

## Keterkaitan antara Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi terhadap Minuman Fermentasi

### *The Relationship between Knowledge and Consumption Behaviour towards Fermented Beverages*

Nabila Sukma Andraeni\*, Elly Rasmikayati

Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran  
Jl. Bandung-Sumedang KM. 21, Jatinangor 45363  
\*Email: nabila20040@mail.unpad.ac.id  
(Diterima 17-07-2024; Disetujui 24-10-2024)

#### ABSTRAK

Gaya hidup generasi muda saat ini cenderung lebih banyak mengonsumsi minuman manis dibandingkan dengan minuman sehat yang memiliki banyak manfaat baik bagi tubuh. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan dan perilaku konsumsi terhadap minuman fermentasi pada mahasiswa Program Studi Agribisnis. Alat analisis data yang digunakan adalah uji *chi-square*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata responden memiliki pengetahuan yang cukup baik terhadap minuman fermentasi. Perilaku konsumsi responden banyak yang mengonsumsi jenis minuman fermentasi susu karena rasanya yang enak dengan frekuensi konsumsi kurang dari tiga kali per-minggu. Berdasarkan hasil uji *chi-square* menunjukkan hubungan yang signifikan (*Asym. Sig < 0,1*) antara jenis kelamin dengan pengetahuan tentang jenis, kelebihan, kekurangan, dan manfaat minuman fermentasi. Variabel jenis kelamin dan penyakit yang seringkali di alami juga berhubungan signifikan terhadap frekuensi konsumsi minuman fermentasi. Kemudian, variabel uang saku memiliki hubungan signifikan dengan harga minuman fermentasi. Selain itu, untuk pengetahuan jenis minuman fermentasi dengan perilaku konsumsi berupa frekuensi menunjukkan hasil hubungan yang signifikan.

Kata kunci: Pengetahuan, Perilaku Konsumsi, Minuman Fermentasi

#### ABSTRACT

*The current lifestyle of the younger generation tends to consume more sweet drinks compared to healthy drinks that have many good benefits for the body. This study aims to determine the relationship between the level of knowledge and consumption behaviour towards fermented drinks in Agribusiness Study Program students. The data analysis tool used is the chi-square test. The results showed that the average respondent had a fairly good knowledge of fermented beverages. Many respondents' consumption behaviour consumed fermented milk beverages because they tasted good with a consumption frequency of less than three times per week. Based on the results of the chi-square test showed a significant relationship (*Asym. Sig < 0.1*) between gender and knowledge about the types, advantages, disadvantages, and benefits of fermented beverages. Gender variables and diseases that are often experienced are also significantly related to the frequency of consumption of fermented drinks. Then, the pocket money variable has a significant relationship with the price of fermented beverages. In addition, for knowledge of types of fermented beverages with consumption behaviour in the form of frequency showed significant relationship results.*

*Keywords: Knowledge, Consumption Behaviour, Fermented Beverages*

#### PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, pergeseran perilaku gaya hidup masyarakat ke arah yang lebih sehat dan bergizi meningkat pesat dan telah menjadi tren baru (Precup et al., 2022). Salah satu tindakan yang dilakukan masyarakat untuk menjaga agar tubuh tetap sehat yaitu dengan memperhatikan asupan nutrisi dalam tubuh (Sifaq et al., 2020). Menurut Suyatmin & Sukardi (2018), penerapan pola hidup sehat dengan melakukan aktivitas fisik, menjaga pola tidur, makan makanan bergizi, dan minum minuman sehat adalah cara untuk mengurangi penyebaran virus dan menjaga kekebalan tubuh.

Berdasarkan sebuah survey yang diterbitkan oleh Statista pada tahun 2022, minat masyarakat terhadap gaya hidup sehat dan mengonsumsi minuman sehat cukup besar yaitu 64%. Selain itu, pada sebuah survey menunjukkan bahwa 90% masyarakat Indonesia mulai mencoba untuk lebih banyak mengonsumsi minuman sehat untuk meningkatkan imunitas tubuh (Arwanto et al., 2022). Namun, berdasarkan data pada Badan Pusat Statistik (2023), pengeluaran konsumsi minuman tertinggi ada pada minuman jadi atau siap minum seperti kopi, susu, teh, dsb yaitu sebanyak 36%, sedangkan untuk minuman sari buah kemasan dan minuman kesehatan hanya 7%. Hal ini membuktikan bahwa masyarakat cenderung masih lebih menyukai konsumsi minuman siap minum dibandingkan dengan minuman sehat.

