

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

COLLEGE STUDENT'S PREFERENCES WHILE CONSUMING INDONESIAN CULLINARY IN BACHELOR PROGRAM OF CULLINARY ART ENGINEERING YOGYAKARTA STATE UNIVERSITY

Oleh: aby kunchahyaningtyas, universitas negeri yogyakarta, fakultas teknik, jurusan pendidikan teknik boga dan busana

alamat : kampus ft-uny karangmalang yogyakarta , e-mail: aby0328ft@student.uny.ac.id

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi mahasiswa dan alasan yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi makanan Indonesia dilihat dari jenis pangan hidangan pokok, hidangan lauk pauk dan hidangan sayuran. Penelitian ini merupakan penelitian survey dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) pada jenis hidangan pokok, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah nasi goreng (13%), nasi pecel (11%) dan gudeg (11%). 2) pada jenis hidangan lauk pauk, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah tempe goreng (11%), telur goreng (10%) dan ayam geprek (10%). 3) pada jenis hidangan sayuran, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah sayur bening (12%), oseng-oseng kacang panjang (11%) dan sayur asem (10%).

Kata kunci: Preferensi konsumsi, mahasiswa, makanan Indonesia.

Abstract

The purpose of this research was to determine the college student's preferences and the reasons behind the preference of students in terms of Indonesian cullinary based on varian of staple food, side dishes and vegetable dishes. This research is a survey research with quantitative descriptive approach. The results of this research showed that 1) In staple food, 3 kinds of food that more often consumed by college students are fried rice (13%), pecel (11%) and gudeg (11%). 2) In side dishes, 3 kinds of food that more often consumed by college students are fried tempe (11%), fried eggs (10%) and geprek chicken (10%). 3) In vegetable dishes, 3 kinds of food that more often consumed by college students are "sayur bening" (12%), "oseng-oseng kacang panjang" (11%) and "sayur asem" (10%).

Keywords: consumer preferences, college students, Indonesian cullinary

PENDAHULUAN

Makanan Indonesia merupakan makanan warisan leluhur bangsa Indonesia sejak jaman nenek moyang kita masih ada. Makanan merupakan salah satu karya budaya masyarakat. Makanan menurut fungsinya dapat digolongkan menjadi makanan pokok, makanan sambilan, makanan jajanan, makanan untuk peristiwa khusus, dan makanan untuk berbagai keperluan upacara (Moertjipto dkk, 1993:39). Seiring dengan perkembangan zaman, makanan Indonesia juga banyak mengalami perubahan pola makan. Dari

perubahan tersebut menjadikan kurangnya perhatian akan keseimbangan asupan gizi untuk kesehatan. Akan tetapi hanya sekedar makan untuk merasa kenyang.

Makanan Indonesia memiliki banyak karakteristik berdasarkan dari daerah asal masing-masing makanan tersebut. Dari setiap daerah, masing – masing memiliki ciri khas makanan yang dapat dilihat dari beberapa aspek, seperti rasa, warna, dan tehnik memasaknya. Dari sekian banyak karakteristik makanan di Indonesia, masyarakat Indonesia khususnya kalangan mahasiswa belum tentu sepenuhnya

mengenal dan menyukai makanan tersebut dikarenakan banyaknya makanan asing yang masuk ke Indonesia yang menjadi pengaruh preferensi mahasiswa dalam hal mengkonsumsi makanan tersebut.

Pada era globalisasi saat ini makanan tradisional kurang mendapatkan perhatian dan bahkan dirasa hampir tergusur akibat dampak dari masuknya makanan modern produk negara lain. Menurut penelitian tersebut 15-20% dari 471 remaja di Jakarta mengkonsumsi *fried chicken* dan *burger* sebagai makan siang dan 1-6% mengkonsumsi *hotdog*, *pizza* dan *spaghetti*. Bila makanan tersebut sering dikonsumsi secara terus-menerus dan berlebihan dapat mengakibatkan gizi lebih (Mudjiyanto dkk, 1994). Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh "Health Education Authority", usia 15-34 tahun adalah konsumen terbanyak yang memilih menu *fast food*. Walaupun di Indonesia belum ada data pasti, keadaan tersebut dapat dipakai sebagai cermin dalam tatanan masyarakat kita, bahwa rentang usia tersebut adalah golongan pelajar dan pekerja muda (Rumawas, 2006).

