangan dari kelompok individu atau keluarga tersebut cenderung akan memilih preferensi pangan yang lebih murah dan juga berkualitas rendah agar dapat memenuhi kebutuhannya hingga jangka waktu tertentu. Hal tersebut dapat memengaruhi status gizi dari individu atau keluarga tersebut.

Begitupun sebaliknya, pada masyarakat dengan pendapatan ekonomi menengah keatas, akan memilih untuk mengonsumsi pangan dengan kualitas yang baik walaupun dengan harga yang tinggi, karena mereka mementingkan faktor kesehatan dan kecukupan gizinya. Menurut Thamrin (2003), sebagian besar manusia atau rumah tangga yang berpendapatan tinggi maka 90% dari pendapatannya digunakan untuk konsumsi dan 10% digunakan untuk tabungan. Sedangkan yang berpendapatan rendah, tidak ada kelebihan untuk tabungan karena habis untuk konsumsi.

d. Faktor sosial budaya

Faktor budaya masyarakat di suatu wilayah memegang peranan yang kuat untuk mempengaruhi sikap pemilihan pangan yang akan dikonsumsi. Faktor sosial budaya ini berkembang di masyarakat sesuai dengan kondisi lingkungan, agama, adat, dan istiadat.

## 8. Metode Survei Konsumsi Pangan

Menurut Sirajuddin, dkk (2015), metode survei konsumsi pangan individu dapat dibagi menjadi 4 jenis metode, yaitu:

a. Metode ingatan makanan (*food recall*)

Metode *food recall* difokuskan kepada kemampuan mengingat subjek yang dilakukan dengan mencatat jenis dan jumlah bahan makanan yang dikonsumsi pada periode waktu tertentu. Metode ini sangat memungkinkan untuk dilakukan setiap saat apabila dibutuhkan informasi yang bersifat segera. Metode ini juga dilakukan untuk tujuan penapisan (*skrining*) asupan gizi individu.

b. Metode penimbangan makanan (*food weighing*)

Dalam metode penimbangan, fokusnya terdapat pada penimbangan makanan dan minuman terhadap subjek, yang akan dan sisa yang telah dikonsumsi dengan cara menimbang dan mencatat seluruh makanan yang dikonsumsi responden selama sehari penuh. Jumlah makanan yang dikonsumsi adalah selisih antara berat makanan awal dikurangi berat makanan sisa. Penimbangan ini biasanya berlangsung beberapa hari tergantung dari tujuan, dana penelitian, dan tenaga yang tersedia.

c. Metode pencatatan makanan (*food record*)

Metode ini difokuskan pada proses pencatatan aktif oleh subjek terhadap seluruh makanan dan minuman yang telah dikonsumsi selama periode waktu tertentu. Metode ini dilakukan dengan menimbang atau mengukur seluruh makanan yang ada di rumah dengan ukuran rumah tangga (URT), termasuk cara pengolahannya. Pencatatan adalah fokus

yang harus menjadi perhatian karena sumber kesalahannya juga adalah pada proses pencatatan yang tidak sempurna.

d. Metode Riwayat makanan

Metode Riwayat Makanan adalah metode yang difokuskan pada penelusuran informasi riwayat makan subjek. Riwayat makanan meliputi kebiasaan makan subjek. Bukti telusur atas kebiasaan makan subjek dapat diketahui setelah pengamatan selama satu bulan.

Semakin lama pengamatan maka akan semakin jelas terlihat kebiasaan makan subjek.

## **9. Kontribusi Energi Pangan terhadap AKG**

Setiap individu memerlukan suatu kecukupan rata-rata zat gizi setiap hari bagi semua orang menurut golongan umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, aktivitas tubuh untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal sebagai sumber energi tubuh. Energi dibutuhkan untuk mendukung pertumbuhan, perkembangan, aktifitas otot, fungsi metabolik (menjaga suhu tubuh, menyimpan lemak tubuh), memperbaiki kerusakan jaringan dan tulang yang dapat disebabkan karena sakit atau cedera. Energi harus sesuai dengan kebutuhan tubuh untuk mencegah setiap penyakit akibat gangguan metabolisme dan agar tidak terjadi penimbunan pada energi dalam bentuk cadangan lemak pada setiap tubuh manusia (Andriani dan Wirjatmadi, 2012).

Sumber energi makanan berasal dari karbohidrat, protein dan lemak pada suatu makanan. Kandungan karbohidrat, lemak, dan protein suatu bahan makanan menentukan nilai energinya. Ketidakseimbangan kandungan zat gizi yang dikonsumsi dengan kebutuhan individu akan menimbulkan masalah gizi kurang maupun masalah gizi lebih (Nurjannah, 2012).

Kebutuhan akan rata-rata gizi perhari tersebut dapat diukur melalui Angka Kecukupan Gizi (AKG). AKG merupakan kecukupan pada tingkat

konsumsi. AKG memiliki beberapa manfaat yang sangat penting, antara lain adalah:

- a. Sebagai acuan dalam menilai kecukupan gizi
- b. Sebagai acuan dalam menyusun makanan sehari-hari termasuk perencanaan makanan di institusi
- c. Sebagai acuan perhitungan dalam perencanaan penyediaan pangan tingkat regional maupun nasional
- d. Sebagai acuan pendidikan gizi
- e. Sebagai acuan label pangan yang mencantumkan informasi nilai gizi (Pritasari dkk, 2017)

Tubuh juga memerlukan adanya keseimbangan antara makanan sumber energi yang dimakan dengan energi yang dikeluarkan terutama pada saat bergerak dan beraktifitas. Pangan pokok merupakan pangan yang menyumbangkan energi besar. Kebutuhan energi ditentukan oleh metabolisme basal, umur, aktifitas fisik, *specific dynamic action* (SDA) (Almatsier, 2002 ). Oleh karena itu kontribusi energi berperan penting terhadap nilai AKG yang dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Perhitungan kontribusi energi} = \frac{\text{Kontribusi energi}}{\text{AKG}} \times 100\%$$

Dalam AKG ditetapkan estimasi rata-rata angka kecukupan energi dan rata-rata angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia. Rata-rata angka kecukupan energi bagi masyarakat Indonesia adalah sebesar 2100 kkl per orang per hari pada tingkat konsumsi dan rata-rata angka kecukupan protein bagi masyarakat Indonesia sebesar 57 gram per orang per hari pada tingkat konsumsi (Permenkes RI, 2019).

## **B. Kajian Penelitian Terdahulu**

Penelitian ini mengacu pada hasil penelitian terdahulu yang terkait dengan Preferensi dan Pola Konsumsi Mi dan Pasta pada Mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam Perspektif Diversifikasi Pangan. Kajian penelitian terdahulu diperlukan sebagai bahan referensi bagi penelitian untuk menjadi pembanding dengan penelitian yang akan dilakukan dengan penelitian sebelumnya.

Berdasarkan kajian penelitian terdahulu yang tercantum pada Tabel 5, maka dapat dilihat persamaan dan perbedaan antara penelitian terdahulu dengan penelitian ini.

Penelitian Preferensi dan Pola Konsumsi Mi dan Pasta pada Mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam Perspektif Diversifikasi Pangan memiliki kesamaan dengan penelitian terdahulu yaitu pada beberapa tujuan penelitian yang ada. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap diversifikasi pangan, mengkaji preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta, mengetahui kontribusi konsumsi mi dan pasta terhadap tingkat kecukupan gizi mahasiswa, serta mengetahui hubungan antara karakteristik mahasiswa dengan preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta. Selain itu, kesamaan penelitian ini dengan penelitian terdahulu yang terdapat pada Tabel 4 adalah pada metode pengumpulan data yang digunakan yaitu menggunakan metode survei.

Hal yang membedakan penelitian ini dengan penelitian terdahulu antara lain adalah fokus penelitian, komoditas yang digunakan, subjek sasaran penelitian, serta tempat penelitian. Pada penelitian terdahulu belum ada penelitian yang berfokus untuk meneliti preferensi dan pola konsumsi dengan komoditas mi dan pasta. Kebanyakan hanya meneliti preferensi konsumsi atau pola konsumsi saja secara terpisah, ditambah pada penelitian ini dikaitkan dalam perspektif diversifikasi pangan. Begitupun dengan komoditas yang diteliti, belum ada penelitian yang meneliti mi dan pasta secara bersamaan, sebagian besar penelitian dilakukan pada mi instan saja.



Selain itu juga, penelitian terdahulu mengenai preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta belum ada yang menjadikan mahasiswa dari beberapa perguruan di suatu kota sebagai subjek penelitiannya, beberapa penelitian terdahulu hanya membatasi subjek penelitiannya pada sekelompok mahasiswa di satu perguruan tinggi atau satu komunitas saja. Penelitian terdahulu yang terkait dengan penelitian ini juga belum ada yang mengambil Kota Bandar Lampung sebagai tempat penelitiannya.

Hasil dari penelitian ini akan diketahui bagaimana tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap diversifikasi pangan, bagaimana preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta, berapa besar kontribusi konsumsi mi dan pasta terhadap tingkat kecukupan gizi, serta hubungan karakteristik mahasiswa dengan preferensi konsumsi mi dan pasta. Subjek dan tempat penelitian ini adalah mahasiswa dari beberapa perguruan tinggi di Kota Bandar Lampung.

Tabel 4. Penelitian terdahulu terkait preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam perspektif diversifikasi pangan

No.	Nama penulis dan tahun	Judul penelitian	Tujuan	Metode analisis data	Hasil penelitian
1.	Vidyaningrum, Sayekti, Adawiyah (2016)	Preferensi dan Permintaan Konsumen Rumah Tangga Terhadap Bihun Tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui preferensi konsumen rumah tangga terhadap bihun tapioka</li> <li>2. Mengetahui pola permintaan bihun tapioka</li> <li>3. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap permintaan bihun tapioka</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kuantitatif</li> <li>2. Analisis regresi linear berganda</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preferensi bihun tapioka berada pada kategori suka</li> <li>2. Rata-rata pembelian bihun tapioka sebanyak 1,36 kg/bulan/rumah tangga, dengan rata-rata frekuensi pembelian sebanyak 2 kali/bulan</li> <li>3. Permintaan dipengaruhi oleh harga bihun tapioka, harga mi, pendapatan, jumlah anggota keluarga, suku, dan pendidikan</li> </ol>
2.	Syafani, Lestari, Sayekti (2015)	Analisis Preferensi, Pola Konsumsi, dan Permintaan Tiwul oleh Konsumen Rumah Makan di Provinsi Lampung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui preferensi tiwul</li> <li>2. Mengetahui pola konsumsi tiwul</li> <li>3. Mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi permintaan tiwul</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kualitatif</li> <li>2. Analisis deskriptif kuantitatif</li> <li>3. Analisis regresi fungsi permintaan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preferensi tiwul berada pada kategori sedang/cukup suka</li> <li>2. Frekuensi dan rata-rata konsumsi tiwul adalah 1-2 kali/bulan dan 932,52 gram/bulan dengan alasan mengonsumsi karena kesukaan</li> <li>3. Faktor-faktor yang memengaruhi permintaan adalah harga lauk hati ampela ayam, harga lauk tempe kering, dan suku</li> </ol>