Hal ini membuktikan bahwa masyarakat cenderung masih lebih menyukai konsumsi minuman siap minum dibandingkan dengan minuman sehat. Menurut Minati & Sartika, (2022), minuman siap minum kemasan biasanya banyak dikonsumsi oleh anak muda karena membuat mereka merasa lebih segar dan lebih bersemangat untuk menjalankan aktivitas. Indonesia menempati posisi ketiga dalam konsumsi minuman berpemanis di Asia Tenggara, dengan jumlah konsumsi sebanyak 20 liter/orang/tahun. Menurut data Susenas BPS tahun 2020, konsumsi minuman berpemanis di Indonesia terus meningkat sebesar 30% dari tahun 2016 hingga 2020. Peningkatan ini disebabkan karena kesadaran akan risiko kesehatan dan kandungan gula pada minuman berpemanis masih rendah, terutama di kalangan konsumen yang sering mengonsumsi minuman berpemanis (Miller et al., 2019).

Membiasakan mengonsumsi minuman sehat sejak usia muda sangat penting untuk mencegah masalah kesehatan di masa yang akan datang (Nurjanah, 2017). Minuman sehat merupakan minuman yang dapat memberikan dampak positif bagi kesehatan. Dampak positif yang diberikan yaitu dapat menjadi obat, mencegah terjangkitnya penyakit, serta dapat memenuhi kebutuhan nutrisi manusia (Sri Winarti, 2006). Minuman sehat terdapat dalam beberapa jenis, yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat adalah air mineral, teh, kopi, jus buah dan sayur, susu dan olahannya, serta minuman fermentasi atau probiotik (Popkin et al., 2006).

Menurut BPOM No. 30 tahun 2018 mengenai angka konsumsi pangan, mengungkapkan ternyata angka konsumsi yogurt di Indonesia sebanyak 155 gram/orang per hari dan angka tersebut lebih kecil dari angka konsumsi yogurt di negara lain, namun angka tersebut diprediksi meningkat setiap tahunnya (Rohman & Maharani, 2020). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Kolady et al. (2018), menunjukkan bahwa konsumsi minuman fermentasi di kalangan generasi muda dipengaruhi oleh faktor demografis seperti usia, pekerjaan, pendapatan, pendidikan, dan gaya hidup seperti sering berolahraga secara teratur. Menurut Pradito et al. (2020), minuman fermentasi memiliki segudang manfaat yang jarang disadari oleh konsumen.

## METODE PENELITIAN

Tempat yang dipilih untuk penelitian ini adalah Universitas Padjadjaran dengan objek penelitian yaitu karakteristik, pengetahuan, dan perilaku konsumsi minuman fermentasi. Subjek pada penelitian ini adalah mahasiswa program studi Agribisnis angkatan 2020, Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan metode survey.

Variabel dalam penelitian ini mencakup karakteristik responden diantaranya : jenis kelamin, tempat tinggal, uang saku, dan penyakit yang sering dialami. Variabel penelitian untuk pengetahuan responden diantaranya : jenis minuman fermentasi yang diketahui, kelebihan dan kekurangan dari minuman fermentasi yang diketahui, serta manfaat dari minuman fermentasi. Selain itu, untuk Variabel perilaku konsumsi diantaranya : jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi, frekuensi konsumsi minuman fermentasi per-minggu, alasan konsumsi minuman fermentasi, dan harga minuman fermentasi yang seringkali di beli..

