

**HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN KONSUMSI KFC  
MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**



**MAIFO LINDRA**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode Mei 2016**

**PERSETUJUAN PEMBIMBING**

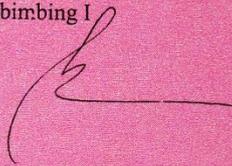
**HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN KONSUMSI KFC  
MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**Maifo Lindra**

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Maifo Lindra untuk persyaratan  
wisuda periode Mei 2016 dan telah direview dan disetujui oleh  
kedua pembimbing.

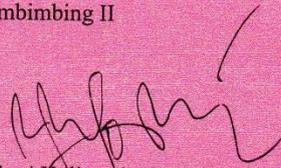
Padang, Mei 2016

Pembimbing I



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes  
NIP. 19620518 198602 2001

Pembimbing II



Rahmi Kholineski, STP, M.Si  
NIP. 19801009 200801 2014

**HUBUNGAN PENGETAHUAN GIZI DENGAN KONSUMSI KFC  
MAHASISWA PENDIDIKAN TATA BOGA  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**Maifo Lindra, Lucy Fridayati, Rahmi Holinesti  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
FPP Universitas Negeri Padang  
Email: [maifolindra@yahoo.co.id](mailto:maifolindra@yahoo.co.id)**

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan pengetahuan gizi dan konsumsi KFC serta menganalisis hubungan pengetahuan gizi dengan konsumsi KFC mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNP. Penelitian ini bersifat korelasional dengan populasi 151 orang, dan semuanya dijadikan sampel. Teknik pengumpulan data untuk pengetahuan gizi menggunakan angket tertutup berupa *multiple choice* sementara untuk konsumsi KFC menggunakan angket terbuka berupa *essay*. Hasil penelitian menunjukkan pengetahuan gizi mahasiswa termasuk ke dalam kategori baik (54.97%). Pada variabel konsumsi KFC diketahui bahwa jenis produk yang paling diminati adalah *fried chicken* (27.5%) dengan frekuensi yang tergolong dalam tingkat rendah (1-2 kali seminggu) (81.5%), dan sering dikonsumsi pada hari-hari spesial (14.5%). Lokasi makan yang banyak dikunjungi adalah Basko *Grandmall* (35%). Alasan mahasiswa mengkonsumsi KFC karena enak (23.6%). Hasil uji korelasi menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan gizi dengan konsumsi KFC dengan  $t_{hitung}$  7.036 pada taraf Sig 0.000. Kontribusi pengetahuan gizi terhadap konsumsi KFC Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNP sebesar 24,9%.

**Kata Kunci: Pengetahuan Gizi, Konsumsi KFC**

***Abstract***

*This study was aimed to describe nutrition a knowledge and KFC consumption and analyze the relation between nutrition a knowledge with KFC consumption Students Culinary Education UNP. This study was a correlational, with a population in this research was 151 people, and all of them sample. The data were collection techniques for nutrition a knowledge by using a questionnaire enclosed in the form multiple choice as well as KFC consumption by using open questionnaire in the form essays. The results showed the nutrition a knowledge of students included in either category is good (54.97%). At KFC consumption variables known that the types of products most in demand is the fried chicken (27.5%) with frequencies belonging to the low level (1-2 time a week) (81.5%), and is often consumed on special days (14.5%). The location is eating visited Basko Grandmall (35%). The reason students consuming KFC because of good (23.6%). Correlation test results showed that there is a positive and significant relation between nutrition a knowledge with KFC consumption by  $t_{hitung}$  7.036 at the level 0.000 Sig. Contributions nutrition a knowledge on KFC consumption students culinary education UNP is 24,9%.*

**Keyword: Nutrition Knowledge, KFC Consumption**

## PENDAHULUAN

KFC (*Kentucky Fried Chicken*) merupakan restoran yang menyajikan makanan dalam waktu yang cepat dan siap dimakan, seperti *fried chicken*, *hamburger*, dan makanan sejenisnya. Konsumsi KFC di Indonesia mengalami pertumbuhan pesat terutama di perkotaan. Pemilihan makanan ini erat kaitannya dengan pengetahuan dan perilaku yang dimiliki oleh seseorang. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rogers (1974) dalam Soekidjo (2003: 52) “Perilaku yang didasari oleh pengetahuan, kesadaran, dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat tahan lama. Sebaliknya apabila perilaku itu tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran maka tidak akan berlangsung lama”.

Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang sebagai calon tenaga pengelola makanan yang profesional telah dibekali dengan berbagai mata kuliah yang menunjang untuk menghasilkan makanan yang tidak hanya menarik dan lezat tetapi juga bergizi. Mata kuliah yang sangat erat kaitannya dengan hal tersebut yaitu mata kuliah Gizi dan Kesehatan, Ilmu Bahan Makanan, *Therapeutik Diet*, *Food Control*, Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan, serta Pengetahuan dan Teknik Boga Dasar. Pada mata kuliah ini diajarkan tentang bagaimana cara pemilihan makanan yang baik, perilaku konsumsi dan hal yang berkaitan dengan konsumsi makanan serta memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Adanya kesibukan dan aktivitas yang padat, menyebabkan mahasiswa sering mengabaikan hal tersebut. Didukung dengan adanya gerai *fast food* yang menyediakan produk makanan instan, siap

saji dan praktis seperti KFC, mahasiswa mempunyai banyak pilihan dalam mengkonsumsinya.