Berdasarkan dari latar belakang diatas, maka peneliti bermaksud untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada program studi teknik boga Universitas Negeri Yogyakarta. Preferensi adalah pilihan suka atau tidak suka oleh seseorang terhadap suatu produk (barang atau jasa) yang dikonsumsi. Preferensi menunjukkan kesukaan konsumen dari berbagai pilihan produk yang ada. Sedangkan makanan Indonesia adalah susunan makanan yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Sehingga definisi operasional dari preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia adalah pilihan suka atau tidak suka oleh mahasiswa terhadap makanan Indonesia yang meliputi makanan pokok, lauk pauk, sayuran, sambal, sedap-sedapan, dan minuman.

Peneliti menentukan sasaran mahasiswa program studi teknik boga sebagai objek penelitian dikarenakan mahasiswa teknik boga tentunya memiliki pandangan positif terhadap makanan

Indonesia khususnya dalam hal asupan gizi pada makanan yang dikonsumsi, bukan hanya sekedar makan untuk merasa kenyang. Selain itu peneliti juga ingin mengetahui alasan-alasan apa saja yang melatar belakangi preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia. Adapun alasan-alasan yang akan diteliti yaitu dari segi harga, rasa, tampilan, porsi, kebiasaan, gizi dan kesehatan.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan oleh adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan pendekatan survey.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan dari bulan Oktober 2015 sampai dengan bulan April 2016. Penelitian ini dilakukan di Fakultas Teknik Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta yang beralamatkan di Kampus Karangmalang, Sleman. Yogyakarta.

Populasi-Sampel Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah semua mahasiswa yang masih aktif dalam perkuliahan pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga di Universitas Negeri Yogyakarta angkatan 2013, angkatan 2014, dan angkatan 2015 yang terdiri dari 6 kelas dengan jumlah 196 mahasiswa. sedangkan teknik pengambilan sampel ditentukan dengan menggunakan perhitungan yang dikembangkan oleh *Isaac* dan *Michael* dalam Sugiyono (2013: 126), maka jumlah sampel yang dibutuhkan pada tingkat kesalahan 5% adalah sebagai berikut:

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

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

$$S = 130,001036 \text{ maka } S = \mathbf{130} \text{ (dibulatkan)}$$

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

Prosedur

Prosedur yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan menentukan tujuan terlebih dahulu, kemudian penentuan populasi dan sampel, lalu merancang instrumen-instrumen dalam penelitian dan memvalidasi instrumen-instrumen tersebut, kemudian mengumpulkan data dengan menggunakan metode angket dan kuisioner, lalu mengolah data tersebut sehingga didapatkan hasil dan kesimpulan dari penelitian tersebut mengenai preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengetahui Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan Indonesia adalah berupa angket atau Kuesioner. Angket yang digunakan dalam penelitian ini adalah angket yang diberikan kepada mahasiswa untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia.

Instrumen yang digunakan pada metode angket ini adalah angket tertutup yang berisikan pernyataan-pernyataan yang ditujukan kepada responden. Angket yang digunakan adalah angket dengan skala *likerts (rating-scale)* yang telah dimodifikasi dengan menggunakan empat alternatif jawaban, yaitu Selalu (SL), Sering (S), Jarang (J), Tidak Pernah (TP).

Sebelum dilakukan penyebaran angket kepada responden (mahasiswa), terlebih dahulu dilakukan uji validitas kepada para ahli. Uji validitas instrumen pada penelitian ini menggunakan validasi konstruk dengan cara *expert judgment* yaitu dengan jalan mengkonsultasikan tentang kisi-kisi kepada ahli bidang yang bersangkutan dengan penelitian, dalam penelitian yang ditunjuk adalah dosen ahli materi tentang makanan Indonesia dan tata penulisan angket instrument penelitian. Instrumen yang digunakan dalam uji validitas tersebut adalah berupa angket yang

berisikan pernyataan-pernyataan yang ditujukan kepada para ahli beserta kisi-kisinya.