3.	Burhanuddin, Masithoh, Atmakusuma (2002)	Preferensi dan Pola Konsumsi Daging Kerbau pada Konsumen Rumah Tangga di Kabupaten Pandeglang	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui preferensi konsumsi daging kerbau berkaitan dengan aspek sosial budaya, pribadi, dan psikologis</li> <li>2. Mengetahui pola konsumsi daging kerbau dan faktor-faktor yang memengaruhinya</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kualitatif</li> <li>2. Analisis deskriptif kuantitatif</li> <li>3. Analisis korelasi <i>Rank-Spearman</i></li> <li>4. Analisis regresi linear berganda</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tingkat konsumsi masyarakat akan daging kerbau dipengaruhi oleh adat istiadat, tingkat pendidikan, umur, penentu konsumsi rumah tangga, dan jumlah anggota keluarga</li> <li>2. Jumlah permintaan daging kerbau dipengaruhi oleh pendapatan rumah tangga dan tidak dipengaruhi oleh harga daging kerbau, harga daging ayam, dan juga jumlah anggota keluarga</li> </ol>
4.	Yusti, Zakaria, Adawiyah (2014)	Analisis Pola Konsumsi Ubi Kayu dan Olahannya pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempelajari pola konsumsi ubi kayu dan olahannya</li> <li>2. Menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi ubi kayu dan olahannya</li> <li>3. Menganalisis kontribusi energi ubi kayu dan olahannya terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif</li> <li>2. Analisis regresi</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rata-rata konsumsi ubi kayu dan olahannya sebesar 387,63 kkal per kapita per hari. Produk ubi kayu yang paling banyak dikonsumsi adalah singkong rebus dan keripik singkong dengan frekuensi konsumsi sebesar 1-2 kali per minggu</li> <li>2. Faktor-faktor yang memengaruhi konsumsi energi ubi kayu adalah pendapatan rumah tangga, anggota rumah tangga, dan lingkungan</li> <li>3. Kontribusi energi ubi kayu adalah sebesar 4,59 % dari AKE</li> </ol>

5.	Oktrisa, Sayekti, Listiana (2015)	Persepsi, Preferensi dan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Berbasis Singkong terhadap Remaja : Kasus di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui persepsi olahan jajanan berbasis singkong</li> <li>2. Mengetahui preferensi olahan jajanan berbasis singkong</li> <li>3. Mengetahui pola konsumsi olahan jajanan berbasis singkong</li> <li>4. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap pangan olahan jajanan berbasis singkong di kalangan remaja</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif kuantitatif</li> <li>2. Analisis verifikatif</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Siswa memiliki persepsi yang biasa saja terhadap jajanan singkong, baik dalam hal harga, kemudahan memperoleh, tampilan jajanan dan citra jajanan singkong</li> <li>2. Preferensi siswa terhadap jajanan singkong adalah baik</li> <li>3. Rata-rata asupan energi sebesar 86 kkal/hari oleh remaja di Bandar Lampung dan 75 kkal/hari oleh remaja di Tumijajar. Frekuensi konsumsi di Bandar Lampung rata-rata adalah 1-2 kali /bulan dan 3-4 kali/bulan di Tumijajar</li> </ol>
6.	Amalia, Endro, Damanik (2012)	Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menganalisis preferensi makanan jajanan pada anak SD di Kecamatan Cijeruk</li> <li>2. Menganalisis frekuensi konsumsi makanan jajanan pada anak SD di Kecamatan Cijeruk</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Urutan kelompok makanan jajanan dari yang paling banyak hingga paling sedikit disukai subjek adalah buah, minuman, makanan digoreng, keringan asin, kue, dan jajanan sepinggan</li> <li>2. Urutan makanan jajanan yang dikonsumsi dengan frekuensi paling tinggi hingga paling rendah adalah makanan digoreng, minuman, kue, jajanan sepinggan, dan buah</li> </ol>

7.	Mulyadi dan Fauziyah (2014)	Preferensi Konsumen dalam Pembelian Mi Instan di Kabupaten Bangkalan	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui proses pengambilan keputusan pembelian mi instan</li> <li>2. Menganalisis atribut-atribut mi instan yang diinginkan oleh konsumen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif</li> <li>2. Analisis konjoin</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proses pengambilan keputusan pembelian mi instan, terdiri dari lima tahap</li> <li>2. Atribut yang paling disukai secara berurutan adalah bahan kemasan plastik Rp. 1.750, bentuk mi bulat, bentuk kemasan kotak, rasa mi gurih, ukuran besar 100 gr, dengan warna kuning</li> </ol>
8.	Laitety, Kakisina, Tuhumuri (2018)	Preferensi Konsumen Terhadap Produk Mie Basah, Mie Kering, dan Mie Instan Berbahan Dasar Tepung Terigu dan Non-Terigu	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahu jenis produk mie berbahan tepung terigu yang paling disukai konsumen</li> <li>2. Mengetahui ketertarikan konsumen mie pada produk mie berbahan dasar non-terigu</li> <li>3. Mengetahui faktor-faktor yang memengaruhi preferensi konsumen</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis <i>compensatory model</i></li> <li>2. Analisis konjoin</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sebagian besar responden menginginkan variasi produk baru dari mie</li> <li>2. Preferensi konsumen inovasi mie non-terigu dipengaruhi oleh ketertarikan dan pengembangan pada produk, serta varian produk baru dengan keberagaman sebesar 67,24%; 53,94%; dan 68,43%</li> <li>3. Faktor yang paling memengaruhi preferensi konsumsi mie adalah faktor eksternal dan faktor kualitas produk dengan keberagaman sebesar 44,27%; 44,84%; dan 56,48%</li> </ol>

9.	Risyanu, Adiyasa, Laraeni (2019)	Preferensi dan Pola Konsumsi Mie Instan pada Mahasiswa Jurusan Gizi dan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Mataram Mataram yang Tinggal di Kost dan Tidak Kost	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui preferensi konsumsi mie instan pada remaja yang kost dan tidak kost</li> <li>2. Mengetahui pola konsumsi mie instan pada remaja yang kost dan tidak kost</li> <li>3. Mengetahui perbedaan preferensi dan pola konsumsi mie instan antara remaja kos dan tidak kos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis observasional</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preferensi konsumsi mie instan remaja yang kost kategori sangat suka dan remaja yang tidak kost dalam kategori suka</li> <li>2. Pola konsumsi mie instan baik mie goreng dan mie kuah biasa di konsumsi baik remaja yang kost dan tidak kost</li> <li>3. Ada perbedaan preferensi dan pola konsumsi mie instan antara remaja kos dan tidak kos jurusan gizi dan analis di Politeknik Kesehatan Mataram</li> </ol>
10.	Efrizal (2020)	Perilaku Konsumsi Mie Instan pada Remaja di Bangka Belitung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengetahui frekuensi konsumsi mie instan pada remaja</li> <li>2. Mengetahui cara penyajian mie instan pada remaja</li> <li>3. Menganalisis hubungan antara karakteristik remaja terhadap cara penyajian mie instan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analisis deskriptif</li> <li>2. Metode grafik</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Frekuensi konsumsi mie instan oleh remaja dilakukan paling sedikit 1-3 bungkus dalam seminggu</li> <li>2. Sebagian besar remaja melakukan penambahan bumbu dan bahan makanan lain pada saat mengolah/menyajikan mie instan</li> <li>3. Penambahan bahan bumbu dan bahan makanan tidak dipengaruhi oleh tingginya tingkat pendidikan remaja</li> </ol>

### C. Kerangka Pemikiran

Beras merupakan pangan pokok masyarakat Indonesia saat ini. Dilihat dari tingginya permintaan beras dalam negeri menyebabkan Indonesia harus melakukan impor beras dari luar negeri untuk dapat memenuhi kebutuhan akan beras tersebut. Hingga dibentuklah suatu program bernama diversifikasi pangan. Program ini bertujuan untuk mengurangi konsumsi masyarakat Indonesia akan beras dan juga ditujukan untuk menggali potensi-potensi pangan lokal non-beras sebagai substitusi pangan kedepannya.

Pemerintah terus berupaya dalam program diversifikasi pangan dengan memberikan alternatif pangan pokok lokal pengganti beras, seperti ubi kayu, jagung, kentang, dan lain sebagainya. Diharapkan masyarakat dapat mengindahkan program diversifikasi pangan ini dikarenakan kecukupan gizi masyarakat dan ketersediaan pangan akan terpenuhi dengan baik apabila dapat mengoptimalkan pangan lokal dan mengonsumsi jenis pangan yang beragam.

Menurut Sayekti, dkk (2021), masyarakat mengikuti anjuran pemerintah untuk mengganti pangan pokok dari beras ke pangan pokok lainnya, tetapi pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah mi dan pasta. Mengingat mi dan pasta merupakan pangan yang terbuat dari tepung terigu yang merupakan pangan impor (non-lokal), hal ini tidak mendukung program diversifikasi pangan, karena mengakibatkan meningkatnya permintaan impor tepung terigu.