Penarikan sampel dalam penelitian ini menggunakan *simple random sampling* dan diperoleh 56 mahasiswa sebagai responden. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan menggunakan kuesioner (*google form*). Rancangan analisis data pada penelitian ini menggunakan analisis statistika kuantitatif dengan metode survey. Rancangan analisis data untuk penelitian ini meliputi :

### 1. Analisis Deskriptif

Analisis deskriptif pada bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai suatu gejala tertentu seperti ukuran gejala pusat, ukuran dispersi, gejala asosiasi, dan lain lainnya yang didasarkan pada pengumpulan data (Rasmikayati, 2017). Pada penelitian ini, analisis deskriptif digunakan untuk

menggambarkan karakteristik, pengetahuan, dan perilaku konsumsi responden terhadap minuman fermentasi.

## 2. Uji chi square

Uji *Chi-Square* merupakan salah satu jenis uji komparatif non parametrik yang dilakukan pada dua variabel, di mana skala data kedua variabel adalah nominal (Anderson et al., 2017). Pengujian hipotesis penelitian pada uji *chi-square* digunakan nilai signifikansi level sebesar 10% atau 0,1 untuk mengetahui apakah ada hubungan antar variabel. Uji *chi-square* digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel karakteristik responden, pengetahuan, dan perilaku konsumsi responden. Kriteria dari pengujian ini yaitu :

- H0 : Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku konsumsi mahasiswa
- H1 : Ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku konsumsi mahasiswa
- Taraf nyata : 10 % = 0,1

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Jenis Kelamin

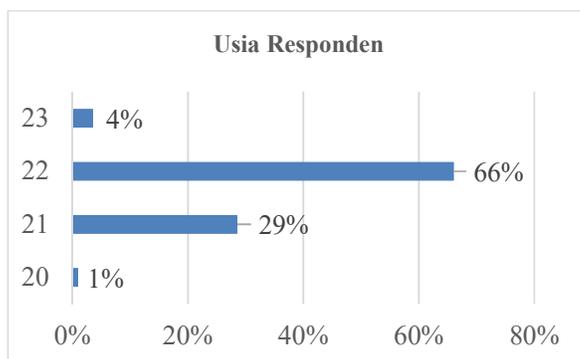
Pada penelitian ini, menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah perempuan dengan distribusi jenis kelamin perempuan sebanyak 38 (68%), sedangkan jenis kelamin laki-laki sebanyak 18 (32%). Hal ini dikarenakan jumlah keseluruhan Mahasiswa Agribisnis angkatan 2020 didominasi oleh jenis kelamin perempuan. Menurut Yurdabakan & Eren (2023), menyebutkan bahwa responden perempuan memiliki kesadaran akan probiotik yang lebih tinggi dibandingkan dengan laki-laki.

**Tabel 1. Jenis Kelamin Responden**

Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
Perempuan	38	68
Laki-laki	18	32
Jumlah	56	100

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

### Usia



Sumber: Analisis Data Primer (2024)

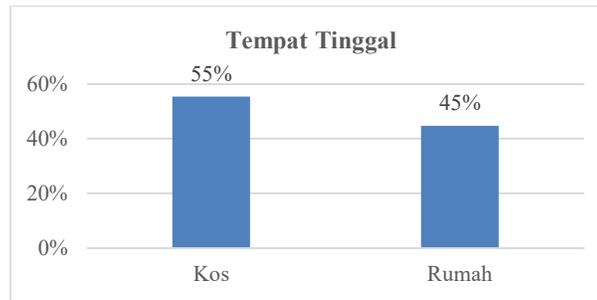
**Gambar 1. Usia Responden**

Responden pada penelitian ini termasuk dalam usia remaja yang tergolong pada kategori remaja akhir menuju dewasa dengan rentang usia 20-23 tahun (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2009). Hasil pada Gambar 1. menunjukkan bahwa mayoritas responden berusia 22 tahun. Mahasiswa dalam kelompok usia ini sudah memiliki kesadaran untuk memilih berbagai pilihan seperti konsumsi makanan, minuman, serta penampilannya.

