

Deskripsi dan Analisis Hubungan antara Karakteristik, Tingkat Pengetahuan, dan Perilaku Konsumsi terhadap Minuman Fermentasi pada Mahasiswa

Description and Analysis of the Relationship between Characteristics, Knowledge Level, and Consumption Behavior towards Fermented Drinks in College Students

Ayu Andira Augustiani *, Elly Rasmikayati

Universitas Padjadjaran
Jalan Raya Bandung Sumedang KM.21, Jatinangor 45363
*Email: ayu20002@mail.unpad.ac.id
(Diterima 14-07-2024; Disetujui 24-10-2024)

ABSTRAK

Saat ini gaya hidup mendorong generasi muda cenderung mengonsumsi minuman manis dibandingkan dengan minuman sehat seperti minuman fermentasi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui deskripsi tingkat pengetahuan dan perilaku konsumsi mahasiswa terhadap minuman fermentasi. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan metode survei. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden mayoritas perempuan berusia 19 tahun, bertempat tinggal di kos dan memiliki uang saku sebesar 1-2 juta rupiah. Tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap minuman fermentasi cukup baik, dengan minuman fermentasi susu paling banyak dikonsumsi dengan alasan enak meskipun frekuensi konsumsi masih terbilang jarang. Hasil uji chi-square menunjukkan adanya hubungan antara variabel jenis kelamin dengan pengetahuan jenis dan manfaat minuman fermentasi, serta hubungan antara variabel tempat tinggal dengan pengetahuan kelebihan minuman fermentasi.

Kata kunci: Pengetahuan, Perilaku konsumsi, Minuman fermentasi

ABSTRACT

Currently, the lifestyle encourages the younger generation to consume sweet drinks compared to healthy drinks such as fermented drinks. The purpose of this study was to determine the description of the level of knowledge and consumption behavior of students towards fermented drinks. This study uses a quantitative design with a survey method. The results showed that the majority of female respondents were 19 years old, lived in boarding houses and had pocket money of 1-2 million rupiah. The level of knowledge of students towards fermented beverages is quite good, with the most consumed fermented milk drinks on the grounds that they are delicious even though the frequency of consumption is still relatively rare. The results of the chi-square test showed a relationship between the gender variable and knowledge of the types and benefits of fermented beverages, as well as a relationship between the variable of residence with knowledge of the advantages of fermented beverages.

Keywords: Knowledge, Consumption behavior, Fermented drinks

PENDAHULUAN

Gaya hidup sehat semakin menjadi pilihan utama masyarakat dalam menjaga kesehatan tubuh, terutama setelah terjadinya pandemi COVID-19 yang menimbulkan berbagai penyakit dan meningkatkan kepedulian terhadap kesehatan (Variyana et al. 2021; Safitri, 2023). Penyebaran global virus Corona menyebabkan ketakutan dan kekhawatiran yang mendorong perubahan sikap masyarakat untuk lebih melindungi diri dengan menerapkan pola hidup sehat, termasuk menjaga lingkungan bebas asap rokok, rutin berolahraga, dan mengonsumsi makanan serta minuman sehat (Atmadja et al., 2020). Konsumsi makanan dan minuman sehat berperan penting dalam meningkatkan daya imunitas tubuh, yang merupakan kunci untuk mempertahankan kesehatan dan umur panjang (Riswanto & Setiawan, 2022).

Survei yang diterbitkan oleh Statista pada tahun 2022 menunjukkan minat masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan konsumsi minuman sehat meningkat signifikan, mencapai 64% dari tahun sebelumnya. Survei lain juga mengungkapkan bahwa hampir 90% masyarakat Indonesia mulai mengonsumsi minuman sehat untuk meningkatkan imunitas tubuh (Arwanto et al., 2022). Namun,

meskipun minat terhadap minuman sehat tinggi, kebiasaan konsumsi minuman berpemanis masih juga sangat tinggi di Indonesia. Menurut data Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives, konsumsi minuman berpemanis dalam kemasan (MBDK) meningkat hingga 15 kali lipat dalam 20 tahun terakhir.

Tingginya konsumsi minuman berpemanis menempatkan Indonesia di urutan ketiga dalam kategori konsumsi minuman berpemanis di Asia Tenggara sehingga berkontribusi besar terhadap angka kematian dan penyakit seperti obesitas, diabetes, dan penyakit lainnya (Dwi Nurmayati & Ade Heryana, 2022). Beberapa faktor penyebab tingginya konsumsi minuman berpemanis termasuk tidak adanya standar penjualan, harga yang terjangkau, dan pesatnya media pemasaran (Fanda et al., 2020).