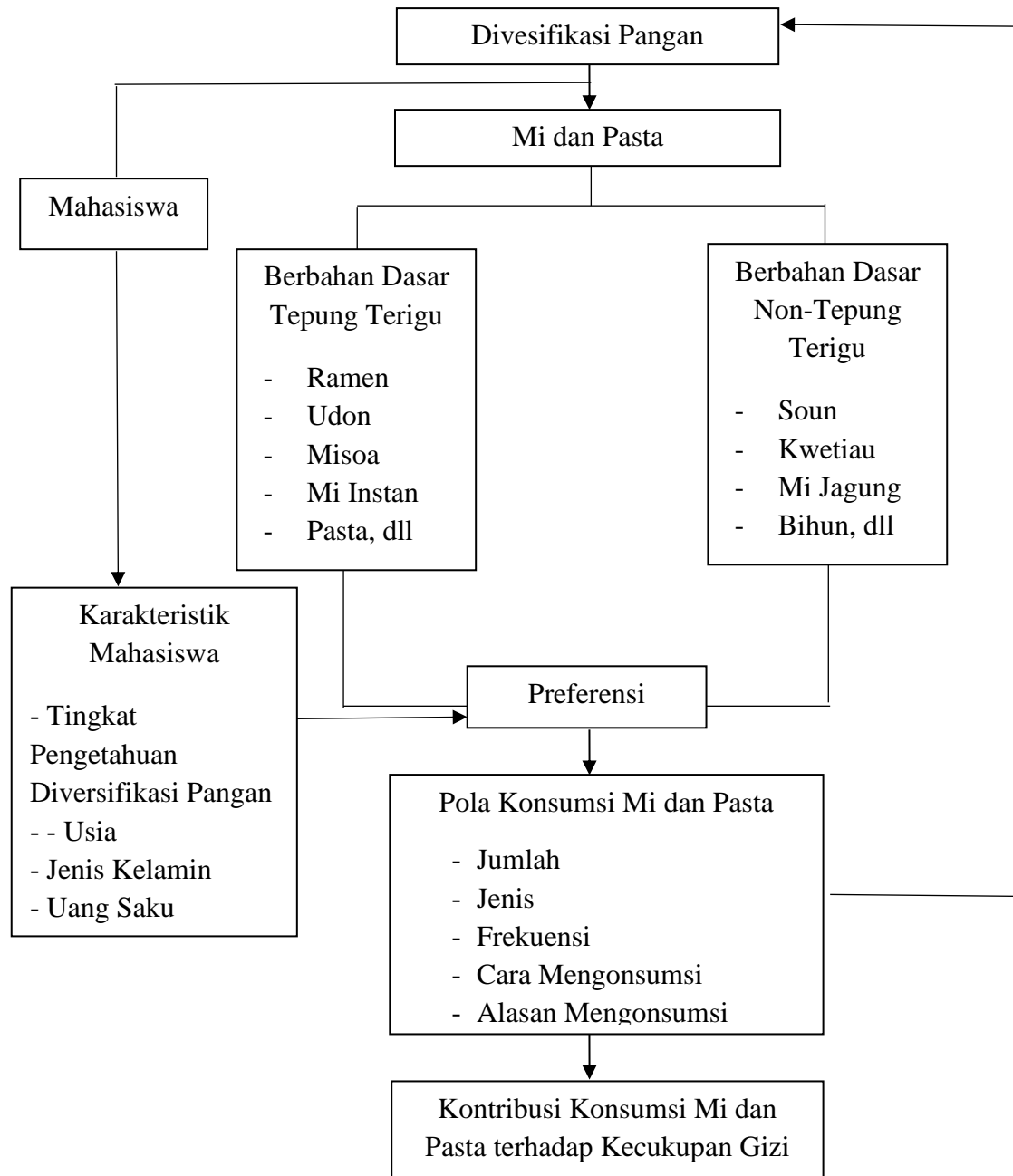
Di sisi lain, konsumsi mi dan pasta tidak selamanya bertentangan dengan tujuan yang ingin dicapai dari program diversifikasi pangan. Dikarenakan, adanya mi dan pasta yang dibuat dengan inovasi berbahan baku non-tepung terigu dan menggunakan pangan lokal sebagai bahan baku pengganti tepung terigu. Contohnya antara lain adalah mi jagung yang terbuat dari tepung jagung, mi instan shirataki yang terbuat dari tepung porang, soun yang terbuat dari tepung kentang atau tepung kacang hijau.

Oleh karena itu, adanya pergeseran pola konsumsi dari beras menjadi mi dan pasta, dapat dijadikan peluang untuk mendukung program diversifikasi pangan dengan membuat mi dan pasta berbahan baku non- tepung terigu dari pangan lokal dan mengurangi penggunaan bahan baku tepung terigu. Tersedianya ragam jenis mi dan pasta juga membentuk perspektif konsumen yang dapat mendorong preferensi konsumen dalam memilih jenis mi dan pasta yang mereka sukai untuk dikonsumsi. Preferensi konsumen tersebut juga sangat berpengaruh terhadap pola konsumsi konsumen, baik terhadap jumlah, frekuensi, cara mengonsumsi, ataupun alasan mengonsumsinya.

Beberapa faktor yang dapat memengaruhi preferensi dan dapat membentuk pola konsumsi pada mahasiswa adalah gaya hidup dan karakteristik mahasiswa itu sendiri. Gaya hidup pada era modern ini sangat didukung dengan adanya kehadiran teknologi, dimana mahasiswa merupakan salah satu golongan yang banyak terlibat dengan teknologi yang dapat memengaruhi preferensi dan juga pola konsumsinya sehari-hari. Preferensi dan pola konsumsi juga tidak terlepas dari karakteristik mahasiswa tersebut, antara lain adalah usia, jenis kelamin, tingkat pendapatan, bidang pendidikan, dan ilmu pengetahuan mengenai diversifikasi pangan. Preferensi yang dapat membentuk pola konsumsi ini juga menentukan besarnya tingkat kontribusi gizi yang didapatkan dari mengonsumsi mi dan pasta.

Dengan adanya fenomena di lapangan saat ini, perlu dipelajari mengenai perilaku konsumen, dalam hal ini adalah mahasiswa di Kota Bandar Lampung tentang tingkat pengetahuannya terhadap diversifikasi pangan, preferensi dan pola konsumsinya terhadap mi dan pasta, tentang hubungan antara preferensi dan karakteristik mahasiswa terhadap mi dan pasta, serta tingkat kecukupan gizi mahasiswa dalam mengonsumsi mi dan pasta.





Gambar 1. Kerangka pemikiran preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam perspektif diversifikasi pangan.

#### **D. Hipotesis**

Berdasarkan kerangka pemikiran, hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah diduga karakteristik mahasiswa, yaitu usia, jenis kelamin, uang saku, bidang pendidikan, dan pengetahuan tentang diversifikasi pangan berhubungan dengan preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta.

### III. METODE PENELITIAN

#### A. Metode, Lokasi, dan Waktu Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei. Menurut Sugiyono (2002), metode survei merupakan penelitian yang dilakukan pada populasi besar maupun kecil, tetapi data yang dipelajari adalah data dari sampel yang diambil dari populasi tersebut, di mana sampel digunakan dalam pengumpulan datanya dapat digeneralisasi untuk populasi.

Penelitian ini dilakukan di Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung. Lokasi ini dipilih secara sengaja (*purposive*) dengan mempertimbangkan bahwa menurut Pusat Pengembangan Kawasan Perkotaan Kota Bandar Lampung (2017), Kota Bandar Lampung ditetapkan menjadi Pusat Kegiatan Nasional (PKN) dengan salah satu fungsi utamanya, yaitu sebagai pusat pendidikan tinggi dan memiliki 46 perguruan tinggi dengan jumlah mahasiswanya yang beragam. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Juli 2021.

#### B. Konsep Dasar dan Definisi Operasional

Konsep dasar dan definisi operasional mencakup semua pengertian dan pengukuran yang dipergunakan untuk mendapatkan data yang akan dianalisis sesuai dengan tujuan penelitian. Konsep dasar dan definisi operasional dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

**Mi** adalah makanan dengan bahan baku tepung terigu ataupun non tepung terigu yang berbentuk tipis dan panjang, serta dimasak dengan cara digoreng ataupun direbus.

**Pasta** adalah makanan yang biasanya terbuat dari adonan tidak beragi berbahan tepung gandum durum yang dicampur dengan air atau telur dengan bentuk-bentuk yang beragam, serta dimasak dengan cara direbus, digoreng, ataupun olahan lainnya.

**Perilaku konsumen** adalah semua kegiatan, tindakan, serta proses psikologi yang mendorong tindakan tersebut pada saat sebelum membeli, ketika membeli, menggunakan dan atau menghabiskan produk dan jasa serta melanjutkannya dengan kegiatan evaluasi.

**Diversifikasi pangan** adalah program yang dimaksudkan agar masyarakat tidak terpaku pada satu jenis makanan pokok saja dan terdorong juga untuk mengonsumsi pangan lainnya sebagai pengganti makanan pokok yang selama ini dikonsumsi.

**Pengetahuan diversifikasi pangan** adalah sesuatu yang diketahui dan dipahami oleh mahasiswa tentang diversifikasi pangan. Pengetahuan diversifikasi pangan diukur dari kategori tingkat pengetahuan berdasarkan jumlah persentase nilai benar melalui tes pengetahuan diversifikasi pangan yang dibagi menjadi 4 kategori, yaitu tinggi, cukup tinggi, rendah, dan sangat rendah.

**Preferensi konsumsi mi dan pasta** adalah tingkat kesukaan mahasiswa untuk mengonsumsi mi dan pasta yang berbahan baku tepung terigu maupun non-tepung terigu. Preferensi konsumsi mi dan pasta diketahui melalui skor penilaian menggunakan skala ordinal berdasarkan tingkat kesukaan mahasiswa terhadap beragam jenis mi dan pasta yang ada. Skor penilaian dibagi menjadi 5 kategori, yaitu sangat suka, suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan tidak tahu.

**Pola konsumsi mi dan pasta** adalah susunan mi dan pasta yang dikonsumsi oleh mahasiswa dan dicerminkan dalam jumlah, jenis, frekuensi mengonsumsi, cara mengonsumsi, serta alasan mengonsumsi mi dan pasta.

**Jumlah mi dan pasta** adalah banyaknya mi dan pasta yang dikonsumsi dalam satu bulan. Jumlah diukur dalam satuan gram dan dikonversikan ke dalam energi dengan satuan kilokalori (kkal/bulan/orang).

**Jenis mi dan pasta** adalah pengelompokan mi dan pasta berdasarkan bahan bakunya. Jenis dinyatakan dalam bentuk mi dan pasta berbahan baku tepung terigu atau non-tepung terigu.

**Frekuensi mengonsumsi mi dan pasta** adalah ukuran jumlah konsumsi mi dan pasta dalam satu bulan. Frekuensi dinyatakan per kali dalam satu bulan.

**Cara mengonsumsi mi dan pasta** adalah proses yang dilakukan untuk mengonsumsi mi dan pasta. Cara mengonsumsi dapat dibagi menjadi bentuk instan yang dimasak sendiri, bentuk instan yang dibeli di luar, bentuk olahan yang dimasak sendiri, dan bentuk olahan yang dibeli di luar.

**Alasan mengonsumsi mi dan pasta** adalah dasar pemikiran yang membenarkan suatu kegiatan untuk mengonsumsi mi dan pasta. Alasan mengonsumsi terdiri atas lapar (sebagai makanan utama pengganti nasi), pengganti lauk (dimakan bersama nasi), pemenuhan keinginan saja, serta kebiasaan.

**Kontribusi konsumsi mi dan pasta terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE)** adalah perbandingan jumlah energi dari konsumsi mi dan pasta dengan Angka Kecukupan Energi (AKE) masing-masing orang dan dinyatakan dalam persen.

**Mi instan** adalah mi yang terbuat dari tepung terigu yang tersedia dalam 2 jenis, yaitu goreng dan rebus, serta dijual dalam kemasan dengan bumbu dan minyak pelengkap.

**Mi telur** adalah jenis mi yang berbahan dasar dari campuran telur dan tepung terigu dengan bentuk keriting dan berwarna kuning.

**Ramen** adalah mi kuah kaldu jepang yang berbentuk tipis dan berwarna kuning.

**Udon** adalah mi jepang yang terbuat dari tepung terigu berbentuk tebal dan agak lebar serta berwarna putih.

**Misoa** adalah mi halus dan tipis yang terbuat dari tepung terigu, berwarna putih, serta selalu dijual dalam bentuk kering.