### Tempat Tinggal

Tempat tinggal responden mayoritas jauh dari rumah atau tinggal di Kos dengan jumlah 55%, sementara itu 45% responden bertempat tinggal di rumah. Pada umumnya mahasiswa akan tinggal jauh dari rumah dan memilih tempat yang lebih dekat dengan Universitasnya. Menurut Kurniawan

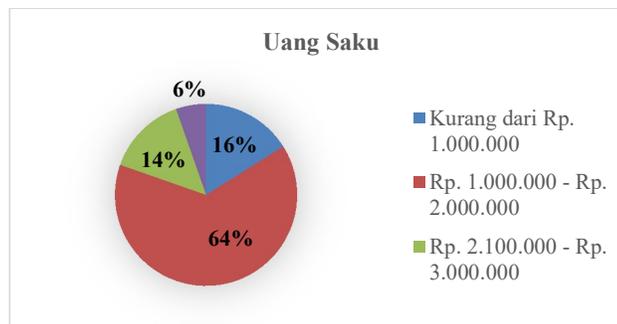
& Widyaningsih (2017), perbedaan tempat tinggal akan mempengaruhi mahasiswa dalam perilaku konsumsi.



Sumber: Analisis Data Primer (2024)  
**Gambar 2. Tempat Tinggal Responden**

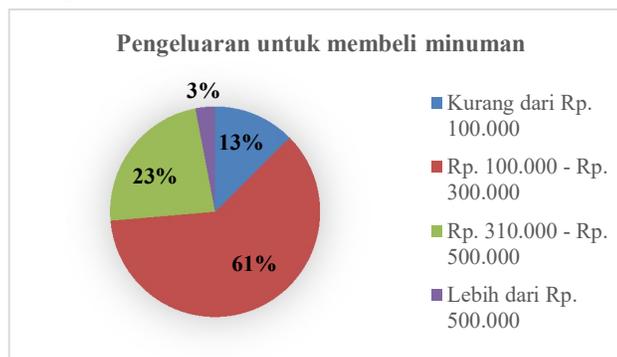
### Uang Saku dan Pengeluaran untuk Membeli Minuman

Berdasarkan data pada Gambar 3. Dari 56 responden, terlihat bahwa mayoritas responden mendapatkan uang saku sebesar Rp1.000.000 – Rp2.000.000 (64%). Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang dilakukan pada mahasiswa jabodetabek oleh Pradito et al., (2020) yaitu mayoritas responden memiliki uang saku kurang dari Rp2.000.000 per-bulan. Selain itu, dalam penelitian Wahyudi (2017), uang saku pada mahasiswa akan mempengaruhi dalam pengeluaran konsumsi dengan jumlah yang berbeda-beda dari setiap mahasiswanya.



Sumber: Analisis Data Primer (2024)  
**Gambar 3. Uang Saku Responden**

Pengeluaran konsumsi minuman merupakan bagian dari uang saku/ pendapatannya yang dibelanjakan. Dalam penelitian ini pengeluaran konsumsi hanya untuk konsumsi minuman. Berdasarkan Gambar 4. terlihat bahwa pengeluaran responden untuk konsumsi minuman mayoritas termasuk kedalam kategori Rp100.000 – Rp300.000. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Kumalasari & Soesilo (2019), menyebutkan bahwa pengeluaran dipengaruhi secara positif oleh variabel uang saku, dengan semakin tinggi uang saku yang dimiliki maka semakin tinggi pula tingkat konsumsi seseorang.



Sumber: Analisis Data Primer (2024)  
**Gambar 4. Pengeluaran untuk membeli minuman responden**

### Penyakit yang seringkali dialami

Tabel 2. menunjukkan beberapa jenis penyakit yang seringkali di derita oleh mahasiswa, yang paling umum yaitu flu dengan jumlah kasus sebanyak 18 orang dari total responden. Diikuti penyakit lain yang cukup umum yaitu Maag atau GERD (Gastroesophageal Reflux Disease) dengan 9 orang yang mengalami kondisi ini. Selain itu, beberapa mahasiswa juga mengalami masalah kesehatan lain seperti Demam, Sakit kepala, Radang tenggorokan, dan lainnya. Meskipun demikian, terdapat juga beberapa mahasiswa yang tidak mengalami penyakit yaitu sebanyak 3 orang.