Banowati et al., (2011) dalam penelitiannya menyatakan bahwa kebiasaan terhadap mengonsumsi makanan dan minuman tidak sehat seperti minuman berpemanis biasanya dilakukan pada kelompok remaja. Survei Jajak Pendapat (JakPat) terhadap 1.209 responden mengungkapkan bahwa minuman berpemanis lebih populer di kalangan remaja, terutama usia 15 hingga 27 tahun.

Dokter menganjurkan agar anak-anak, remaja hingga orang dewasa mengonsumsi lebih sedikit minuman manis dan tetap menjaga kesehatan tubuh dengan memilih konsumsi minuman sehat. Minuman sehat merupakan cairan yang memiliki kandungan berupa bahan aktif seperti vitamin dan mineral yang apabila dikonsumsi akan memberikan pengaruh baik terhadap tubuh (Khoiriyah, 2023). Umumnya terdapat beberapa minuman sehat yang disarankan untuk dikonsumsi, salah satunya adalah minuman fermentasi (Popkin et al., 2006).

Fermentasi merupakan salah satu teknik lama dalam pengolahan pangan yang bertujuan untuk meningkatkan nilai rasa, gizi, dan umur simpan dari makanan dan minuman. Teknik ini digunakan dari ribuan tahun lalu dan diturunkan dari generasi ke generasi (Nurhadianty et al., 2018). Fermentasi yang dilakukan terhadap produk pangan biasanya diaplikasikan pada produk dairy seperti kefir, yogurt, minuman susu asam, dan lain-lain.

METODE PENELITIAN

Tempat yang dipilih untuk penelitian ini adalah Universitas Padjadjaran karena termasuk sebagai salah satu wilayah dengan tingkat konsumsi minuman manis yang tinggi. Penelitian dilakukan sejak Februari 2024 hingga Juni 2024. Objek yang diteliti adalah tingkat pengetahuan dan perilaku konsumsi terhadap minuman fermentasi pada mahasiswa Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan metode survei. Variabel dalam penelitian ini mencakup:

1. Pengetahuan jenis minuman fermentasi atau berbagai varian minuman fermentasi yang diketahui responden berdasarkan jenisnya.
2. Pengetahuan kelebihan minuman fermentasi yang menjelaskan apakah responden mengetahui akan kelebihan yang dimiliki minuman fermentasi.
3. Pengetahuan Manfaat fungsional minuman fermentasi yang menjelaskan apakah responden mengetahui apa saja manfaat secara fungsional dari minuman fermentasi.
4. Jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi atau berbagai varian minuman fermentasi yang sering dikonsumsi oleh responden.
5. Frekuensi konsumsi minuman fermentasi yang menunjukkan berapa kali dalam kurun waktu tertentu minuman fermentasi dikonsumsi oleh responden.

Tujuan konsumsi minuman fermentasi yang meliputi alasan responden melakukan konsumsi minuman fermentasi.

Populasi pada penelitian ini adalah mahasiswa Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran angkatan 2023. Penarikan sampel dilakukan menggunakan simple random sampling hingga diperoleh 58 mahasiswa sebagai responden menggunakan kuesioner (*google form*).

Rancangan analisis data untuk penelitian ini meliputi:

1. Analisis Deskriptif

Statistik deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran mengenai suatu gejala tertentu seperti ukuran gejala pusat, ukuran dispersi, gejala asosiasi dan lain lainnya yang didasarkan pada kumpulan data (Rasmikayati, 2017). Analisis deskriptif dalam penelitian ini digunakan untuk menggambarkan

karakteristik responden, tingkat pengetahuan konsumen dalam mengonsumsi minuman fermentasi, serta perilaku konsumen dalam mengonsumsi minuman fermentasi.

2. Uji Chi square

Uji chi-square digunakan apabila didalam populasi memiliki dua atau lebih kategori dengan skala nominal (Wibowo, 2017). Chi-square dalam penelitian ini digunakan untuk menguji faktor-faktor yang berhubungan antara karakteristik responden dengan tingkat pengetahuan minuman fermentasi serta perilaku konsumsi minuman fermentasi pada mahasiswa. Penelitian ini menggunakan dasar pengambilan keputusan sebagai berikut:

- Nilai *asympt Sig.* $\geq 0,1$ maka H_0 diterima.
- Nilai *asympt Sig.* $< 0,1$ maka H_0 ditolak.

Dimana:

H_0 : Tidak ada hubungan antara karakteristik, pengetahuan dan perilaku konsumsi mahasiswa

H_1 : Ada hubungan antara karakteristik, pengetahuan dan perilaku konsumsi mahasiswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Pada penelitian ini mayoritas responden berjenis kelamin perempuan dan termasuk dalam kategori usia remaja menuju dewasa dengan rentang usia 18 hingga 20 tahun. Data hasil penelitian disajikan pada Tabel berikut.