Teknik Analisis Data

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

Tabel 1. Skor Penilaian Jawaban

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

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Preferensi Mahasiswa dalam Mengonsumsi Hidangan Pokok

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0, rata-rata dari 130 mahasiswa lebih banyak mengonsumsi nasi goreng dengan jumlah 336 dan paling sedikit mengonsumsi nasi timbel sebanyak 173. Selanjutnya setelah mendapatkan hasil nilai yang diperoleh dari menjawab soal pernyataan maka dapat ditampilkan hasilnya dalam tabel distribusi frekuensi skor aspek hidangan pokok. Berikut merupakan tabel distribusi frekuensi nilai mahasiswa terhadap hidangan pokok.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa Terhadap Hidangan Pokok

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

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

Setelah mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan pokok, dari 3 jenis makanan yang paling sering dikonsumsi mahasiswa maka selanjutnya dilakukan

perhitungan untuk mengetahui alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Berikut tabel distribusi frekuensi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi nasi goreng, nasi pecel, dan gudeg berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Nasi Goreng

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)	
Valid	1	65,4	0,8	18,5	3,1	10	0,8
	2	16,9	14,6	26,2	30	6,9	3,8
	3	6,2	12,3	35,4	26,9	14,6	3,1
Total	88,5	27,7	80	60	31,5	7,7	
Missing System	11,5	72,3	20	40	68,5	92,3	
Total	100	100	100	100	100	100	

Ket: A = Rasa D = Porsi
 B = Tampilan E = Kebiasaan
 C = Harga F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan data tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena porsi dan alasan ketiga karena harga.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Nasi Pecel

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)	
Valid	1	41,5	0,8	13,8	10,0	11,5	17,7
	2	19,2	10,8	30,8	12,3	6,2	13,8
	3	22,3	7,7	23,1	23,1	7,7	9,2
Total	83,1	19,2	67,7	45,4	25,4	40,8	
Missing System	16,9	80,8	32,2	54,6	74,6	59,2	
Total	100	100	100	100	100	100	

Ket: A = Rasa D = Porsi
 B = Tampilan E = Kebiasaan
 C = Harga F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan data tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

responden memberikan jawaban sering sebesar 47%; pindang ikan goreng rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 49%; dan opor ayam goreng rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 62%.

Setelah mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan lauk pauk, dari 3 jenis makanan yang paling sering dikonsumsi mahasiswa maka selanjutnya dilakukan perhitungan untuk mengetahui alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Berikut tabel distribusi frekuensi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi tempe goreng, telur goreng dan ayam geprek berdasarkan hasil perhitungan dengan menggunakan program SPSS versi 20.0.

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Tempe Goreng

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)	
Valid	1	42,3	1,5	23,8	3,8	16,2	11,5
	2	26,2	6,9	20,8	19,2	21,5	5,4
	3	17,7	9,2	28,5	13,1	18,5	11,5
Total	86,2	17,7	73,1	36,2	56,2	28,5	
Missing System	13,8	82,3	26,9	63,8	43,8	71,5	
Total	100	100	100	100	100	100	

Ket: A = Rasa
 B = Tampilan
 C = Harga
 D = Porsi
 E = Kebiasaan
 F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi tempe goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Telur Goreng

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)	
Valid	1	43,8	1,5	20,8	3,1	21,5	4,6
	2	29,2	10,0	20,0	10,8	18,5	6,9
	3	13,8	8,5	27,7	16,2	16,2	13,1
Total	86,9	20,0	68,5	30,0	56,2	24,6	
Missing System	13,1	80,0	31,5	70,0	43,8	75,4	
Total	100	100	100	100	100	100	

Ket: A = Rasa
 B = Tampilan
 C = Harga
 D = Porsi
 E = Kebiasaan
 F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi telur goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Ayam Geprek

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)	
Valid	1	60,8	2,3	24,6	6,2	2,3	0,8
	2	23,1	16,2	33,1	14,6	10,0	
	3	10,0	3,51	27,7	35,4	19,2	1,5
Total	93,8	21,5	85,4	56,2	31,5	2,3	
Missing System	6,2	78,5	14,6	43,8	68,5	97,7	
Total	100	100	100	100	100	100	

Ket: A = Rasa
 B = Tampilan
 C = Harga
 D = Porsi
 E = Kebiasaan
 F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

3. Preferensi Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Hidangan Sayuran

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

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Nilai Mahasiswa Terhadap Sayuran

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

Berdasarkan lampiran tabel diatas yakni tanggapan responden terhadap hidangan sayuran maka dari 130 mahasiswa yang telah memberikan tanggapan dalam angket dengan pernyataan makanan plecng kangkung rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 57%; Pernyataan makanan brongkos rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 52%; sayur lodeh rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 52%; sayur asem rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 49%; sayur bobor rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 52%; karedok rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 63%; sayur labu siam rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 59%; oseng-oseng kacang panjang rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 44%; sayur nangka muda rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 49%; urap rata-rata responden memberikan jawaban jarang sebesar 60%; dan sayur bening rata-rata responden memberikan jawaban sering sebesar 59%.