Menurut survei dan wawancara yang penulis lakukan terhadap mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang diketahui bahwa, mereka suka mengonsumsi makanan cepat saji. Makanan cepat saji yang dikonsumsi terdiri dari KFC, CFC, *Pizza hut*, *Mc Donald*, dan *Texas Chicken*. Mereka lebih banyak memilih mengonsumsi makanan cepat saji di gerai KFC dengan menu *fried chicken*, *hamburger*, dan *french fries* karena rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia, mudah diperoleh dan harga terjangkau.

Banyak faktor yang membuat para mahasiswa lebih memilih mengonsumsi makanan tersebut antara lain faktor eksternal seperti lingkungan sosial (teman) dan kondisi ekonomi yang mendukung. Selain itu, mahasiswa yang tinggal di kos lebih suka mengonsumsi KFC karena mudah didapat, memiliki berbagai macam pilihan, penyajian makanan yang cepat, praktis dan tidak membutuhkan waktu lama serta fasilitas yang telah disediakan.

KFC memiliki kandungan gizi kurang seimbang. Hal ini sesuai dengan pendapat Nanik (2009: 13) bahwa “Produk KFC mengandung tinggi kalori, lemak, gula dan sodium (Na), tetapi rendah serat, vitamin A, asam askorbat, kalsium dan folat, sehingga apabila terlanjur menjadi pola makan akan berdampak negatif bagi status gizi seseorang”. Sementara itu, Nuri (2009: 19) mengungkapkan bahwa “KFC merupakan makanan yang tidak seimbang kandungan gizinya”.

Makanan yang ada di KFC banyak mengandung *saturated fat*, gula, sodium, garam. Menurut Anita (2011: 24) “Kandungan kalori dan lemak khususnya *saturated fat* yang berlebih akan berdampak pada peningkatan berat badan yang tidak ideal sebagai pemicu terjadinya obesitas”. Pendapat lain dari Lintang (2009: 26) “Kandungan *saturated fat* ini berdampak pada timbulnya gangguan sistem kardiovaskuler pada masa akan datang”.

Menurut penelitian Mita (2014: 89) di Semarang memperlihatkan bahwa remaja dapat mengonsumsi makanan yang ada di KFC rata-rata satu hingga dua kali dalam seminggu, dan mereka umumnya berasal dari mahasiswa Teknik Boga dengan kelas ekonomi menengah ke atas. Selain itu, KFC cenderung menjadi makanan pilihan bagi remaja (Thesa, 2011: 11). Penelitian lain yang dilakukan oleh Anita (2011: 83) diketahui bahwa kebiasaan konsumsi makanan cepat saji (*fast food*) modern seperti KFC mahasiswa Tata Boga jurusan KK FT UNP tergolong ke dalam kategori tinggi. Rata-rata yang mengonsumsi *fast food* modern ini berasal dari semua kalangan.

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendeskripsikan pengetahuan gizi dan konsumsi KFC serta menganalisis hubungan pengetahuan gizi dengan konsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini bersifat korelasional dengan variabel bebas (X) pengetahuan gizi dan variabel terikat (Y) konsumsi KFC. Lokasi penelitian dilakukan di jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga pada tanggal 2-20 Maret 2016. Populasi dalam

penelitian adalah seluruh mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang angkatan 2011-2014 yang berjumlah 151 orang, dan semuanya dijadikan sampel. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primernya adalah pengetahuan gizi dan konsumsi KFC sedangkan data sekundernya adalah data berupa jumlah mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang didapat dari arsip jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Teknik pengumpulan data untuk pengetahuan gizi menggunakan angket tertutup berupa *multiple choise* sementara untuk konsumsi KFC menggunakan angket terbuka berupa *essay*. Selanjutnya data dianalisis melalui analisis korelasi dengan bantuan program komputer SPSS versi 15.00.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Penelitian

#### a. Data Tentang Pengetahuan Gizi

Gambaran pengkategorian skor untuk pengetahuan gizi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Pengkategorian Skor Pengetahuan Gizi Mahasiswa Angkatan 2011-2014

No	Pengetahuan Gizi	Rentang	Frekuensi	%
1	Baik	76-100	83	54.97
2	Cukup Baik	56-75	50	33.11
3	Kurang Baik	<56	18	11.92
<b>Jumlah</b>			<b>151</b>	<b>100.00</b>

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa (54.97%) mahasiswa memiliki pengetahuan gizi dalam kategori baik, (33.11%) cukup baik, dan

(11.92%) kurang baik. Distribusi jawaban mahasiswa angkatan 2011-2014 mengenai pengetahuan gizi dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Jawaban Mahasiswa Angkatan 2011-2014 Mengenai Pengetahuan Gizi