Tabel 1. Jenis Kelamin dan Usia Responden

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
Laki- Laki	42	72
Perempuan	16	28
Jumlah	58	100
Usia	Frekuensi	Persentase
18 tahun	15	26
19 tahun	38	66
20 tahun	5	8
Jumlah	58	100

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan data pada Tabel 1 dari 58 responden, jenis kelamin perempuan lebih banyak daripada laki-laki dengan selisih 24 responden atau 2 kali lebih banyak daripada laki-laki. Hal ini dikarenakan jumlah keseluruhan Mahasiswa Agribisnis angkatan 2023 didominasi oleh jenis kelamin perempuan.

Mayoritas responden berusia 19 tahun. Mahasiswa dalam kelompok usia ini sudah memiliki kesadaran dalam memilih berbagai pilihan seperti penampilan, makanan serta minuman. Kesadaran tersebut dapat membuat konsumsi mahasiswa dengan golongan usia ini rentan dalam memilih pola yang tidak sehat, seperti konsumsi minuman dengan kandungan gula yang tinggi atau pemanis buatan.



Gambar 1. Karakteristik Tempat Tinggal Responden

Tempat tinggal responden mayoritas memilih untuk di kos. Salah satu alasan banyaknya responden memilih untuk menjadikan kos sebagai tempat tinggal ialah jaraknya yang dekat dengan kampus

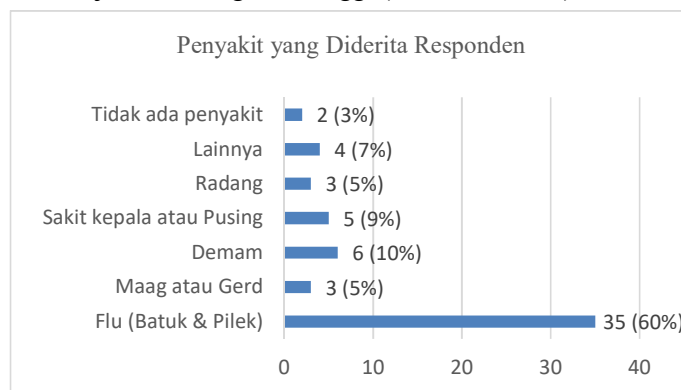
akan membuat mahasiswa membutuhkan waktu yang lebih sedikit untuk sampai ke kampus, begitupun dengan jarak yang semakin jauh maka semakin banyak pula waktu dan biaya yang dibutuhkan untuk sampai ke kampus (Rahmawati & Firnando, 2020).

Tabel 2. Uang Saku Responden

Uang saku	Persentase
< Rp 1.000.000	19
Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000	45
> Rp 2.100.000	36

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Tabel 2 menunjukan bahwa mahasiswa mayoritas mendapatkan uang saku 1-2 juta rupiah per bulan. Uang saku tersebut didapatkan atau diberikan untuk digunakan dalam pembayaran hal-hal yang dapat memenuhi kebutuhan mereka sehari-hari atau disebut dengan pengeluaran. Umumnya mahasiswa dengan kategori uang saku yang rendah akan mengurangi pengeluarannya dibandingkan dengan mahasiswa yang memiliki jumlah uang saku tinggi (Sari et al., 2020).

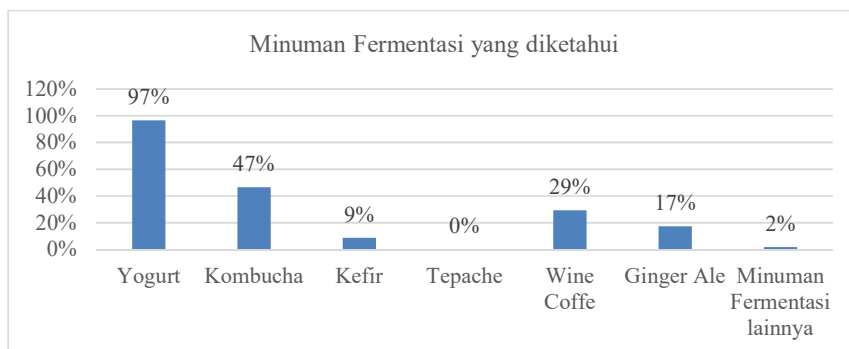


Gambar 2. Karakteristik Penyakit yang Diderita

Gambar 2 menunjukan terdapat banyaknya variasi jenis penyakit yang diderita oleh responden. Flu yang mencakup gejala batuk dan pilek merupakan penyakit yang paling umum terjadi dengan jumlah kasus sebanyak 35 orang atau 60% dari total responden. Diikuti penyakit lain yang cukup umum adalah demam, dengan 6 orang yang mengalami kondisi ini. Selain itu, beberapa mahasiswa juga dilaporkan mengalami masalah kesehatan seperti maag, GERD (*Gastroesophageal Reflux Disease*), sakit kepala atau pusing, alergi, serta penyakit lainnya. Meskipun demikian, terdapat juga beberapa mahasiswa yang tidak mengalami penyakit pada saat pengambilan data, yaitu sebanyak 2 orang.