**Mi hongkong** adalah jenis mi berwarna kuning yang terbuat dari tepung terigu dengan tekstur lebih kenyal dan halus.

**Mi aci** adalah mi berwarna kuning yang terbuat dari tepung tapioka ataupun tepung sagu.

**Kwetiau** adalah mi tionghoa berwarna putih yang terbuat dari tepung beras.

**Soun** adalah mi halus dengan permukaan licin dan berwarna transparan apabila telah direbus yang terbuat dari pati kacang hijau, tepung tapioka, maupun pati ubi-ubian.

**Bihun beras** adalah mi tipis berwarna putih yang terbuat dari tepung beras.

**Bihun tapioka** adalah mi tipis berwarna putih yang terbuat dari tepung tapioka.

**Bihun jagung** adalah mi tipis berwarna putih yang terbuat dari tepung jagung.

**Mi shirataki** adalah mi pipih berwarna putih yang terbuat dari tepung porang.

**Mi ayam** adalah mi hidangan indonesia yang terbuat dari tepung terigu dan berwarna kuning dibumbui daging ayam yang biasanya dipotong dadu.

**Spaghetti** adalah jenis pasta yang berbentuk panjang, tipis, silindris, dan padat yang terbuat dari tepung terigu.

**Fettuccini** adalah jenis pasta pipih dan lebar yang terbuat dari campuran telur dan tepung terigu.

**Fusili** adalah jenis pasta yang terbuat dari tepung terigu dan berbentuk spiral.

**Makaroni** adalah salah satu jenis pasta yang bentuknya seperti pipa kecil yang bengkok.

**Tortellini** adalah jenis pasta berbentuk cincin yang biasanya diisi oleh campuran daging atau keju.

**Lasagna** adalah jenis pasta berbentuk lembaran yang dimasak menggunakan oven dan diisi dengan banyak isian seperti daging, sayur-sayuran, ayam, makanan laut dan sebagainya.

**Karakteristik mahasiswa** adalah kualitas tertentu atau ciri khas dari mahasiswa. Karakteristik mahasiswa meliputi usia, jenis kelamin, uang saku per bulan, bidang pendidikan (sosial atau sains), serta pengetahuan terhadap diversifikasi pangan.

**Usia** adalah waktu yang terlewat sejak kelahiran dan dinyatakan dalam tahun.

**Jenis kelamin** adalah perbedaan biologis pada manusia yang dapat dilihat dari alat kelamin serta perbedaan genetik. Jenis kelamin dinyatakan dalam laki-laki dan perempuan.

**Uang saku** adalah jumlah uang yang diterima oleh mahasiswa dari orang tuanya sebagai tunjangan akan kebutuhan (makan, laundry, belanja, dll) dan kewajiban (uang kost, uang kuliah, dll) dalam kurun waktu tertentu. Uang saku dinyatakan dalam rata-rata uang saku per bulan.

**Bidang pendidikan** adalah pengelompokan sejumlah mata pelajaran yang sejenis atau memiliki ciri yang sama. Bidang pendidikan dibagi menjadi sains dan sosial.

### C. Populasi, Sampel, Teknik Sampling, dan Responden

Menurut Sugiyono (2018), populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Menurut Sugiyono (2011), sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi yang telah ditentukan. Sehingga untuk pengambilan sampel harus menggunakan cara tertentu yang didasarkan oleh pertimbangan-pertimbangan yang ada. Dalam penelitian ini, populasi penelitiannya adalah seluruh mahasiswa yang masih aktif berkuliah di perguruan tinggi di Kota Bandar Lampung.

Metode pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *non probability sampling* yang dilakukan dengan cara kuota sampling, yaitu dengan menetapkan kriteria dan jumlah sampel yang akan diambil terlebih dahulu dikarenakan adanya kesulitan untuk mencari kerangka sampling dengan populasi yang besar (Bungin, 2005). Kriteria sampel pada penelitian ini adalah mahasiswa yang masih aktif berkuliah di sekurang-kurangnya setengah dari jumlah total perguruan tinggi (46 perguruan tinggi) yang ada di Kota Bandar Lampung, yaitu 23 perguruan tinggi. Jumlah sampelnya ditentukan sebanyak 300 orang.

Jumlah sampel tersebut didasarkan pada pendapat Roscoe (1982) dalam Sugiono (2011), bahwa ukuran sampel yang layak dalam penelitian adalah antara 30 sampai dengan 500 responden. Sampel sebanyak 300 ditetapkan dengan pertimbangan dapat memperbesar peluang data menyebar normal. Gay dan Diehl (1996) mengasumsikan bahwa semakin banyak sampel yang diambil, maka akan semakin representatif dan hasilnya dapat digeneralisasikan.



#### D. Jenis Data dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer didapat dengan menggunakan *Google Form* yang disebar kepada mahasiswa di Kota Bandar Lampung yang berisikan daftar pertanyaan yang telah dibuat. Data primer meliputi data karakteristik mahasiswa, data tingkat pengetahuan mengenai diversifikasi pangan, data preferensi konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa, data pola konsumsi meliputi jumlah, jenis, frekuensi mengonsumsi, cara mengonsumsi, serta alasan mengonsumsi mi dan pasta pada mahasiswa, dan data primer lainnya.

Data sekunder adalah data pendukung yang diperoleh dengan membaca literatur yang berkaitan dengan topik penelitian dari perpustakaan dan beberapa instansi yang berhubungan dengan masalah dalam penelitian, misalnya dari Badan Pusat Statistik dan Badan Ketahanan Pangan. Data sekunder yang diperlukan antara lain adalah data jumlah penduduk Indonesia, data skor PPH di Provinsi Lampung dan di Kota Bandar Lampung, data jumlah konsumsi pangan dalam rumah tangga, data impor beras dan beberapa komoditas lainnya di Indonesia, data jumlah konsumsi mi instan di Indonesia dan di Provinsi Lampung, serta data sekunder lainnya.

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan menggunakan fasilitas *Google Form* atau kuesioner elektronik dengan menggunakan daftar pertanyaan yang diajukan kepada responden untuk dijawab dengan mengirimkan link melalui media sosial seperti WhatsApp grup-grup mahasiswa dan *personal chat* mahasiswa, Twitter, ataupun Instagram yang terhubung langsung ke laman *Google Form* yang disediakan terkait dengan Preferensi dan Pola Konsumsi Mi dan Pasta Mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam Perspektif Diversifikasi Pangan.

## E. Uji Validitas dan Reliabilitas

Uji validitas merupakan suatu ukuran yang menunjukkan tingkat-tingkat kevalidan atau kesahan suatu instrumen, dalam penelitian ini adalah kuesioner berbentuk *Google Form* pada variabel ordinal yang digunakan untuk menjawab tujuan pertama mengenai tingkat pengetahuan tentang diversifikasi pangan pada mahasiswa. Suatu instrumen yang valid dan sah mempunyai validitas yang tinggi, serta validitas tercapai apabila pertanyaan yang diajukan mampu mengungkapkan apa yang ingin diungkapkan. Tinggi rendahnya validitas instrumen menunjukkan sejauh mana data yang terkumpul tidak menyimpang dari gambaran tentang validitas yang dimaksud (Arikunto, 2010).

Uji signifikansi dilakukan dengan membandingkan nilai  $r$  hitung dengan  $r$  tabel, jika  $r$  hitung  $>$   $r$  tabel dan bernilai positif, maka variabel tersebut valid sedangkan jika  $r$  hitung  $<$   $r$  tabel, maka variabel tersebut tidak valid. Nilai validitas juga dapat dikatakan baik jika nilai *corrected item* dari *total correlation* bernilai di atas 0,2. Apabila nilai korelasi butir *corrected item* dari butir *total correlation* sudah di atas 0,2 maka butir-butir tersebut dikatakan valid (Ghozali, 2011).

Menurut Arikunto (2010), uji reliabilitas menunjukkan bahwa suatu instrumen penelitian dapat dipercaya untuk digunakan sebagai alat pengumpul data karena instrumen tersebut sudah baik. Instrumen yang sudah dapat dipercaya (*reliable*) akan menghasilkan data yang juga dapat dipercaya. Uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui tingkat konsistensi suatu kuesioner yang digunakan oleh peneliti, dalam penelitian ini adalah kuesioner berbentuk *Google Form* yang terdapat variabel ordinal untuk menjawab tujuan pertama mengenai tingkat pengetahuan tentang diversifikasi pangan pada mahasiswa. Pengujian reliabilitas menggunakan uji statistik *Cronbach Alpha*, dikatakan reliabel dengan standar dapat diterima jika memberikan nilai *Cronbach Alpha*  $>$  0,6.

Hasil uji validitas dan reliabilitas variabel tingkat pengetahuan diversifikasi pangan pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung yang disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil uji validitas dan reliabilitas tingkat pengetahuan diversifikasi pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung

No.	Item pertanyaan	Nilai korelasi pearson	Kesimpulan
1.	Pengertian diversifikasi pangan	0,457	Valid
2.	Tujuan diversifikasi pangan	0,574	Valid
3.	Tujuan lain diversifikasi pangan	0,519	Valid
4.	Hubungan dengan ketahanan pangan	0,528	Valid
5.	Gandum sebagai pangan pokok	0,541	Valid
6.	Pangan lokal sebagai pangan pokok	0,617	Valid
7.	Inovasi pangan lokal	0,391	Valid
8.	Konsumsi pangan non-terigu	0,507	Valid
9.	Manfaat diversifikasi pangan	0,457	Valid
10.	Upaya mendukung diversifikasi pangan	0,457	Valid
	<b><i>Cronbach's Alpha</i></b>	<b>0,652</b>	<b>Reliabel</b>

Berdasarkan hasil pengujian, semua butir pernyataan yang diajukan kepada responden adalah valid karena memiliki angka korelasi  $\geq 0,361$  dengan taraf signifikansi 5%. Hasil uji reliabilitas tingkat pengetahuan diversifikasi pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung adalah sebesar 0,652, artinya pengujian reliabilitas diterima atau dengan kata lain data hasil kuesioner dapat dipercaya karena nilainya  $> 0,6$ . Hasil pengujian ini menunjukkan bahwa pertanyaan kuesioner untuk variabel tingkat pengetahuan diversifikasi dinyatakan valid dan reliabel sehingga kuesioner dapat digunakan lebih lanjut.

## F. Metode Analisis Data

### 1. Metode Analisis Tujuan Pertama

Untuk menjawab tujuan pertama, yaitu mengetahui tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap diversifikasi pangan, maka metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif kuantitatif dalam

bentuk persentase untuk menggambarkan kondisi tingkat pengetahuan tentang diversifikasi pangan pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung meliputi pengertian dari diversifikasi pangan itu sendiri, manfaat adanya program diversifikasi pangan, serta cara mendukung program diversifikasi pangan.