No	Indikator	No. Item	KATEGORI JAWABAN				Jumlah	Rata-rata Skor	TCR (%)	Klasifikasi
			Betul		Salah					
			Fi	%	Fi	%				
1	Unsur-unsur penyusun zat gizi	2	69	45.7	82	54.3	151	0.46	45.70	Kurang Baik
		10	131	86.8	20	13.2	151	0.87	86.75	Baik
<b>Rerata</b>			<b>100</b>	<b>66.2</b>	<b>51</b>	<b>33.8</b>	<b>151</b>	<b>0.66</b>	<b>66.23</b>	<b>Cukup Baik</b>
2	Sumber Zat Gizi	5	144	95.4	7	4.6	151	0.95	95.36	Baik
		11	145	96.0	6	4.0	151	0.96	96.03	Baik
		12	119	78.8	32	21.2	151	0.79	78.81	Baik
		17	134	88.7	17	11.3	151	0.89	88.74	Baik
		18	123	81.5	28	18.5	151	0.81	81.46	Baik
		26	133	88.1	18	11.9	151	0.88	88.08	Baik
<b>Rerata</b>			<b>133</b>	<b>88.1</b>	<b>18</b>	<b>11.9</b>	<b>151</b>	<b>0.88</b>	<b>88.08</b>	<b>Baik</b>
3	Fungsi Zat Gizi	4	41	27.2	110	72.8	151	0.27	27.15	Kurang Baik
		13	92	60.9	59	39.1	151	0.61	60.93	Cukup Baik
		21	131	86.8	20	13.2	151	0.87	86.75	Baik
		31	131	86.8	20	13.2	151	0.87	86.75	Baik
<b>Rerata</b>			<b>106.2</b>	<b>70.3</b>	<b>44.8</b>	<b>29.7</b>	<b>151</b>	<b>0.70</b>	<b>70.33</b>	<b>Cukup Baik</b>
4	Zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh	1	123	81.5	28	18.5	151	0.81	81.46	Baik
		3	55	36.4	96	63.6	151	0.36	36.42	Kurang Baik
		25	135	89.4	16	10.6	151	0.89	89.40	Baik
<b>Rerata</b>			<b>104.3</b>	<b>69.1</b>	<b>46.6</b>	<b>30.9</b>	<b>151</b>	<b>0.69</b>	<b>69.09</b>	<b>Cukup Baik</b>
5	Jumlah kebutuhan zat gizi	9	62	41.1	89	58.9	151	0.41	41.06	Kurang Baik
		22	106	70.2	45	29.8	151	0.70	70.20	Cukup Baik
		33	120	79.5	31	20.5	151	0.79	79.47	Baik
<b>Rerata</b>			<b>96</b>	<b>63.6</b>	<b>55</b>	<b>36.4</b>	<b>151</b>	<b>0.64</b>	<b>63.58</b>	<b>Cukup Baik</b>
6	Dampak kelebihan dan kekurangan zat gizi bagitubuh	6	133	88.1	18	11.9	151	0.88	88.08	Baik
		7	121	80.1	30	19.9	151	0.80	80.13	Baik
		8	103	68.2	48	31.8	151	0.68	68.21	Cukup Baik
		14	88	58.3	63	41.7	151	0.58	58.28	Cukup Baik
		15	111	73.5	40	26.5	151	0.74	73.51	Cukup Baik
		16	98	64.9	53	35.1	151	0.65	64.90	Cukup Baik
		19	93	61.6	58	38.4	151	0.62	61.59	Cukup Baik
		20	126	83.4	25	16.6	151	0.83	83.44	Baik
		23	132	87.4	19	12.6	151	0.87	87.42	Baik
		24	102	67.5	49	32.5	151	0.68	67.55	Cukup Baik
		27	101	66.9	50	33.1	151	0.67	66.89	Cukup Baik
		28	123	81.5	28	18.5	151	0.81	81.46	Baik
		29	101	66.9	50	33.1	151	0.67	66.89	Cukup Baik
		30	130	86.1	21	13.9	151	0.86	86.09	Baik
32	131	86.8	20	13.2	151	0.87	86.75	Baik		
<b>Rerata</b>			<b>112.8</b>	<b>74.7</b>	<b>38.1</b>	<b>25.3</b>	<b>151</b>	<b>0.75</b>	<b>74.75</b>	<b>Cukup Baik</b>

No	Indikator	No. Item	KATEGORI JAWABAN				Jumlah	Rata-rata Skor	TCR (%)	Klasifikasi
			Betul		Salah					
			Fi	%	Fi	%				
7	Pemilihan Makanan	38	136	90.1	15	9.9	151	0.90	90.07	Baik
<b>Rerata</b>			<b>136</b>	<b>90.1</b>	<b>15</b>	<b>9.9</b>	<b>151</b>	<b>0.90</b>	<b>90.07</b>	<b>Baik</b>
8	Cara mengolah makanan yang baik	35	112	74.2	39	25.8	151	0.74	74.17	Cukup Baik
		37	111	73.5	40	26.5	151	0.74	73.51	Cukup Baik
<b>Rerata</b>			<b>111.5</b>	<b>73.8</b>	<b>39.5</b>	<b>26.2</b>	<b>151</b>	<b>0.74</b>	<b>73.84</b>	<b>Cukup Baik</b>
9	Makanan yang aman dikonsumsi	34	123	81.5	28	18.5	151	0.81	81.46	Baik
		36	135	89.4	16	10.6	151	0.89	89.40	Baik
		39	136	90.1	15	9.9	151	0.90	90.07	Baik
		40	136	90.1	15	9.9	151	0.90	90.07	Baik
		41	134	88.7	17	11.3	151	0.89	88.74	Baik
		42	115	76.2	36	23.8	151	0.76	76.16	Baik
		43	93	61.6	58	38.4	151	0.62	61.59	Cukup Baik
<b>Rerata</b>			<b>120.4</b>	<b>79.7</b>	<b>30.6</b>	<b>20.3</b>	<b>151</b>	<b>0.80</b>	<b>79.74</b>	<b>Baik</b>
<b>Rata-Rata Variabel</b>								<b>0.75</b>	<b>75.00</b>	<b>Cukup Baik</b>