2. Deskripsi Tingkat Pengetahuan Minuman Fermentasi

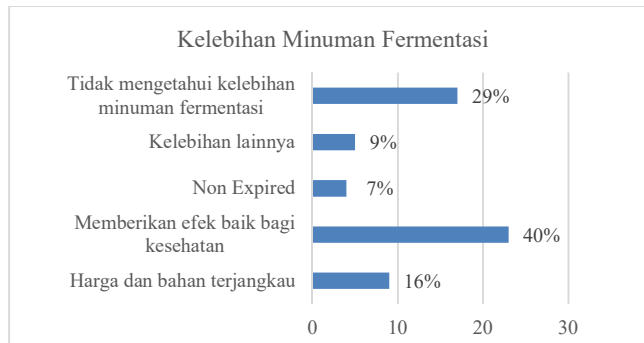
Terdapat beberapa jenis minuman yang diketahui oleh mahasiswa, salah satu diantaranya adalah minuman fermentasi. Berikut jenis minuman fermentasi yang diketahui oleh mahasiswa Fakultas Pertanian Jurusan Agribisnis Universitas Padjadjaran angkatan 2023.



Gambar 3. Pengetahuan Jenis Minuman Fermentasi

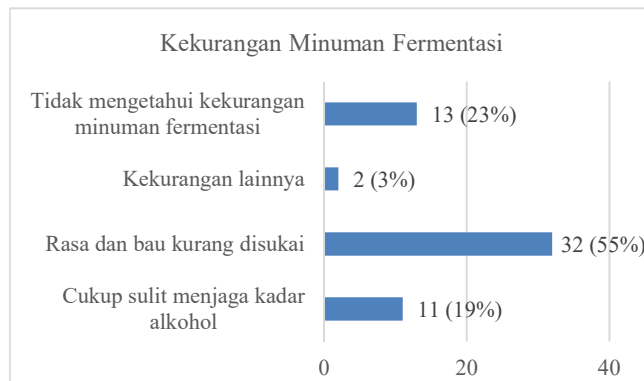
Hampir seluruh responden (97%) mengetahui yogurt, hal ini menunjukan popularitasnya yang sangat tinggi. Selain itu, kombucha juga dikenal oleh hampir setengah reponden. Namun, jenis minuman

fermentasi lainnya seperti kefir, tepache, wine coffee, dan ginger ale masih kurang populer meskipun beberapa responden tetap mengenal jenis-jenis minuman fermentasi.



Gambar 4. Pengetahuan Kelebihan Minuman Fermentasi

Mayoritas responden mengetahui setidaknya satu kelebihan dari minuman fermentasi, dengan manfaat kesehatan menjadi kelebihan yang paling dikenal. Kepopuleran minuman fermentasi akhir-akhir ini semakin meningkat diakibatkan manfaat yang dapat diberikan kepada kalangan pecinta kesehatan (Saras, 2023). Hal ini menunjukkan pengetahuan mengenai kelebihan minuman fermentasi pada aspek kesehatan sudah cukup baik, meskipun pada aspek lain masih perlu ditingkatkan.



Gambar 5. Pengetahuan Kekurangan Minuman Fermentasi

Mayoritas mahasiswa menyadari adanya kekurangan pada minuman fermentasi, dengan rasa dan bau yang kurang disukai menjadi kekurangan yang paling dikenal (55%). Hal yang sama dijelaskan pada penelitian Jumadi et al., (2024) yang dimana respon peserta ketika mencoba minuman fermentasi untuk pertama kalinya menyatakan belum menyukai rasanya. Sementara itu, 19% dari responden menyebutkan bahwa menjaga kadar alkohol dalam minuman fermentasi merupakan tantangan.