Setelah mengetahui preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi hidangan sayuran, dari 3 jenis makanan yang paling sering dikonsumsi mahasiswa maka selanjutnya dilakukan perhitungan untuk mengetahui alasan apa saja yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut. Berikut tabel distribusi frekuensi alasan mahasiswa dalam mengkonsumsi sayur bening, oseng-oseng kacang panjang, dan sayur asem.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Sayur Bening

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)
Valid	1 50,8	5,4	4,6	0,8	21,5	14,6
	2 20,8	16,9	20,8	6,9	20,0	12,3
	3 17,7	10,8	15,4	26,9	6,2	20,8
Total	89,2	33,1	40,8	34,6	47,7	47,7
Missing System	10,8	66,9	59,2	65,4	52,3	52,3
Total	100	100	100	100	100	100

Ket: A = Rasa D = Porsi
 B = Tampilan E = Kebiasaan
 C = Harga F = Gizi & Kesehatan

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

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Oseng-Oseng Kacang Panjang

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)
Valid	1 44,6	1,5	12,3	1,5	18,5	13,8
	2 28,5	16,2	17,7	16,2	9,2	4,6
	3 6,9	18,5	26,2	23,1	10,8	6,9
Total	80,0	36,2	56,2	40,8	38,5	25,4
Missing System	20,0	63,8	43,8	59,2	61,5	74,6
Total	100	100	100	100	100	100

Ket: A = Rasa D = Porsi
 B = Tampilan E = Kebiasaan
 C = Harga F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi oseng-oseng kacang panjang yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Alasan Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Sayur Asem

	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	E (%)	F (%)	
Valid	1	55,4	3,8	8,5	3,8	9,2	10,0
	2	20,0	8,5	25,4	15,4	13,1	8,5
	3	8,5	11,5	13,8	28,5	17,7	10,8
Total	83,8	23,8	47,7	47,7	40,0	29,2	
Missing System	16,2	76,2	52,3	52,3	60,0	70,8	
Total	100	100	100	100	100	100	

Ket: A = Rasa
 B = Tampilan
 C = Harga
 D = Porsi
 E = Kebiasaan
 F = Gizi & Kesehatan

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat diketahui bahwa alasan utama mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui analisis dan pembahasan, maka dapat disimpulkan bahwa preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia pada Program Studi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta adalah Dari 10 macam hidangan pokok, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah nasi goreng, kemudian nasi pecel dan gudeg daripada makanan hidangan pokok lainnya. Sebanyak 13% mahasiswa yang mengkonsumsi nasi goreng, 11% mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel, dan 11% mahasiswa mengkonsumsi gudeg. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut, yaitu alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi goreng karena rasa, alasan kedua karena porsi dan alasan ketiga karena harga. Kemudian Alasan utama mahasiswa mengkonsumsi nasi pecel yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi. Sedangkan Alasan utama

mahasiswa mengkonsumsi gudeg yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

Dari 13 macam hidangan lauk pauk, 3 macam makanan yang lebih sering dikonsumsi mahasiswa adalah tempe goreng, telur goreng dan ayam geprek daripada makanan hidangan lauk pauk lainnya. Sebanyak 11% mahasiswa yang mengkonsumsi tempe goreng dan telur goreng, 10% mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek. Ada 3 alasan yang melatarbelakangi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan tersebut, alasan utama mahasiswa mengkonsumsi tempe goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Kemudian alasan utama mahasiswa mengkonsumsi telur goreng yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena kebiasaan dan alasan ketiga karena harga. Selanjutnya alasan utama mahasiswa mengkonsumsi ayam geprek yaitu karena rasa, alasan kedua yaitu karena harga dan alasan ketiga karena porsi.

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

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan, penulis mengajukan saran yaitu dengan dilakukan penelitian tentang preferensi mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan Indonesia, diharapkan

mahasiswa dapat mengenal lebih banyak lagi jenis-jenis makanan yang ada khususnya makanan Indonesia dan dapat lebih mencintai makanan-makanan Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Chandra, Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicitra Karya Nusa

Sugiyono. (2012). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.

_____. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.

Suharsimi Arikunto. (2002). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta

Sukardi. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Tim Tujuh Sembilan Tujuh. (1997). *Aku Cinta Makanan Indonesia*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama