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa kategori jawaban mahasiswa yaitu (66.2%) menjawab benar dan (33.8%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (66.23%) dalam klasifikasi cukup baik untuk indikator unsur-unsur penyusun zat gizi. (88.1%) menjawab benar dan (11.9%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (88.08%) dalam klasifikasi baik untuk indikator sumber zat gizi. (70.3%) menjawab benar dan (29.7%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (70.33%) dalam klasifikasi cukup baik untuk indikator fungsi zat gizi. (69.1%) menjawab benar dan (30.9%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (69.09%) dalam klasifikasi cukup baik untuk indikator zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh.

Kategori jawaban mahasiswa yaitu (63.6%) menjawab benar dan (36.4%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (63.58%) dalam klasifikasi cukup baik untuk indikator jumlah kebutuhan zat gizi. (74.7%) menjawab benar dan (25.3%) menjawab salah dengan tingkat

capaian responden (74.75%) dalam klasifikasi cukup baik untuk indikator dampak kekurangan dan kelebihan zat gizi dalam tubuh. (90.1%) menjawab benar dan (9.9%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (90.07%) dalam klasifikasi baik untuk indikator pemilihan makanan. (73.8%) menjawab benar dan (26.2%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (73.84%) dalam klasifikasi cukup baik untuk indikator cara mengolah makanan yang baik. (79.7%) menjawab benar dan (20.3%) menjawab salah dengan tingkat capaian responden (79.74%) dalam klasifikasi baik untuk indikator makanan yang aman dikonsumsi.

#### b. Data Tentang Konsumsi KFC

Uraian distribusi jawaban mahasiswa Pendidikan Tata Boga mengenai konsumsi KFC dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Distribusi Jawaban Mahasiswa Angkatan 2011-2014 Mengenai Konsumsi KFC

Indikator	Jawaban	Frekuensi	%
Pengetahuan tentang KFC	<b>Kepanjangan KFC</b>		
	Tahu	151	100
	Tidak tahu	0	0
	<b>Pengertian KFC</b>		
	Tahu	151	100
	Tidak tahu	0	0
	<b>Produk KFC yang Diketahui</b>		
	Tahu	151	100
	Tidak tahu	0	0
	<b>Manfaat KFC</b>		
	Mengenyangkan	95	60.9
	Memberikan rasa puas	23	14.7
	Memberikan energi	38	24.4

<b>Indikator</b>	<b>Jawaban</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>%</b>
<b>Pengetahuan tentang KFC</b>	<b>Dampak Mengonsumsi KFC</b>		
	Ketagihan	30	14.2
	Gagal Ginjal	17	8.0
	Kanker	46	21.7
	Obesitas	82	38.7
	Kolesterol	16	7.5
	Melemahkan daya pikir	11	5.2
	Hipertensi	3	1.4
	Jantung	7	3.3
	Jumlah	212	100
	<b>Alasan Mengonsumsi KFC</b>	Enak	74
Bersih		20	6.4
Praktis		32	10.2
Nyaman		18	5.7
Modern		10	3.2
Harga Terjangkau		19	6.1
Mudah didapat		6	1.9
Gengsi		11	3.5
Diajak Teman		27	8.6
Ditraktir		9	2.9
Fasilitas Wifi		26	8.3
Pelayanan dan penyajian cepat		21	6.7
Menghilangkan rasa lapar		28	8.9
Penasaran		13	4.1
<b>Zat Gizi KFC</b>	Karbohidrat	88	30.7
	Protein	95	33.1
	Lemak	68	23.7
	Gula	16	5.6
	Garam	12	4.2
	Natrium	8	2.8
<b>Menu yang Dikonsumsi</b>	<i>Burger</i>	83	20.9
	<i>Rice box</i>	41	10.3
	<i>Fried chicken</i>	109	27.5
	<i>French fries</i>	46	11.6
	<i>Spaghetty</i>	44	11.1
	<i>Chicken fillet</i>	13	3.3
	<i>Fish fillet</i>	7	1.8
	<i>Yakiniku</i>	8	2.0
	<i>Crispy strip</i>	13	3.3
	<i>Cream soup</i>	25	6.3
	<i>Twisty</i>	8	2.0

Indikator	Jawaban	Frekuensi	%
<b>Frekuensi Mengonsumsi</b>	Tidak pernah	5	3.3
	Rendah (< 1-2 kali seminggu)	123	81.5
	Sedang (3-5 kali seminggu)	17	11.3
	Tinggi (> 6-7 kali seminggu)	6	4.0
<b>Waktu Mengonsumsi</b>	Hari spesial	83	14.5
	Hari libur	76	13.3
	Hari kuliah	71	12.4
	Awal bulan	68	11.9
	Pertengahan bulan	42	7.4
	Akhir bulan	37	6.5
	Pagi hari	30	5.3
	Siang hari	46	8.1
	Sore hari	52	9.1
	Malam hari	66	11.6
	<b>Lokasi Makan</b>	Basko	142
P.A		78	19.2
Katib		43	10.6
A.Yani		57	14.0
Axana		46	11.3
Veteran		40	9.9