Tabel 3. Pengetahuan Manfaat Minuman Fermentasi

Manfaat	Persentase
Membantu melancarkan pencernaan	41
Menjaga kesehatan atau kekebalan tubuh	14
Penambah nutrisi bagi tubuh	9
Menjadi bakteri baik atau penghilang racun	10
Manfaat lainnya	19
Tidak mengetahui manfaat	7

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

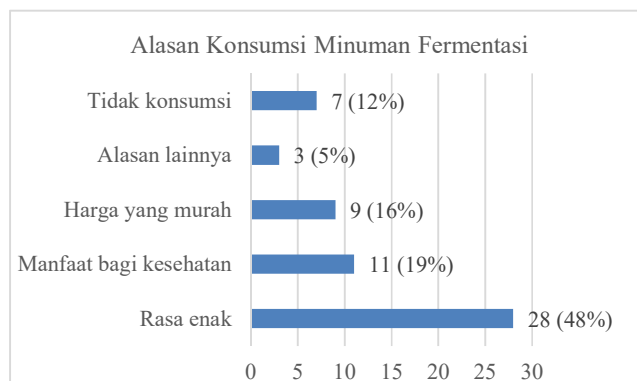
Sebagian besar responden mengetahui manfaat fungsional dari minuman fermentasi, terutama dalam membantu melancarkan pencernaan. Hal ini didukung oleh penelitian Jumadi et al. (2024) yang menjelaskan bahwa minuman fermentasi dijadikan sebagai minuman tradisional masyarakat Bali yang dipercaya dapat mengatasi permasalahan kesehatan salah satunya adalah menjaga sistem pencernaan, namun harus sesuai dengan takaran para ahli pengobatan.

Tabel 4. Frekuensi Konsumsi Minuman Fermentasi

Frekuensi	Persentase
< 3 gelas/ bulan	82
> 3 gelas/ bulan	18

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Dari responden yang melakukan konsumsi minuman fermentasi terdapat 82% responden yang memiliki frekuensi tertinggi dalam mengonsumsi minuman fermentasi yaitu < 3 gelas/ bulan, hal ini menunjukkan bahwa mayoritas responden tergolong jarang atau kadang-kadang dalam mengonsumsi minuman fermentasi. Lain halnya menurut penelitian Mirdhayati & Rahmadani (2011) menunjukkan bahwa frekuensi konsumsi minuman fermentasi banyak dilakukan setiap minggu oleh responden.



Gambar 6. Alasan Konsumsi Minuman Fermentasi

Alasan yang paling dominan bagi mahasiswa untuk mengonsumsi minuman fermentasi adalah karena rasanya yang enak. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas mahasiswa menyukai rasa dari minuman fermentasi yang dikonsumsi. Rasa enak merupakan salah satu faktor yang mendorong konsumsi terhadap suatu produk (Pamelia, 2018). Hal tersebut juga sesuai dengan pernyataan Sagita et al. (2023) yang menyatakan bahwa minuman fermentasi memiliki rasa yang enak, segar dan aman untuk dikonsumsi.

3. Uji Chi-square Karakteristik Responden dengan Tingkat Pengetahuan

Data hasil penelitian diuji menggunakan uji chi square untuk melihat apakah terdapat hubungan antara karakteristik responden dengan tingkat pengetahuan yang dimiliki mengenai minuman fermentasi. Hasil uji dapat dilihat pada Tabel 5.

Hasil menunjukkan bahwa variabel jenis kelamin apabila dihubungkan dengan tingkat pengetahuan variabel jenis minuman yang diketahui dan manfaat yang diketahui menunjukkan nilai Asymp. Sig (2-sided) < 0,1, artinya H0 ditolak dan H1 diterima atau dengan kata lain terdapat hubungan antara jenis kelamin dengan pengetahuan jenis minuman fermentasi serta pengetahuan manfaat minuman fermentasi. Hasil penelitian serupa dengan topik yang berbeda juga dilakukan oleh Berek (2019) yang menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara jenis kelamin dengan tingkat pengetahuan remaja di SMAN 3 Atambua. Adapun penelitian lainnya yang dilakukan oleh Wahyuni (2012) menunjukkan adanya hubungan antara jenis kelamin dengan tingkat pengetahuan responden.

Begitu pula dengan variabel tempat tinggal apabila dihubungkan dengan tingkat pengetahuan menunjukkan nilai Asymp. Sig (2-sided) < 0,1, artinya terdapat hubungan antara jenis tempat tinggal dengan pengetahuan mengenai kelebihan minuman fermentasi. Hasil hubungan tersebut didukung oleh penelitian Devita et al. (2017) yang menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara variabel tempat tinggal dengan pengetahuan remaja.

Tabel 5. Hubungan Antar Variabel Karakteristik dengan Tingkat Pengetahuan

Variabel		Asymp. Sig
Jenis kelamin	- Pengetahuan Jenis	0,024*
Usia	- Pengetahuan Jenis	0,167
Tempat tinggal	- Pengetahuan Jenis	0,411
Uang saku	- Pengetahuan Jenis	0,736
Penyakit yang diderita	- Pengetahuan Jenis	0,274
Jenis kelamin	- Pengetahuan Kelebihan	0,301
Usia	- Pengetahuan Kelebihan	0,167
Tempat tinggal	- Pengetahuan Kelebihan	0,026*
Uang saku	- Pengetahuan Kelebihan	0,264
Penyakit yang diderita	- Pengetahuan Kelebihan	0,719
Jenis kelamin	- Pengetahuan Kekurangan	0,636
Usia	- Pengetahuan Kekurangan	0,167
Tempat tinggal	- Pengetahuan Kekurangan	0,243
Uang saku	- Pengetahuan Kekurangan	0,274
Penyakit yang diderita	- Pengetahuan Kekurangan	0,732
Jenis kelamin	- Pengetahuan Manfaat	0,054*
Usia	- Pengetahuan Manfaat	0,167
Tempat tinggal	- Pengetahuan Manfaat	0,150
Uang saku	- Pengetahuan Manfaat	0,172

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

4. Uji Chi-square Karakteristik Responden dengan Perilaku Konsumsi

Data hasil penelitian diuji menggunakan uji chi square untuk melihat apakah terdapat hubungan antara karakteristik responden dengan perilaku konsumsi responden terhadap minuman fermentasi. Hasil uji dapat dilihat pada Tabel 6.

Hasil menunjukkan bahwa seluruh variabel karakteristik responden variabel penyakit yang diderita jika dihubungkan dengan jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi menunjukkan nilai Asymp. Sig (2-sided) yang diperoleh lebih kecil dari 0,1, hal ini menunjukkan bahwa gangguan kesehatan yang dialami mahasiswa menentukan jenis minuman fermentasi yang akan dikonsumsi. Hubungan ini tidak sesuai dengan hasil penelitian Syahrir et al. (2021) yang menyatakan tidak adanya hubungan antara penyakit yang diderita responden dengan jenis minuman yang dikonsumsi.

Sedangkan variabel lain karakteristik apabila dihubungkan dengan seluruh variabel perilaku konsumsi menunjukkan nilai Asymp. Sig (2-sided) > 0,1, artinya H0 diterima dan H1 ditolak atau dengan kata lain tidak terdapat hubungan yang signifikan untuk seluruh variabel antara karakteristik responden dengan perilaku konsumsi minuman fermentasi. Hal ini menunjukkan perbedaan karakteristik responden tidak mempengaruhi jenis, frekuensi serta alasan responden dalam mengonsumsi minuman fermentasi. Berbeda dengan hasil penelitian Imtihani & Noer (2013) yang menunjukkan adanya hubungan antara karakteristik responden dengan perilaku konsumsi responden terhadap makanan cepat saji.

Tabel 6. Hubungan Antar Variabel Karakteristik dengan Perilaku Konsumsi

Variabel		Asymp. Sig
Jenis kelamin	- Jenis Minuman	0,183
Usia	- Jenis Minuman	0,167
Tempat tinggal	- Jenis Minuman	0,684
Uang saku	- Jenis Minuman	0,756
Penyakit yang diderita	- Jenis Minuman	0,097*
Jenis kelamin	- Frekuensi konsumsi	0,824
Usia	- Frekuensi konsumsi	0,167
Tempat tinggal	- Frekuensi konsumsi	0,827
Uang saku	- Frekuensi konsumsi	0,625
Penyakit yang diderita	- Frekuensi konsumsi	0,523
Jenis kelamin	- Alasan Konsumsi	0,621
Usia	- Alasan Konsumsi	0,167
Tempat tinggal	- Alasan Konsumsi	0,413
Uang saku	- Alasan Konsumsi	0,529
Penyakit yang diderita	- Alasan konsumsi	0,523

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

5. Uji Chi-square Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Konsumsi

Data hasil penelitian diuji menggunakan uji chi square untuk melihat apakah terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan responden terhadap minuman fermentasi dengan perilaku konsumsi responden terhadap minuman fermentasi. Hasil uji dapat dilihat pada berikut.