Data yang telah terkumpul dari tes pengetahuan menggunakan pilihan benar, salah, atau tidak tahu, dideskripsikan menggunakan tabel distribusi frekuensi dan histogram. Distribusi frekuensi dapat dihitung melalui skor dari kuesioner berbentuk *Google Form* yang dijumlahkan sehingga didapatkan skor total responden. Cara menghitung presentase yang digunakan untuk mengukur tingkat pengetahuan tentang diversifikasi pangan pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung yaitu dengan rumus sebagai berikut.

$$\text{Skor Presentase} = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$$

Selanjutnya hasil data penelitian yang diperoleh tersebut diinterpretasikan dalam kalimat kualitatif (pengetahuan tinggi, pengetahuan cukup tinggi, pengetahuan rendah, pengetahuan sangat rendah) dengan kriteria yang dirujuk dari kategori tingkat pengetahuan Arikunto (1993) yang tersaji dalam Tabel 6.

Tabel 6. Kategori tingkat pengetahuan

No.	Kategori tingkat pengetahuan	Persentase nilai benar (persen)
1.	Tinggi	80 - 100
2.	Cukup tinggi	60 - 70
3.	Rendah	40 - 50
4.	Sangat rendah	<40

Kategori tingkat pengetahuan diversifikasi pangan terdiri dari empat kategori yang dapat diketahui dari jumlah soal yang berhasil dijawab benar oleh responden dari total soal berjumlah 10 soal diversifikasi pangan.

## 2. Metode Analisis Tujuan Kedua

Untuk menjawab tujuan kedua, yaitu menganalisis preferensi mahasiswa dalam mengonsumsi mi dan pasta, maka metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah 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. Analisis deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran umum tentang data yang diperoleh. Analisis deskriptif juga digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan mahasiswa terhadap jenis-jenis mi dan pasta.

Analisis preferensi mahasiswa ini dilakukan berdasarkan tingkat suka dan tidak suka mahasiswa terhadap jenis mi dan pasta yang digolongkan menjadi 2 jenis, yaitu berbahan dasar tepung terigu dan juga non-tepung terigu. Tabel skor penilaian jawaban tersaji dalam Tabel 7.

Tabel 7. Skor penilaian jawaban

No.	Jawaban	Skor
1.	Sangat suka	4
2.	Suka	3
3.	Tidak suka	2
4.	Sangat tidak suka	1
5.	Tidak tahu	0

Skala yang sudah ditetapkan akan mewakili jawaban setiap pernyataan pada kuesioner berbentuk *Google Form* yang disebar. Masing-masing skala mempunyai kriteria untuk membedakan skala yang dimulai dari 4, 3, 2, 1, dan 0.

## 3. Metode Analisis Tujuan Ketiga

Untuk menjawab tujuan ketiga, yaitu menganalisis pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung, metode analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif. Hal-hal yang dianalisis

pada pola konsumsi mi dan pasta mencakup jumlah konsumsi, jenis mi dan pasta yang dikonsumsi, frekuensi konsumsi, cara mengonsumsi, dan alasan mengonsumsi. Pola konsumsi mi dan pasta yang dianalisis adalah pola konsumsi mahasiswa di Kota Bandar Lampung dalam satu bulan terakhir.

Pada penelitian ini, informasi terkait jumlah konsumsi, frekuensi konsumsi, dan jenis mi dan pasta yang dikonsumsi oleh mahasiswa di Kota Bandar Lampung diperoleh menggunakan metode *recall* (menanyakan ulang) untuk mi dan pasta yang dikonsumsi selama satu bulan terakhir. Informasi terkait cara mengonsumsi dan alasan mengonsumsi mi dan pasta diperoleh berdasarkan jawaban responden dari beberapa pilihan jawaban yang telah tersedia di *Google Form*.

#### 4. Metode Analisis Tujuan Keempat

Metode analisis yang digunakan untuk menjawab tujuan keempat mengenai kontribusi gizi mahasiswa dalam mengonsumsi mi dan pasta terhadap Angka Kecukupan Energi (AKE) mahasiswa, maka dilakukan perhitungan dengan cara membandingkan jumlah energi yang terkandung dalam mi dan pasta yang dikonsumsi dengan AKE anjuran. Jumlah kontribusi mi dan pasta dikonversikan ke dalam zat gizi energi dan dirata-ratakan menjadi satu hari.

Menurut Hardinsyah dan Martianto (1989), untuk mengetahui kandungan gizi bahan makanan dapat digunakan rumus sebagai berikut.

$$KG_{ij} = (B_j/100 \times G_{ij} \times BDD_j/100)$$

Keterangan:

$KG_{ij}$  = Kandungan gizi (energi) mi dan pasta yang dikonsumsi

$B_j$  = Berat mi dan pasta yang dikonsumsi (gram)

$G_{ij}$  = Kandungan gizi (energi) dalam 100 gram mi dan pasta

$BDD_j$  = Persentase mi dan pasta yang dapat dimakan (%)

Angka kecukupan energi (AKE) yang dianjurkan dihitung dengan rumus:

$$\text{AKE} = \text{BB} / \text{BB standar} \times \text{AKE standar}$$

Keterangan:

AKE = Angka kecukupan energi yang dianjurkan (kkal)

BB = Berat badan aktual (kg)

BB standar = Berat badan standar (kg)

AKE standar = Angka kecukupan energi dalam tabel kecukupan gizi yang dianjurkan (kkal)

Untuk menghitung kontribusi konsumsi, maka digunakan rumus sebagai berikut (Indriani, 2007).

$$\text{Kontribusi konsumsi (\%AKE)} = \frac{\sum \text{Konsumsi energi}}{\text{AKE}} \times 100\%$$

## 5. Metode Analisis Tujuan Kelima

Untuk menjawab tujuan kelima, yaitu mengetahui hubungan karakteristik mahasiswa (usia, tingkat pendapatan, jenis kelamin, bidang pendidikan, dan tingkat pengetahuan diversifikasi pangan) dengan preferensi dan jumlah konsumsinya dalam mengonsumsi mi dan pasta berbahan dasar tepung terigu dan non-tepung terigu, metode analisis yang digunakan adalah analisis korelasi dengan Uji *Mann-Whitney* dan *Kendall's Tau*. Menurut Singarimbun dan Effendi (2006), Uji *Mann-Whitney* digunakan untuk mengetahui hubungan antara data nominal (variabel pengaruh) dengan data ordinal (variabel terpengaruh), sedangkan Uji *Kendall's Tau* digunakan untuk mengetahui hubungan antara data ordinal (variabel pengaruh dan variabel terpengaruh).

Pada penelitian ini, Uji *Mann-Whitney* digunakan untuk menguji hubungan karakteristik mahasiswa, yaitu jenis kelamin terhadap preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung, sedangkan Uji *Kendall's Tau* digunakan untuk menguji

hubungan antara karakteristik mahasiswa, yaitu usia, tingkat pendapatan, dan tingkat pengetahuan diversifikasi pangan terhadap preferensi dan pola konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung.

Perhitungan Uji *Mann-Whitney* dan *Kendall's Tau* dapat dilakukan dengan menggunakan software SPSS dengan cara menentukan nilai signifikansi Asymp. Sig. (2-tailed) dari hasil SPSS. Hipotesis penelitian pada Uji *Mann-Whitney* dan *Kendall's Tau*, terdiri dari  $H_a$  = adanya hubungan yang signifikan (nyata) antara karakteristik mahasiswa terhadap preferensi konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung, dengan kriteria pengambilan keputusan sebagai berikut :

- Jika nilai signifikansi atau Asymp. Sig. (2-tailed) < probabilitas  $\alpha$ , maka  $H_a$  diterima
- Jika nilai signifikansi atau Asymp. Sig. (2-tailed) > probabilitas  $\alpha$ , maka  $H_a$  ditolak

Arah hubungan dari hasil uji korelasi *Kendall's Tau* dibagi menjadi dua, yaitu searah (positif) dan tidak searah (negatif), sedangkan menurut Sarwono (2007), pengelompokan koefisien korelasi pada Uji korelasi *Kendall's Tau* dapat dibagi menjadi beberapa kategori sebagai berikut.

1. Nilai koefisien korelasi 0,00 s/d 0,25 hubungan sangat lemah
2. Nilai koefisien korelasi > 0,25 s/d 0,50 hubungan cukup
3. Nilai koefisien korelasi > 0,50 s/d 0,75 hubungan kuat
4. Nilai koefisien korelasi > 0,75 s/d 1,00 hubungan sangat kuat



## **IV. GAMBARAN UMUM KOTA BANDAR LAMPUNG**

### **A. Gambaran Umum Kota Bandar Lampung**

Kota Bandar Lampung merupakan ibukota Provinsi Lampung. Dalam sejarahnya, sebelum menjadi Kota Bandar Lampung, dahulunya kota ini merupakan gabungan dari dua kota kembar, yaitu Tanjung Karang dan Teluk Betung. Hari jadi Kota Bandar Lampung ditetapkan pada tanggal 17 Juni 1682 dan selalu diperingati setiap tahunnya. Kota Bandar Lampung memiliki slogan atau motto Ragon Gawi, yang berarti bergotong-royong, bekerjasama, dan bersatu-padu dalam menggerakkan roda pembangunan dengan hati yang tulus ikhlas dan pantang menyerah dalam bekerja sebagai bentuk pengabdian terhadap masyarakat, bangsa dan negara (BPS Kota Bandar Lampung, 2021).

Kota Bandar Lampung memiliki prospek yang kuat untuk berkembang menjadi kota besar dalam skala regional, nasional, bahkan internasional. Potensi Kota Bandar Lampung yang mendukung antara lain adalah lokasi geografis yang sangat strategis dan menjadikan Kota Bandar Lampung daerah transit kegiatan perekonomian antara pulau Sumatera dan pulau Jawa, sehingga menguntungkan bagi pertumbuhan dan pengembangan Kota Bandar Lampung sebagai pusat perdagangan, industri dan pariwisata.

Selain itu juga, Kota Bandar Lampung memiliki kedudukan yang dituju dalam kebijaksanaan tingkat nasional dan regional, yang menetapkan Kota Bandar Lampung sebagai pusat pertumbuhan nasional dan merupakan orientasi bagi pusat pengembangan antar daerah, pusat pengembangan daerah, dan pusat lokal. Kota ini juga memiliki potensi keindahan alam yang sangat menarik, terutama laut dan perbukitannya. Hal tersebut menjadikan

Kota Bandar Lampung memiliki citra endogenik “laut dan gunung”, serta sangat potensial untuk dikunjungi wisatawan.

Keanekaragaman suku bangsa merupakan salah satu ciri khas Kota Bandar Lampung. Keanekaragaman suku bangsa ini dapat dipandang sebagai potensi atau kekuatan untuk membangun Kota Bandar Lampung agar menjadi semakin mudah beradaptasi dan menerima pendatang baru, sehingga semakin mudah menerima perkembangan akan pembangunan wilayahnya. Kota Bandar Lampung juga memiliki potensi akan dukungan wilayah sekitarnya (*hinterland*) yang menunjang pertumbuhan dan perkembangan Kota Bandar Lampung. Kota Bandar Lampung didukung oleh *hinterland* yang merupakan wilayah penghasil perikanan, perkebunan, dan lokasi berbagai industri, serta menjadikan Kota Bandar Lampung sebagai pintu gerbang lintas Jawa-Sumatera (Ditjen Cipta Karya, 2018).

## **B. Kondisi Geografis Kota Bandar Lampung**

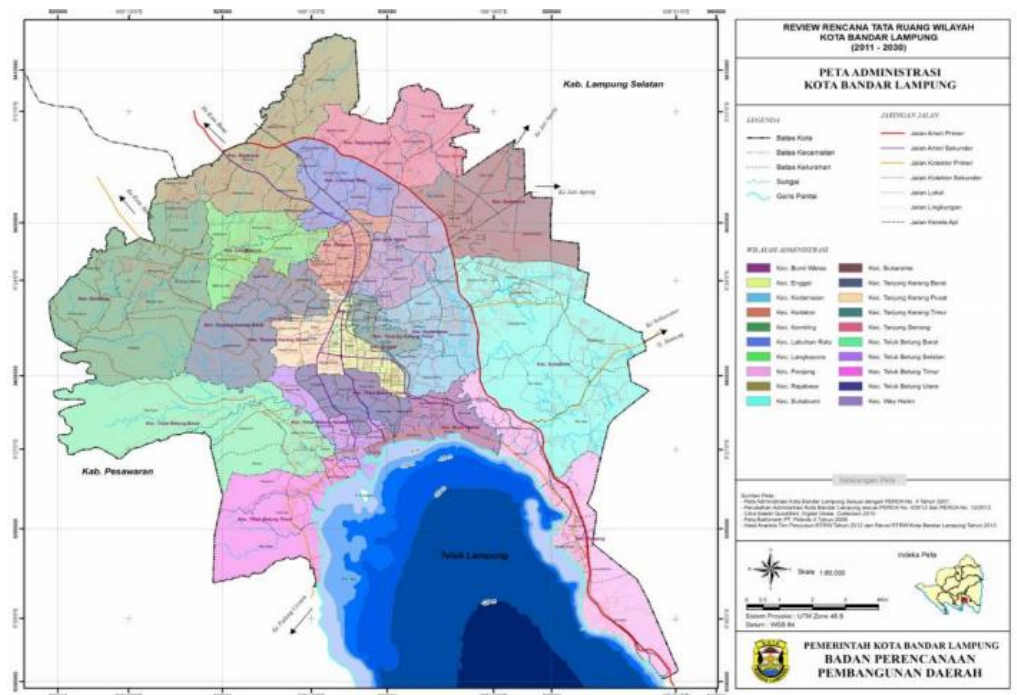
Secara geografis Kota Bandar Lampung terletak pada 50 20' -50 30' Lintang Selatan dan 105 28'-105 37' Bujur Timur. Ibukota Provinsi Lampung ini berada di Teluk Lampung yang terletak di ujung selatan Pulau Sumatera. Kota Bandar Lampung memiliki luas wilayah daratan 19.722 ha dan luas perairan kurang lebih 39,82 km<sup>2</sup> yang terdiri atas Pulau Kubur dan Pulau Pasaran. Jumlah kecamatan dan kelurahan yang ada sebanyak 20 kecamatan dan 126 kelurahan.

Secara administratif Kota Bandar Lampung berbatasan langsung dengan beberapa wilayah Kabupaten di Provinsi Lampung, yaitu:

1. Sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Natar Kabupaten Lampung Selatan
2. Sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran, Kecamatan Ketibung Kabupaten Lampung Selatan, serta Teluk Lampung

3. Sebelah barat berbatasan dengan Kecamatan Gedung Tataan dan Kecamatan Padang Cermin Kabupaten Pesawaran
4. Sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Tanjung Bintang Kabupaten Lampung Selatan

Sebagian besar wilayah Kota Bandar Lampung berada pada ketinggian antara 0 – 500 meter dari permukaan laut. Lokasi yang strategis secara geografis, ketersediaan akses yang memadai, dan jalur transportasi yang mendukung serta kelengkapan fasilitas penunjangnya, menjadikan kota Bandar Lampung potensial sebagai pusat koleksi dan distribusi berbagai barang dan jasa.



Gambar 2. Peta administrasi Kota Bandar Lampung.  
Sumber: Ditjen Cipta Karya, 2018

Lokasi yang dipilih dalam pengambilan sampel responden pada penelitian ini terdapat di tujuh Kecamatan yakni Kecamatan Rajabasa, Kedaton, Sukarame, Tanjung Karang Pusat, Kemiling, Langkapura, dan Tanjung Karang Timur. Responden pada penelitian ini berasal dari 24 perguruan tinggi dan berjumlah total 300 orang.

## C. Kependudukan Kota Bandar Lampung

### 1. Kondisi Demografi

Sebagai pusat kegiatan, sekitar 12,4 persen penduduk Provinsi Lampung berada di Kota Bandar Lampung. Kepadatan penduduk paling besar terdapat di Kecamatan Tanjung Karang Timur yakni 21.220 jiwa/ km<sup>2</sup>, sedangkan kecamatan yang paling kecil kepadatan penduduknya adalah Kecamatan Sukabumi yaitu 3.215 jiwa/km<sup>2</sup>. Jumlah penduduk di Kota Bandar Lampung berdasarkan hasil sensus Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung tahun 2016-2020 dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung tahun 2016-2020

Tahun	Laki-Laki (jiwa)	Perempuan (jiwa)	Jumlah (jiwa)
2016	502.418	495.301	997.728
2017	511.371	504.539	1.015.910
2018	520.078	513.725	1.033.803
2019	528.804	522.696	1.051.500
2020	594.292	571.774	1.166.066

Sumber: BPS Kota Bandar Lampung, 2021

Jumlah penduduk Kota Bandar Lampung selalu meningkat setiap tahun. Pada tahun 2020, penduduk Kota Bandar Lampung berjumlah 1.166.066 jiwa dengan *sex ratio* 103,9, yang berarti jumlah penduduk laki-laki lebih banyak daripada penduduk perempuan. Laju pertumbuhan penduduk Kota Bandar Lampung per tahun 2010-2020 adalah sebesar 2,7 persen dengan kepadatan penduduk 5.913 per km<sup>2</sup>, dan angka harapan hidup sebesar 71,37 tahun.

### 2. Perguruan Tinggi dan Mahasiswa

Perguruan Tinggi merupakan penyelenggara jenjang pendidikan tinggi setelah pendidikan menengah yang mencakup program pendidikan diploma, sarjana, magister, spesialis, dan doktor. Perguruan tinggi dapat berbentuk akademi, politeknik, sekolah tinggi, institut, dan juga

universitas. Di Kota Bandar Lampung sendiri terdapat 46 perguruan tinggi. Orang yang sedang menempuh pendidikan tinggi pada perguruan tinggi disebut juga mahasiswa. Menurut Sayekti, dkk (2021), umumnya mahasiswa termasuk dalam golongan umur remaja awal, yaitu 18-24 tahun. Menurut BPS Kota Bandar Lampung (2021), jumlah penduduk Kota Bandar Lampung Tahun 2020 dalam rentang umur 15-24 tahun adalah sebanyak 188.766 jiwa, dimana pada golongan umur tersebut terdapat penduduk Kota Bandar Lampung yang berstatus mahasiswa. Jumlah Mahasiswa pada beberapa Universitas di Kota Bandar Lampung tahun ajaran 2018/2019 dan 2019/2020 disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Jumlah mahasiswa pada beberapa Universitas di Kota Bandar Lampung tahun ajaran 2018/2019 dan 2019/2020

Perguruan tinggi	Jumlah mahasiswa (jiwa)	
	2018/2019	2019/2020
Universitas Lampung	25.837	27.052
IIB Darmajaya	6.404	4.978
Universitas Teknokrat Indonesia	7.062	7.107
Universitas Bandar Lampung	7.238	8.610
Institut Teknologi Sumatera	5.329	8.869
Politeknik Negeri Lampung	3.627	3.412
Universitas Mitra Indonesia	2.817	2.583

Sumber: Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi, 2022.

Berdasarkan Tabel 9, jumlah mahasiswa tahun ajaran 2018/2019 dan 2019/2020 pada beberapa Universitas di Kota Bandar Lampung mengalami pertambahan, yaitu pada Universitas Lampung, Universitas Teknokrat Indonesia, Universitas Bandar Lampung, serta Institut Teknologi Sumatera. Beberapa lainnya mengalami penurunan, yaitu IIB Darmajaya, Politeknik Negeri Lampung, dan juga Universitas Mitra Indonesia. Jumlah mahasiswa paling banyak berasal dari Universitas Lampung, yaitu sebanyak 25.837 jiwa pada tahun ajaran 2018/2019, dan mengalami kenaikan menjadi 27.052 jiwa pada tahun ajaran 2019/2020.

## **D. Tinjauan Ekonomi Kota Bandar Lampung**

### **1. Pertumbuhan Ekonomi Kota Bandar Lampung**

Kota Bandar Lampung merupakan pusat kegiatan pemerintahan, sosial, politik, pendidikan dan kebudayaan di Provinsi Lampung, selain itu, Kota Bandar Lampung juga merupakan pusat kegiatan perekonomian daerah Lampung. Hal ini didukung dengan lokasi Kota Bandar Lampung yang strategis karena merupakan daerah transit kegiatan perekonomian antar Pulau Sumatera dan Pulau Jawa, dan juga potensi Kota Bandar Lampung pada sektor perdagangan, industri dan pariwisata.

Laju pertumbuhan ekonomi merupakan suatu indikator makro yang dapat menggambarkan tingkat pertumbuhan ekonomi. Indikator ini biasanya digunakan untuk menilai tingkat keberhasilan pembangunan suatu daerah dalam periode waktu tertentu, sehingga indikator ini dapat juga dipakai untuk menentukan arah kebijaksanaan pembangunan yang akan datang. Pertumbuhan ekonomi yang positif menunjukkan adanya peningkatan perekonomian dan sebaliknya pertumbuhan ekonomi yang negatif menunjukkan adanya penurunan perekonomian.

Pertumbuhan ekonomi suatu daerah dapat dilihat dari besarnya kontribusi sektor usaha terhadap total Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) dihitung atas dasar harga berlaku. Nilai PDRB ini dapat menggambarkan kemampuan wilayah dalam menghasilkan barang dan jasa yang mencerminkan pendapatan masyarakat di suatu daerah. Pada tahun 2020, angka PDRB atas dasar harga berlaku yang dihasilkan Kota Bandar Lampung adalah sebesar 59.078,74 miliar rupiah. Laju PDRB Kota Bandar Lampung pada tahun 2020 mengalami kontraksi pertumbuhan sebesar 1,85 persen dibanding tahun sebelumnya. Sektor yang memberikan kontribusi paling besar adalah sektor Industri Pengolahan, yaitu sebesar 20,97 persen atau sebesar 12.390.092,4 juta rupiah.

## 2. Pengeluaran Ekonomi Kota Bandar Lampung

Pengeluaran per kapita masyarakat Kota Bandar Lampung perbulannya mencapai Rp 1.474.67 pada tahun 2020, di mana merupakan Kota dengan pengeluaran paling tinggi di Provinsi Lampung dan mengalami kenaikan sebesar 6,44 persen pada tahun sebelumnya. Persentase pengeluaran per kapita masyarakat Kota Bandar Lampung perbulannya dapat dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu 44,65 persen atau Rp 660.236 untuk kelompok makanan dan 55,35 persen atau Rp 818.618 untuk kelompok bukan makanan.

Menurut BPS Kota Bandar Lampung (2020), pada tahun 2020, kelompok bahan makanan yang memiliki rata-rata pengeluaran terbesar berasal dari makanan dan minuman jadi, yaitu sebesar Rp 219.823, sedangkan menurut kelompok bukan makanan, rata-rata pengeluaran terbesar berasal dari kelompok perumahan dan fasilitas rumah tangga sebesar Rp 418 590. PDRB menurut pengeluaran Kota Bandar Lampung dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. PDRB menurut pengeluaran Kota Bandar Lampung

Komponen pengeluaran	PDRB menurut pengeluaran Kota Bandar Lampung (juta rupiah)		
	2018	2019	2020
- Pengeluaran Konsumsi Rumah tangga	32.870.667,58	35.903.293,42	36.128.238,46
- Pengeluaran Konsumsi LNPRT	903.284,04	1.031.563,15	1.000.935,56
- Pengeluaran Konsumsi Pemerintah	10.707.872,06	11.192.051,17	11.326.508,35
- Pembentukan Modal Tetap Bruto	17.410.452,13	19.237.810,39	19.053.611,20
- Perubahan Inventori	61.918,88	12.949,78	188.373,22
- Net Ekspor Barang dan Jasa	-	-	-8.618.930,52
- PDRB Kota Bandar Lampung	54.609.162,61	59.377.915,98	59.078.736,27

Sumber: BPS Kota Bandar Lampung, 2021

Berdasarkan Tabel 10, diketahui bahwa sumbangan PDRB menurut pengeluaran paling tinggi terdapat pada komponen konsumsi rumah tangga yakni mencapai angka 36.128.238,46 juta rupiah pada tahun 2020, 35.903.293,42 juta rupiah pada tahun 2019, dan sebesar 32.870.667,58 juta rupiah pada tahun 2018. Dapat dilihat pengeluaran konsumsi rumah tangga terus terjadi peningkatan setiap tahunnya. Selain itu, persentase penduduk menurut golongan pengeluaran per kapita sebulan di Kota Bandar Lampung pada tahun 2019 dan 2020 tertinggi berada pada golongan pengeluaran > Rp 1.500.000, yaitu sebesar 31,13 persen pada tahun 2019 dan 32,69 persen pada tahun 2020.



## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Kesimpulan yang didapat dari penelitian ini adalah:

1. Tingkat pengetahuan diversifikasi pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung cukup tinggi.
2. Preferensi konsumsi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung masih didominasi oleh mi dan pasta berbahan baku tepung terigu dimana mi ayam merupakan jenis mi yang memiliki preferensi tertinggi.
3. Rata-rata konsumsi mi dan pasta sebesar 921,52 gram/kapita/bulan dengan jenis yang paling sering dikonsumsi adalah mi instan dengan rata-rata frekuensi konsumsi mi sebesar 4 kali/bulan dan rata-rata frekuensi konsumsi pasta sebesar 1 kali/bulan. Cara mengonsumsi mi dan pasta yang paling banyak dilakukan adalah bentuk instan dan masak sendiri, serta alasan mengonsumsi mi dan pasta paling banyak adalah sebagai pemenuhan keinginan saja.
4. Rata-rata kontribusi konsumsi energi mi dan pasta pada mahasiswa di Kota Bandar Lampung terhadap AKE adalah sebesar 1,57 persen.
5. Bidang pendidikan dan uang saku berhubungan dengan preferensi mi dan pasta berbahan baku tepung terigu, dimana mi dan pasta berbahan baku tepung terigu lebih disukai oleh mahasiswa dari bidang pendidikan sosial, dan dengan uang saku yang besar. Jenis kelamin berhubungan dengan

jumlah konsumsi mi dan pasta berbahan baku tepung terigu, dengan jumlah konsumsi laki-laki lebih tinggi dibandingkan dengan perempuan.

## **B. Saran**

Saran yang disampaikan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Sebagai upaya untuk meningkatkan preferensi pangan berbahan baku non-tepung terigu serta menyukseskan program diversifikasi pangan, diharapkan dapat diberikan pengetahuan diversifikasi pangan khususnya kepada mahasiswa bidang pendidikan sosial. Kegiatan tersebut dapat dilakukan melalui kegiatan internal pada perguruan tinggi yang dilakukan oleh tenaga pengajar internal, ataupun secara eksternal melalui sosialisasi oleh pihak-pihak yang berwenang, misalnya Badan Penyuluh Pertanian dari Kementerian Pertanian dan Dinas Ketahanan Pangan.
2. Sebagai upaya untuk meningkatkan nilai jual mi, pasta, serta pangan olahan berbahan baku non-tepung terigu lainnya, produsen ataupun pelaku usaha makanan dapat mengembangkan inovasi makanan olahan dengan memanfaatkan pangan lokal sebagai bahan baku agar lebih menarik dan meningkatkan preferensi pangan berbahan baku non-tepung terigu. Bahan baku non-tepung terigu tidak hanya dapat diinovasikan melalui jenis mi dan pasta, tetapi juga makanan lainnya seperti roti, martabak, *dessert box*, aneka kue tradisional, ataupun olahan makanan internasional seperti *tteokbokki*, *bento cake*, *dimsum*, dan jenis makanan lainnya yang digemari para mahasiswa belakangan ini. Hal tersebut dapat menjadi sarana untuk lebih mudah memperkenalkan olahan pangan non-tepung terigu kepada mahasiswa dengan memanfaatkan teknologi *digital marketing* dalam pemasaran.
3. Berdasarkan hasil penelitian, preferensi dan jumlah konsumsi mi dan pasta berbahan baku tepung terigu masih jauh lebih tinggi dibandingkan dengan mi dan pasta non-tepung terigu meskipun tingkat pengetahuan diversifikasi

pangan mahasiswa di Kota Bandar Lampung cukup tinggi. Hal tersebut menunjukkan ketidaksesuaian pada perilaku konsumsi mi dan pasta mahasiswa, sehingga diharapkan bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian lebih lanjut terkait variabel-variabel ataupun atribut-atribut preferensi dan pola konsumsi dalam perspektif diversifikasi pangan yang belum diukur pada penelitian ini. Penelitian selanjutnya juga dapat dilakukan dengan menghitung frekuensi konsumsi per minggu dan juga perhitungan AKE yang dibagi dengan per hari konsumsinya saja, serta mengelompokkan lebih spesifik jenis mi dan pasta pada pola konsumsi berdasarkan bahan bakunya. Peneliti selanjutnya juga diharapkan dapat meneliti lebih lanjut tentang jenis-jenis mi dan pasta yang menarik, seperti mi ayam yang memiliki preferensi tertinggi pada penelitian ini, mi instan yang memiliki jumlah konsumsi tertinggi, ataupun mi shirataki yang merupakan jenis mi dengan skor preferensi terendah pada penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A., Devi, C., dan Adeline, A. 2013. Development of Wet Noodles Based on Cassava Flour. *Journal of Engineering and Technological Science*, Vol 45(1): 97-111.
- Adawiyah, R., dan T. Endaryanto. 2009. Preferensi dan Konsumsi *Fast Food* dalam Memenuhi Kecukupan Gizi Remaja di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah ESAI*, Vol 3(2): 464-475.
- Adriani dan Wirjatmadi, B. 2012. *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.
- Aisyah, B. 2016. Hubungan Zat Gizi Mikro, Aktivitas Fisik dan Latihan Kecerdasan dengan Kejadian Demensi pada Lansia di Kelurahan Depok Jaya Tahun 2009. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Semarang. Semarang.
- Al Arif, M.N.R. 2010. *Dasar-Dasar Pemasaran Bank Syariah*. Alfabeta. Bandung.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amalia, L., Endro, O., dan Damanik, M. 2012. Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*, Vol 7(2):119-126.
- Arikunto, S. 1993. *Manajemen Penelitian*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Arza, A., Yulastri, A., dan Fridayati, L. 2018. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Konsumsi Mie Instan pada Mahasiswa. *E-Journal Home Economic and Tourism*, Vol 14(1): 1-14.

- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia .2019. Profil Komoditas Tepung Terigu. [https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/120117\\_ANK\\_PKM\\_DSK\\_Tepung.pdf](https://ews.kemendag.go.id/sp2kp-landing/assets/pdf/120117_ANK_PKM_DSK_Tepung.pdf). Diakses pada 2 Januari 2021.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. 2019. *Laporan Kinerja Badan Ketahanan Pangan Tahun 2019*. BKP. Jakarta.
- Badan Ketahanan Pangan. 2020. Kementerian Pertanian Gaungkan Diversifikasi Pangan ke Seluruh Indonesia. <http://bkp.pertanian.go.id/blog/post/kementerian-pertanian-gaungkan-diversifikasi-pangan-ke-seluruh-indonesia>. Diakses pada 20 April 2021.
- Badan Ketahanan Pangan. 2021. Analisis Pola Konsumsi dan Kebutuhan Konsumsi Pangan. <http://bkp.pertanian.go.id/blog/post/analisis-pola-konsumsi-dan-kebutuhan-konsumsi-pangan>. Diakses pada 20 April 2021.
- Badan Ketahanan Pangan. 2021. *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Badan Litbang Pertanian. 2019. Mi Non Terigu, Sehat dan Bermanfaat. <https://www.litbang.pertanian.go.id/info-teknologi/2688/>. Diakses pada 3 Maret 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Luas Panen dan Produksi Padi di Indonesia 2020 (Angka Tetap)*. BPS. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Ekspor-Import. <https://www.bps.go.id/subject/8/Ekspor-Import.html#subjekViewTab3|accordion-daftar-subjek2>. Diakses pada 2 Januari 2022.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Import Beras Menurut Negara Asal Utama. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/1043/import-beras-menurut-negara-asal-utama->. Diakses pada 25 Maret 2022.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2021. *Kota Bandar Lampung dalam Angka*. BPS Kota Bandar Lampung. Bandar Lampung.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung. 2020. *PDRB Menurut Pengeluaran Kota Bandar Lampung*. BPS Kota Bandar Lampung. Bandar Lampung.
- Bungin, B. 2005. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Prenadamedia. Jakarta.
- Burhanuddin, S. Masithoh, dan Atmakusuma, J. 2002. Preferensi dan Pola Konsumsi Daging Kerbau pada Konsumen Rumah Tangga di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Media Peternakan*, Vol 25(1):1-6.