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa (100%) mahasiswa mengetahui kepanjangan, pengertian, produk, manfaat, serta dampak mengonsumsi KFC. Kategori jawaban mahasiswa mengenai alasan mengonsumsi KFC adalah (23.6%) enak, (6.4%) bersih, (10.2%) praktis, (5.7%) nyaman, (3.2%) modern, (6.1%) harga terjangkau, (1.9%) mudah didapat, (3.5%) gengsi, (8.6%) diajak teman, (2.9%) ditarik, (8.3%) fasilitas *wi-fi*, (6.7%) pelayanan dan penyajian yang cepat, (8.9%) menghilangkan rasa lapar, dan (4.1%) penasaran. Kategori jawaban mahasiswa mengenai zat gizi yang terdapat di dalam KFC adalah (30.7%) karbohidrat, (33.1%) protein, (23.7%) lemak, (5.6%) gula, (4.2%) garam, dan (2.8%) natrium.

Kategori jawaban mahasiswa mengenai menu KFC yang mereka konsumsi adalah (20.9%) *burger*, (10.3%) *rice box*, (27.5%) *fried chicken*,

(11.6%) *french fries*, (11.1%) *spaghetti*, (3.3%) *chicken fillet*, (1.8%) *fish fillet*, (2%) *yakiniku*, (3.3%) *crispy strip*, (6.3%) *cream soup*, dan (2%) *twisty*. Kategori jawaban mahasiswa mengenai frekuensi mereka dalam mengkonsumsi KFC adalah (3.3%) tidak pernah, (81.5%) tingkat rendah (1-2 kali seminggu), (11.3%) tingkat sedang (3-5 kali seminggu), dan (4%) tingkat tinggi (> 6-7 kali seminggu). Kategori jawaban mahasiswa mengenai waktu mereka dalam mengkonsumsi KFC adalah (14.5%) hari spesial, (13.3%) hari libur, (12.4%) hari kuliah, (11.9%) awal bulan, (7.4%) pertengahan bulan, (6.5%) akhir bulan, (5.3%) pagi hari, (8.1%) siang hari, (9.1%) sore hari, dan (11.6%) malam hari. Kategori jawaban mahasiswa mengenai lokasi yang mereka kunjungi untuk mengkonsumsi KFC adalah (35%) Basko Grandmall, (19.2%) Plaza Andalas, (10.6%) Jalan Katib Sulaiman (POM Bensin), (14%) Jalan Ahmad Yani, (11.3%) The Axana Hotel, dan (9.9%) Jalan Veteran.

## 2. Hasil Analisis Data

### a. Uji Hipotesis

Setelah dilakukan pengujian hipotesis, maka diperoleh hasil uji korelasi seperti pada Tabel 4.

Tabel 4. Uji Korelasi Variabel Pengetahuan Gizi (X) dengan Konsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) (Y)

<i>Correlations</i>			
		Konsumsi KFC (Y)	Pengetahuan Gizi (X)
<i>Pearson Correlation</i>	Konsumsi KFC (Y)	1.000	.499
	Pengetahuan Gizi (X)	.499	1.000
<i>Sig. (1-tailed)</i>	Konsumsi KFC (Y)	.	.000
	Pengetahuan Gizi (X)	.000	.
N	Konsumsi KFC (Y)	151	151
	Pengetahuan Gizi (X)	151	151

Berdasarkan Tabel 4 terlihat nilai koefisien korelasi antara pengetahuan gizi dengan konsumsi KFC adalah 0,499. Jika diinterpretasikan ke dalam korelasi *Pearson Product Moment*/ nilai r, maka tingkat hubungannya cukup kuat.

#### b. Uji Keberartian Korelasi

Setelah dilakukan uji keberartian koefisien korelasi, maka diperoleh hasil seperti pada Tabel 5.

Tabel 5. Uji Keberartian Koefisien Korelasi Variabel Pengetahuan Gizi (X) dengan Konsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) (Y)

<i>Coefficients<sup>a</sup></i>					
<i>Model</i>	<i>Unstandardized Coefficients</i>		<i>Standardized Coefficients</i>	t	Sig.
	<i>B</i>	<i>Std. Error</i>	<i>Beta</i>		
( <i>Constant</i> )	5.222	2.237		2.334	.021
Pengetahuan Gizi (X)	.474	.067	.499	7.036	.000

*a. Dependent Variable: Komsumsi KFC (Y)*

Berdasarkan Tabel 5 terlihat nilai signifikan sebesar 0.000 dan nilai  $t_{hitung}$  sebesar 7.036. Uji keberartian koefisien korelasi dilakukan dengan cara melihat taraf signifikan pada perhitungan korelasi *Pearson Product Moment* yaitu  $0.000 < 0.05$ , sedangkan  $t_{hitung} > t_{tabel}$  ( $7,036 > 1,980$ ). Hal ini berarti hipotesis yang diajukan ( $H_a$ ) diterima.