Tabel 7. Hubungan Antar Variabel Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Konsumsi

Variabel		Asymp. Sig
Pengetahuan Jenis	- Jenis Minuman	0,634
Pengetahuan Kelebihan	- Jenis Minuman	0,312
Pengetahuan Kekurangan	- Jenis Minuman	0,130
Pengetahuan Manfaat	- Jenis Minuman	0,649
Pengetahuan Jenis	- Frekuensi konsumsi	0,495
Pengetahuan Kelebihan	- Frekuensi konsumsi	0,926
Pengetahuan Kekurangan	- Frekuensi konsumsi	0,095*
Pengetahuan Manfaat	- Frekuensi konsumsi	0,170
Pengetahuan Jenis	- Alasan Konsumsi	0,736
Pengetahuan Kelebihan	- Alasan Konsumsi	0,727
Pengetahuan Kekurangan	- Alasan Konsumsi	0,652
Pengetahuan Manfaat	- Alasan Konsumsi	0,341

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Berdasarkan perhitungan menunjukkan hasil uji terdapat salah satu variabel tingkat pengetahuan yaitu pengetahuan mengenai kekurangan minuman fermentasi apabila dihubungkan dengan frekuensi konsumsi minuman fermentasi menunjukkan nilai Asymp. Sig (2-sided) $< 0,1$, artinya H_0 ditolak dan H_1 diterima atau dengan kata lain terdapat hubungan antara pengetahuan kekurangan minuman fermentasi dengan frekuensi konsumsi. Adanya hubungan tersebut menunjukkan banyaknya responden yang tidak mengetahui kekurangan minuman fermentasi akan memutuskan untuk melakukan konsumsi minuman fermentasi dengan frekuensi yang terbilang jarang. Namun, hal ini tidak sejalan dengan penelitian Kinasi (2021) yang menunjukkan bahwa antara tingkat pengetahuan dengan frekuensi konsumsi responden tidak terdapat hubungan yang signifikan.

Adapun hasil perhitungan terhadap variabel lain pada tingkat pengetahuan apabila dihubungkan dengan seluruh variabel perilaku konsumsi menunjukkan nilai Asymp. Sig (2-sided) $> 0,1$, artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak atau dengan kata lain tidak terdapat hubungan untuk seluruh variabel antara tingkat pengetahuan responden dengan perilaku konsumsi minuman fermentasi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil olah data serta pembahasannya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Responden dari penelitian ini memiliki karakteristik yaitu mayoritas berjenis kelamin perempuan berusia 19 tahun bertempat tinggal kos, uang saku yang dimiliki oleh mahasiswa mayoritas adalah Rp 1.000.000 – Rp 2.000.000.
2. Tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap minuman fermentasi cenderung baik yang dimana mayoritas memiliki pengetahuan 1 hingga 3 jenis minuman fermentasi dengan yogurt merupakan minuman yang banyak dikenali begitupun kelebihan serta manfaat yang dimiliki oleh minuman fermentasi.
3. Jenis minuman fermentasi yang paling banyak dikonsumsi ialah jenis minuman fermentasi berbahan dasar susu dengan frekuensi konsumsi sebanyak > 3 gelas per minggu dengan alasan konsumsi dikarenakan rasanya yang enak.
4. Berdasarkan hasil uji chi square hanya beberapa variabel yang memiliki hubungan, diantaranya variabel jenis kelamin yang berhubungan dengan pengetahuan jenis dan pengetahuan manfaat serta variabel tempat tinggal yang berhubungan dengan pengetahuan kelebihan minuman fermentasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arwanto, V., Buschle-Diller, G., Mukti, Y. P., Dewi, A. D. R., Mumpuni, C., Purwanto, M. G. M., & Sukweenadhi, J. (2022). The state of plant-based food development and its prospects in the Indonesia market. *Heliyon*.
- Atmadja, T. F. A., Yunianto, A. E., Yuliantini, E., Haya, M., Faridi, A., & Suryana, S. (2020). Gambaran sikap dan gaya hidup sehat masyarakat Indonesia selama pandemi Covid-19. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(2), 195. <https://doi.org/10.30867/action.v5i2.355>
- Banowati, L., Nugraheni, N., & Puruhita, N. (2011). Risiko konsumsi western fast food dan kebiasaan tidak makan pagi terhadap obesitas remaja studi di SMAN 1 Cirebon. *Media Medika Indonesiana*, 45(2), 118–124.
- Berek, P. A. L. (2019). *Relationship Between Gender and Age With Adolescent Levels of Knowledge About HIV / AIDS at SMAN 3 Atambua, East Nusa Tenggara 2018 MARIA FLORIDA BE 2) YUSFINA MODESTA RUA 3) CHRISTINA ANUGRAHINI 4)*.
- Center for Indonesia's Strategic Development Initiatives. (2022). Penerapan Cukai Minuman Berpemanis Dalam Kemasan (MBDK) di Asia Tenggara: Pembelajaran untuk Indonesia. .
- Dwi Nurmawaty, & Ade Heryana. (2022). Perbedaan Pengetahuan Tentang Gizi Seimbang Dan Konsumsi Makanan Manis Sebelum Dan Sesudah Diberikan Penyuluhan Kesehatan Pada Warga Di RW 08 Cluster Tampak Siring Perumahan Duta Bintaro Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(2). <https://doi.org/10.56127/jukeke.v1i2.251>
- Fanda, R. B., Salim, A., Muhartini, T., Utomo, K. P., Dewi, S. L., & Abou Samra, C. (2020). Mengatasi tingginya konsumsi minuman berpemanis di indonesia. *Pusat Kebijakan Dan Manajemen Kesehatan*.
- Imtihani, T. R., & Noer, E. R. (2013). Hubungan Pengetahuan, Uang Saku, Dan Peer Group Dengan Frekuensi Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Remaja Putri. *Journal of Nutrition College*, 2(1), 162–169. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i1.2112>
- Jumadi, O., Kurnia, N., Asmawati Azis, A., & Karim, H. (2024). *Respon Guru dan Siswa SMK YPPP Wonomulyo terhadap Pelatihan Pembuatan Minuman Fermentasi Tepache*. <https://doi.org/10.35880/jhp2m.v3i1.2312>
- Khoiriyah, N. M. (2023). *Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Masyarakat terhadap Konsumsi Minuman Sehat di Kota Malang*.
- Kinasi, P. (2021). *Hubungan Pengetahuan Gizi Dengan Frekuensi Konsumsi Fast Food Pada Mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta Pada Masa Pandemi Covid-19*. Retrieved from <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/96581>
- Mirdhayati, I., & Rahmadani, E. (2011). *Preferensi Konsumen Terhadap Minuman Susu Fermentasi Di Tiga Mall Kota Pekanbaru* (Vol. 8).
- Nurhadianty, V., Cahyani, C., Nirwana, W. O. C., & Dewi, L. K. (2018). *Pengantar Teknologi Fermentasi Skala Industri*. Universitas Brawijaya Press.
- Pamelia, I. (2018). Perilaku Konsumsi Makanan Cepat Saji Pada Remaja Dan Dampaknya Bagi Kesehatan. In *IKESMA* (Vol. 14). McGraw-Hill. <https://doi.org/10.19184/ikesma.v14i2.10459>
- Popkin, B. M., Armstrong, L. E., Bray, G. M., Caballero, B., Frei, B., & Willett, W. C. (2006). A new proposed guidance system for beverage consumption in the United States. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 83(3), 529–542.
- Rahmawati, M., & Firnando, G. L. (2020). Rancang Bangun Aplikasi Pencarian Rute Kos-Kosan Sekitar UIN Suska Riau Berbasis Android. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Dan Manajemen Sistem Informasi*, 6.
- Riswanto, D., & Setiawan, U. (2022). Minuman Probiotik Kombucha Dengan Ekstrak Daun Teh Hijau Sebagai Herbal Alternatif Untuk Meningkatkan Sistem Kekebalan Imun Tubuh. *JURNAL LENTERA: Kajian Keagamaan, Keilmuan Dan Teknologi*, 21(2), 200–208.
- Safitri, A. N. (2023). *Pengaruh Persepsi dan Gaya Hidup Rumah Tangga terhadap Konsumsi Minuman Sehat (Studi Kasus Villa Bukit Tidar RW 11 Kelurahan Merjosari, Kota Malang)*.