- Danilo, A. 2015. “*À la Carte*”. *Culinaryarts.about.com*. Diakses pada 15 Februari 2021.
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Kandungan Gizi Mi Kering*. DEPKES RI. Jakarta.
- Dinas Ketahanan Pangan. 2021. *Diversifikasi Pangan melalui Dinas Ketahanan Pangan*. DISKETAPANG Provinsi Banten. Banten.
- Direktorat Jendral Kependudukan dan Pencatatan Sipil. 2020. Data Kependudukan 2020: Penduduk Indonesia 268.583.016 Jiwa. <https://nasional.kompas.com/read/2020/08/12/15261351/data-kependudukan-2020-penduduk-indonesia-268583016-jiwa?page=all>. Diakses pada 25 Desember 2020
- Ditjen Cipta Karya. 2018. *Profil Kota Bandar Lampung*. Dinas Pekerjaan Umum. Jakarta.
- Dwicahya, R. 2016. Perancangan Informasi Tentang Jenis-jenis Pasta melalui Media Buku Referensi. *Laporan Pengantar Tugas Akhir*. Fakultas Desain Universitas Komputer Indonesia. Bandung.
- Ekawatiningsih, P. 2008. *Pangan*. PTBB FT UNY. Yogyakarta.
- Faaizah. 2011. Penerimaan Produsen dan Preferensi Konsumen Terhadap Penggunaan Mocaf Sebagai Campuran Bahan Baku Mi Basah. *Skripsi*. Departemen Manajemen, IPB. Bogor.
- Gay, L. R., dan Diehl, P. 1996. *Research Methods For Business and Management International Edition*. Prentice Hall. New Jersey.
- Ghozali, I. 2011. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hardinsyah, M. S., dan Martianto, D. 1989. *Menaksir Kecukupan Energi dan Protein serta Penilaian Mutu Gizi Konsumsi Pangan (1)*. Wira Sari. Bogor.
- Hariyadi. 2014. *Pangan Berbentuk Kelapa Sawit, “Si Emas Cair”*. Agromedia. Jakarta.
- Harsanto, P. 2009. Gaya Hidup Modern dan Iklan. *Jurnal Seni dan Pendidikan Seni*, Vol 7(1): 77-87.
- Indriani, Y. 2015. *Gizi dan Pangan*. CV. Anugrah Utama Raharja (AURA). Bandar Lampung.

- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2006. *Kamus Besar Bahasa Indonesia Edisi 3*. Balai Pustaka. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2015. Ayo, Tingkatkan Makan Makanan yang Bergizi dan Seimbang. <https://www.kemkes.go.id/article/print/15070900004/ayo-tingkatkan-makan-makanan-yang-bergizi-dan-seimbang.html>. Diakses pada 20 April 2021.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Kebiasaan Makan Mi Instan atau Makanan Instan Lainnya. <https://pusdatin.kemkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/infodatin/infodatin-2020-bekal.pdf>. Diakses pada 22 Desember 2021.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2019. Buletin Konsumsi Pangan Vol. 10 No.1 2019. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/arsip-buletin/53-buletin-konsumsi/620-buletin-konsumsi-vol-10-no-1-2019>. Diakses pada 27 Desember 2020.
- Kementrian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. 2022. Profil Perguruan Tinggi. <https://forlap.kemdikbud.go.id/perguruantinggi/search>. Diakses pada 10 April 2022.
- Khomsan, A dan Anwar, F. 2008. *Sehat Itu Mudah*. Hikmah. Jakarta.
- Kotler, P. 2000. *Prinsip-prinsip Manajemen Pemasaran*. Prenhalindo. Jakarta.
- Kotler, P dan Keller, K.L. 2007. *Manajemen Pemasaran, Jilid I, Edisi Kedua Belas*. PT. Indeks. Jakarta.
- Kurnianingsih, S. 2007. Hubungan Konsumsi Mi Instan dengan Tingkat Kecukupan Gizi dan Status Gizi pada Remaja Studi Kasus di SMA Negeri 2 Nganjuk. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya.
- Kurniawan, M.W.W dan Widyaningsih, T.D. 2017. Hubungan Pola Konsumsi Pangan dan Besar Uang Saku Mahasiswa Manajemen Bisnis dengan Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya terhadap Status Gizi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 5(1): 1-12.
- Laitety, M., Kakisina, L. O., dan Tuhumury, M. T. F. 2018. Pola Konsumsi Pangan Masyarakat Werwawan Kecamatan Lakor Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRILAN*, Vol 6(3): 250-268.
- Lestari, L., Lubis S.N., dan Jufri, M. 2013. Faktor - Faktor yang Memengaruhi Ketersediaan dan Konsumsi Pangan Strategis di Sumatera Utara. *Jurnal USU*, Vol 2(6): 1-14.

- Mantra, I. 2004. *Demografi Umum*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Maryam, S., Yuliati, dan Hidayati, S. 2009. Diversifikasi Konsumsi Pangan Masyarakat Kota Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA*, Yogyakarta: 16 Mei 2009. Hal. 158-165.
- Mubarokah, A., Agus, S., dan Joko, T. 2014. Hubungan Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan dengan Konsumsi Mi Instan pada Santriwati SMA Pondok Pesantren Asy-Syarifah Mranggen Demak. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, Vol 3(1): 1-7.
- Oktrisa, T., Sayekti, W. D., dan Listiana, I. 2015. Persepsi, Preferensi dan Pola Konsumsi Makanan Jajanan Berbasis Singkong terhadap Remaja : Kasus di SMAN 2 Bandar Lampung dan SMAN 1 Tumijajar Tulang Bawang Barat. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 3(2): 219-227.
- Oretta dan Maureen, B. 2013. *Sauces & Shapes: Pasta The Italian Way*. W. W. Norton & Company. New York.
- Pakpahan, A. dan Suhartini, S. H. 1989. Permintaan Rumah Tangga Kota di Indonesia Terhadap Keanekaragaman. *Jurnal Agro Ekonomi*, Vol 8(2): 64-77.
- Parulian, J., Lestari, D. A. H., dan Adawiyah, R. 2014. Pola Konsumsi Daging Sapi oleh Rumah Tangga di Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 2(4): 364-371.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No\\_\\_28\\_Th\\_2019\\_ttg\\_Angka\\_Kecukupan\\_Gizi\\_Yang\\_Dianjurkan\\_Untuk\\_Masyarakat\\_Indonesia.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf). Diakses pada 17 Februari 2021.
- Pusat Pengembangan Kawasan Perkotaan Kota Bandar Lampung. 2017. Profil Kota Bandar Lampung. <http://perkotaan.bpiw.pu.go.id/n/kota-otonom/52>. Diakses pada 3 Maret 2021.
- Pusat Pengembangan Konsumsi Pangan. 2005. *Analisis Kebutuhan Konsumsi Pangan*. GMSK IPB. Bogor.
- Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi. Jakarta.
- Riyadi. 2003. Kebiasaan Makan Masyarakat dalam Kaitannya dengan Penganekaragaman Konsumsi Pangan. *Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Bergizi dan Pangan Indonesia*. Jakarta.



- Risyanu, FN., Adiyasa, I., dan Laraeni, Y. 2019. Preferensi dan Pola Konsumsi Mie Instan pada Mahasiswa Jurusan Gizi dan Analisis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Mataram yang Tinggal di Kost dan Tidak Kost. *Jurnal Gizi Prima*, Vol 1(1): 1-8.
- Robbins, S. P. dan Judge, T. A. 2012. *Perilaku Organisasi (Organizational Behavior) Edisi 12 Buku 1*. Salemba Empat. Jakarta.
- Roscoe. 1982. *Research Methods For Business. dalam Sugiyono. 2011. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sarwono, J. 2007. *Analisis Jalur untuk Riset Bisnis dengan SPSS*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sayekti, W.D., Adawiyah, R., Indriani, Y., dan Tantriadisti, S. 2021. Pola Pikir Makan dan Preferensi Mahasiswa terhadap Makanan dan Minuman Jadi: Studi Kasus di Kota Bandar Lampung Saat Pandemi Covid-19. *Journal of Agri-food, Nutrition, and Public Health*, Vol 2(2): 65-77.
- Shopee. 2022. Mie Keto. <https://shopee.co.id/mall/search?keyword=mie%20keto>. Diakses pada 5 Februari 2022.
- Shopee. 2022. Mie Instan. <https://shopee.co.id/search?keyword=mie%20instan>. Diakses pada 5 Februari 2022.
- Shopee. 2022. Pasta. <https://shopee.co.id/search?keyword=pasta>. Diakses pada 5 Februari 2022.
- Shopee. 2022. Pasta. <https://shopee.co.id/mall/search?keyword=pasta&shop>. Diakses pada 5 Februari 2022.
- Sigit, W dan Ismaya, S. 2007. *Kamus Besar Ekonomi*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Singarimbun, M., dan Effendi, S. 2006. *Metode Penelitian Survei*. Penerbit Pustaka LP3ES Indonesia. Jakarta.
- Sirajuddin, Mustamin, Nadimin, dan Rauf, S. 2015. *Survei Konsumsi Pangan: Buku Kedokteran*. EGC. Jakarta.
- Sugiyono. 2002. *Metode Penelitian Administrasi R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta. Bandung.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Alfabeta. Bandung.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Cetakan 1*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Suyastiri. 2008. Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah Tangga Pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol 13(1): 51-60.
- Syafani, T. S., Lestari, D. A. H., dan Sayekti, W. D. 2015. Analisis Preferensi, Pola Konsumsi, dan Permintaan Tiwul oleh Konsumen Rumah Makan di Provinsi Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 3(1): 85-92.
- Thamrin, A. 2003. *Manajemen Produksi dan Industri Kecil*. Pusat Penerbitan Universitas Terbuka. Jakarta.
- Vidyaningrum, A., Sayekti, W. D., dan Adawiyah, R. 2016. Preferensi dan Permintaan Konsumen Rumah Tangga Terhadap Bihun Tapioka di Kecamatan Purbolinggo Kabupaten Lampung Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 4(2): 200-208.
- Winda, A., Tawaf, R., dan Sulistyati, M. 2016. Pola Konsumsi Daging Ayam Broiler Berdasarkan Tingkat Pengetahuan dan Pendapatan Kelompok Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran. *Jurnal Unpad*, Vol 5(2): 1-16.
- World Instant Noodles Association*. 2019. *Global Demand for Instant Noodles*. <http://instantnoodles.org/en/noodles/market.html>. Diakses pada 5 Januari 2021.
- Yuliani dan Rahmatiah. 2020. Pengaruh Pendapatan, Gaya Hidup, dan Jenis Kelamin terhadap Konsumsi Mahasiswa Jurusan Pendidikan Matematika UIN Alaudin Makassar. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*, Vol 6(1): 12-20.
- Yusti, G. T., Zakaria, W. A., Adawiyah, R. 2014. Analisis Pola Konsumsi Ubi Kayu dan Olahannya pada Rumah Tangga di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*, Vol 2(2): 190-195.
- Yuyun, A. 2007. *Membuat Lauk Crispy*. Agromedia Pustaka. Jakarta.