#### c. Koefisien Determinasi

Setelah dilakukan uji koefisien determinasi, maka diperoleh hasil seperti pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Analisis Koefisien Determinasi

<i>Model Summary</i>				
<i>Model</i>	R	<i>R Square</i>	<i>Adjusted R Square</i>	<i>Std. Error of the Estimate</i>
1	.499 <sup>a</sup>	.249	.244	5.21520

*a. Predictors: (Constant), Pengetahuan Gizi (X)*

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa koefisien determinasi ( $0.499^2$ ) sebesar 0.249. Apabila diinterpretasikan ke dalam bentuk persen maka diperoleh koefisien determinasi ( $r^2$ ) sebesar 24.9%. Hal ini berarti kontribusi pengetahuan gizi terhadap konsumsi KFC Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang sebesar 24.9%.

### **3. Pembahasan**

#### **a. Pengetahuan Gizi**

Pengetahuan gizi merupakan pengetahuan tentang zat gizi, sumber-sumber zat gizi, makanan yang aman dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan penyakit (Komang, 2014: 21). Pengetahuan gizi juga meliputi cara mengolah makanan yang baik agar zat gizi dalam makanan tidak hilang serta bagaimana cara hidup sehat (Soekidjo, 2003: 98). Pada penelitian ini sebagian besar responden memiliki pengetahuan gizi yang baik (54.97%) yang berada pada rentang tingkat capaian responden 76-100%.

Hal ini disebabkan karena responden adalah mahasiswa Pendidikan Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, yang telah dibekali dengan berbagai mata kuliah yang menunjang untuk menghasilkan makanan yang tidak hanya menarik dan lezat tetapi juga bergizi. Mata kuliah yang sangat erat kaitannya dengan hal tersebut yaitu mata kuliah Gizi dan Kesehatan, Ilmu Bahan Makanan, *Therapeutik Diet*, *Food Control*, Dekorasi Penyajian Hidangan dan Penataan, serta Pengetahuan dan

Teknik Boga Dasar. Pada mata kuliah ini diajarkan tentang bagaimana cara pemilihan makanan yang baik, perilaku konsumsi dan hal yang berkaitan dengan konsumsi makanan serta memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh.

## **b. Konsumsi KFC**

### **1) Pengetahuan Tentang KFC**

Hasil penelitian menyatakan bahwa (100%) mahasiswa memiliki pengetahuan mengenai kepanjangan, pengertian, jenis produk yang ada di gerai KFC, manfaat, serta dampak dari mengkonsumsi KFC tersebut. Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Pengetahuan sebagian besar diperoleh melalui mata dan telinga (Soekidjo, 2012: 138). Menurut Syarifah, dkk (2015: 754) “Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah bagi mereka menerima informasi dan semakin banyak pengetahuan yang dimilikinya”.

### **2) Alasan Mengonsumsi KFC**

Setelah mahasiswa mengetahui dampak dari mengonsumsi KFC, mereka tetap memilih makanan tersebut. Banyak alasan yang membuat mahasiswa mengonsumsi KFC. Hal ini terlihat dari hasil penelitian yang menunjukkan bahwa alasan mereka mengonsumsi antara lain enak, praktis, modern, harga terjangkau, mudah didapat,

gengsi, diajak teman, ditaraktir, menghilangkan rasa lapar, penasaran, fasilitas *wi-fi*, pelayanan dan penyajian yang cepat, nyaman, dan bersih.

Hal di atas disebabkan karena aktivitas perkuliahan yang cukup padat membuat mereka tidak sempat menyiapkan makanan di rumah. Sesuai dengan pengertiannya KFC merupakan restoran yang menyajikan makanan dalam waktu cepat dan siap untuk dimakan (Mita, 2014: 23). Selain itu KFC merupakan makanan yang modern, memiliki rasa yang enak, praktis, harga yang terjangkau, dan mengkonsumsi dapat menaikkan gengsi dikalangan mahasiswa.

### **3) Zat Gizi KFC**

Pengetahuan mahasiswa Pendidikan Tata Boga mengenai indikator zat-zat gizi yang dibutuhkan tubuh tergolong ke dalam kategori cukup baik, hal ini berdampak pada pengetahuan mereka terhadap zat gizi yang terkandung pada KFC. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang mengetahui kandungan gizi yang terdapat pada KFC, seperti KFC yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, gula, garam, dan natrium. Mereka tidak mengetahui zat gizi lain yang terdapat di dalamnya.

Nanik (2009: 13) mengatakan bahwa “Produk KFC mengandung tinggi kalori, lemak, gula dan sodium (Na), tetapi rendah serat, vitamin A, asam askorbat, kalsium dan folat, sehingga apabila

terlanjur menjadi pola makan akan berdampak negatif bagi status gizi seseorang”. Sementara itu, Nuri (2009: 19) mengungkapkan bahwa “KFC merupakan makanan yang tidak seimbang kandungan gizinya”.

#### **4) Jenis Produk KFC**

Hasil penelitian menyatakan bahwa mahasiswa banyak mengonsumsi *fried chicken* (27.50%). Hal ini tidak dapat dipungkiri karena KFC sangat digemari di kalangan mahasiswa. Menurut Anita (2011: 57) “Kehadiran KFC (*Kentucky Fried Chicken*) dalam industri makanan di Indonesia bisa mempengaruhi konsumsi atau perilaku makan mahasiswa, karena KFC merupakan tempat yang tepat untuk bersantai”.