- Sagita, C., Sekar Andini, D., Erna Sari Lubis, F., Ramadhani, S., Ramadani, W., Afifah Daulay, R., ... Pendidikan Biologi, J. (2023). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache)*.
- Saras, T. (2023). *Segarkan Kesehatan dengan Kefir: Minuman Fermentasi yang Segar dan Berkhasiat*. . Tiram Media.
- Sari, D. E., TIARA, T., Narimo, S., & Saputra, R. C. (2020). The effect of financial literacy and pocket money on consumer behavior of Universitas Muhammadiyah Surakarta (UMS) students. *International Journal Of Scientific & Technology Research*, 9(02), 4235–4237.
- Syahrir, M., Sabilu, Y., & Salma, W. O. (2021). Hubungan Merokok Dan Konsumsi Alkohol Dengan Kejadian Penyakit Hipertensi Pada Masyarakat Wilayah Pesisir. *Jurnal Ilmiah Ilmu Keperawatan*, 12(3).
- Variyana, Y., Susanti, Y., Rohmah, N., Nasution, M., & Bayramadhan, A. (2021). Pelatihan Pembuatan Hand Sanitizer Kepada Masyarakat Di Desa Kaliploso Kabupaten Banyuwangi. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(3), 825. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i3.5388>
- Wahyuni, S. (2012). Hubungan Antara Pengetahuan Remaja Tentang Penyakit Menular Seksual (PMS) Dengan Jenis Kelamin Dan Sumber Informasi Di SMAN 3 Banda Aceh Tahun 2012. *Jurnal Ilmiah STIKES U'Budiyah*, 1(2).