#### **5) Frekuensi Konsumsi KFC**

Frekuensi konsumsi KFC secara keseluruhan dari hasil penelitian menunjukkan bahwa (81.50%) mahasiswa Pendidikan Tata Boga mengonsumsi KFC dalam tingkat rendah (1-2 kali seminggu). Menurut teori Multidional Ali dalam Anita (2011: 29) faktor yang mempengaruhi konsumsi makan individu salah satunya pengetahuan. Pengetahuan (konsumen) adalah semua informasi yang dimiliki konsumen mengenai berbagai macam produk dan jasa serta informasi tersebut disimpan dalam ingatan (Ridwan, 2005: 75). Pengetahuan merupakan faktor penentu dari perilaku konsumen. Pengetahuan seseorang terhadap suatu hal dapat diperoleh dari berbagai media dan pendidikan baik formal maupun informal.

## **6) Waktu Mengonsumsi KFC**

Waktu mengonsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) bagi mahasiswa yaitu pada hari spesial (14.5%). Hal ini disebabkan karena meningkatnya aktivitas, kehidupan sosial (gaya hidup), dan kesibukan pada mahasiswa akan mempengaruhi pola makan mereka. Perubahan pada gaya hidup dan pola makan menyebabkan munculnya makanan cepat saji salah satunya KFC. Seorang mahasiswa yang memiliki kehidupan sosial sering menghabiskan waktu dengan teman sebaya. Makan di luar rumah terutama pada siang dan malam hari sudah merupakan hal yang umum di kalangan mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Hal ini sejalan dengan pendapat Anita (2011: 13) “Kegiatan budaya suatu keluarga, kelompok masyarakat, negara atau bangsa mempunyai pengaruh yang kuat dan kekal terhadap apa, kapan, dan bagaimana penduduk makan”.

## **7) Lokasi Mengonsumsi KFC**

Lokasi merupakan tempat dimana biasanya konsumen membeli suatu produk (Hendri, 2005: 113). Lokasi sangat menentukan untuk mempermudah konsumen dalam membeli dan menjadi faktor utama bagi kelangsungan usaha. Lokasi yang strategis akan menarik perhatian pembeli (Hurriyati, 2005: 58). Lokasi mengonsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) yang dikunjungi mahasiswa adalah Basko Grandmall (35%). Hal ini disebabkan karena Basko *Grandmall* tersebut dekat dengan kampus.

**c. Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Konsumsi KFC Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang**

Perubahan pada gaya hidup dipengaruhi oleh banyak hal salah satunya pengetahuan gizi. Semakin baik pengetahuan gizi seseorang maka akan memperlihatkan kualitas dan kuantitas pangan yang dikonsumsi. Orang yang memiliki pengetahuan gizi baik akan lebih banyak menggunakan pertimbangan rasional dan pengetahuan dibandingkan dengan panca indera dalam pemilihan makanan (Sediaoetama, 1996 dalam Ika , 2012: 96). Pengetahuan gizi yang baik tidak selalu mendasari pilihan makanan yang bergizi, hal ini masih dipengaruhi oleh kebiasaan dan kemampuan daya beli (Sediaoetama, 2002, dalam Widyantara, 2013: 83).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa persentase pengetahuan gizi mahasiswa Pendidikan Tata Boga termasuk dalam kategori baik yaitu (54.71%). Sementara itu, hasil dari frekuensi konsumsi KFC mahasiswa Pendidikan Tata Boga yang paling banyak terdapat pada tingkat rendah (1-2 kali seminggu) sebanyak (81.46%). Bila dilihat dari hasil analisis yang telah dilakukan diketahui bahwa “Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan gizi dengan konsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang”. Hal ini disebabkan karena kurangnya pengaplikasian ilmu yang telah mereka dapatkan pada mata kuliah yang sangat erat kaitannya dengan hal tersebut seperti Gizi dan Kesehatan, Ilmu Bahan Makanan, *Therapeutik Diet*, dan Pendidikan Konsumen. Selain itu mereka juga mengabaikan ilmu yang telah didapatkan karena dianggap tidak penting untuk kehidupannya.

Pengetahuan gizi yang tinggi belum dapat dijadikan tolak ukur seseorang mengikuti pola makan sehat dan gizi seimbang termasuk keputusan untuk mengkonsumsi KFC.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **1. Simpulan**

Pengetahuan mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2011-2014 secara keseluruhan termasuk dalam kategori baik. Hal ini disebabkan karena mereka telah mempelajarinya di bangku perkuliahan. Konsumsi KFC mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2011-2014 diperoleh frekuensi sebesar 100% dalam kategori tahu dilihat dari pengetahuan terhadap kepanjangan, pengertian, produk yang diketahui, manfaat, zat gizi yang terkandung, serta dampak mengkonsumsi KFC. Alasan mahasiswa mengkonsumsi KFC karena produknya yang enak hal ini terbukti dari skor tertinggi yaitu (23.6%). Jenis produk KFC yang paling banyak diminati adalah *fried chicken* yaitu sebesar (27.5%). Frekuensi konsumsi KFC mahasiswa yang paling tinggi yaitu termasuk ke dalam tingkat rendah (1-2 kali seminggu) dengan skor (81.5%). Waktu konsumsi KFC bagi mahasiswa yaitu pada hari spesial (14.5%) dengan lokasi yang sering dikunjungi yaitu Basko *Grandmall* (35%). Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan gizi dengan konsumsi KFC mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang dengan kontribusi pengetahuan gizi terhadap konsumsi KFC (*Kentucky Fried Chicken*) Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang yaitu 24.9%.

## 2. Saran

Diharapkan kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga untuk menerapkan pengetahuan gizi yang telah didapatkan dalam kehidupan sehari-hari terkait perilaku dalam mengkonsumsi makanan, dan lebih teliti memilih makanan sesuai dengan kualitas, manfaatnya bagi tubuh, serta mengatur frekuensi konsumsi KFC untuk mendapatkan tubuh yang sehat, kemudian diharapkan kepada peneliti selanjutnya untuk meneliti indikator-indikator lainnya terkait dengan konsumsi KFC.

## DAFTAR RUJUKAN

- A. Ridwan Siregar. (2005). *Manajemen Pengetahuan Perspektif Pustakawan*. Disampaikan dalam Seminar Ilmiah Nasional IPI di Pekanbaru Riau, 31 Mei – 3 Juni 2005. (diakses pada tanggal 15 April 2015 di situs <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/pus/article/view/17239/17192> ).
- Anita Wana. (2011). “Kebiasaan Konsumsi Makanan Siap saji (*Fast Food*) Modern Mahasiswa Tata Boga Jurusan Kesejahteraan Keluarga FT UNP”. *Skripsi*. Padang : FT-UNP.
- Hendri Ma'ruf. (2005). *Pemasaran Ritel*. Jakarta : Prenada Media.
- Hurriyati Hadi. (2005). “Beban Ganda Masalah Gizi dan Implikasinya terhadap Kebijakan Pembangunan Kesehatan Nasional”. *Skripsi*. Universitas Gajah Mada. Diunduh Tgl 4 Mei 2015.
- Ika Suswanti. (2012). “Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta”. *Skripsi*. <http://repository.uin.ac.id>. Diunduh Tgl 25 April 2015.
- Komang Indra Setia Widyantara. (2014). “Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji (*Fast Food*), Aktifitas Fisik dan Pengetahuan Gizi dengan Status Gizi Pada Mahasiswa FK UNILA Angkatan 2013”. *Skripsi*. Universitas Lampung. <http://ejournals1.unila.ac.id/index.php/JKM>. Diunduh Tgl 4 Mei 2015.

- Lintang Wulansari. (2009). “Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Mahasiswa Program Studi Pendidikan Dokter Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta tentang Makanan Cepat Saji (*Fast Food*) Tahun 2009”. *Skripsi*. <http://repository.uin.ac.id>. Diunduh Tgl 15 April 2015.
- Mita Kuroifah. (2014). “Pengaruh Daya Tarik Iklan Makanan Instan Di Televisi Terhadap Perilaku Konsumsi Makanan pada Mahasiswa Kos Prodi Pendidikan Teknik Boga UNY”. *Skripsi*. <http://digilib.uny.ac.id>. Diunduh Tgl 13 November 2015.
- Nanik Khristianti. (2009). “Kebiasaan Konsumsi *Fast Food* pada Siswa yang Berstatus Gizi Lebih di SMA Kartini Batam”. *Skripsi*. <http://repository.ipb.ac.id>. Diunduh Tgl 8 Mei 2015.
- Nuri Rakhmawati. (2009). “Hubungan Antara Aktifitas Fisik, Frekuensi Konsumsi Makanan Cepat Saji (*Fast Food*) dan Keterpaparan Media dengan Kejadian Obesitas pada Siswa SD Al-Azhar I Jakarta Selatan Tahun 2009 ”. *Skripsi*. <http://digilib.ui.ac.id>. Diunduh Tgl 13 November 2015.
- Soekidjo Notoatmodjo. (2003). *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- \_\_\_\_\_. (2012). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Syarifah Latifah Hanum, Ari Pristiana Dewi, Erwin. (2015). “Hubungan Antara Pengetahuan dan Kebiasaan Mengonsumsi *Fast Food* dengan Status Gizi Pada Remaja”. *Jurnal*. Mahasiswa Program Studi Ilmu Keperawatan Universitas Riau. Diunduh Tgl 12 Oktober 2015.
- Thesa Ariyanti. (2011). “Hubungan Konsumsi *Fast Food* dengan Kejadian Gizi Lebih Obesitas Pada Remaja”. *Skripsi*. <http://repository.ipb.ac.id>. Diunduh Tgl 13 November 2015.
- Widyantara Kis, Zuraida R, Wahyuni A. (2013). “Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji, Aktivitas Fisik, dan Pengetahuan Gizi dengan Status Gizi Mahasiswa Kedokteran”. *Jurnal*. Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Diunduh Tgl 12 Oktober 2015.

#### **Persantunan:**

Artikel ini diolah dari skripsi Maifo Lindra dengan judul “Hubungan Pengetahuan Gizi dengan Konsumsi KFC Mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Padang”, serta ucapan terima kasih kepada pembimbing I Dra. Lucy Fridayati, M.Kes dan pembimbing II Rahmi Holinesti, STP, M.Si.