**Tabel 2. Penyakit yang seringkali di alami responden**

Penyakit yang seringkali di alami	Frekuensi	Persentase (%)
Flu	18	32
Maag/ Gerd	9	16
Demam	7	13
Sakit Kepala	4	7
Radang tenggorokan	8	14
Lainnya	7	13
Tidak ada	3	5
Jumlah	56	100

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

### Pengetahuan Tentang Minuman Fermentasi

#### Jenis Minuman Fermentasi yang Diketahui

Berdasarkan hasil pada tabel menunjukkan bahwa mahasiswa mayoritas hanya mengetahui sampai 2 jenis dari minuman fermentasi. Dengan jenis yang paling disebut yaitu yogurt dan kombucha. Yogurt merupakan jenis minuman fermentasi yang paling banyak diketahui oleh mahasiswa. Menurut Rosana et al. (2023), menyatakan bahwa sebagian besar remaja atau mahasiswa menyukai minuman fermentasi yogurt. Selain itu, hanya sedikit dari responden yang mengetahui jenis minuman fermentasi lebih dari 3. Hal ini sesuai dengan yang disebutkan oleh Rahmah et al. (2021), sebagian besar responden mahasiswa masih kurang dalam menyebutkan jenis minuman fermentasi.

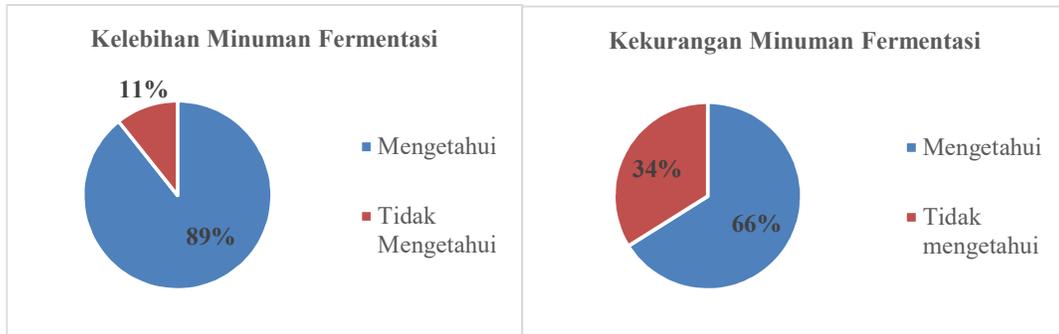
**Tabel 3. Pengetahuan terhadap Minuman Fermentasi**

Jenis Minuman	Frekuensi	Persentase (%)
1 Jenis	11	20
2 Jenis	17	30
3 Jenis	14	25
4 Jenis	8	14
5 Jenis	6	11
Jumlah	56	100

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

#### Pengetahuan Kelebihan dan Kekurangan dari Minuman Fermentasi

Setiap jenis minuman pasti memiliki kelebihan dan kekurangan, hal ini tergantung pada cara pembuatan, bahan baku yang digunakan, serta aturan konsumsi untuk masing masing jenis minuman, termasuk minuman fermentasi. Pengetahuan mengenai kelebihan dan kekurangan minuman fermentasi ditunjukkan pada tabel 10. Berdasarkan hasil survey, mayoritas mahasiswa mengetahui kelebihan (89%) serta kekurangan (66%) dari minuman fermentasi. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Rahmah et al. (2021), menunjukkan bahwa sebagian besar mahasiswa telah mengetahui kelebihan dan kekurangan dari minuman fermentasi.



Sumber: Analisis Data Primer (2024)

**Gambar 5. Pengetahuan Kelebihan dan Kekurangan Minuman Fermentasi**

### Manfaat dari Minuman Fermentasi yang Diketahui

**Tabel 4. Manfaat Minuman Fermentasi**

No	Manfaat	Frekuensi	Persentase (%)
1	Membantu Melancarkan Pencernaan	26	46
2	Menjaga Kesehatan dan Kekebalan Tubuh	8	15
3	Memberikan Nutrisi dan Gizi bagi tubuh	7	13
4	Mengandung Bakteri Baik	9	16
5	Manfaat lainnya	3	5
6	Tidak mengetahui manfaat	3	5
Jumlah		56	100

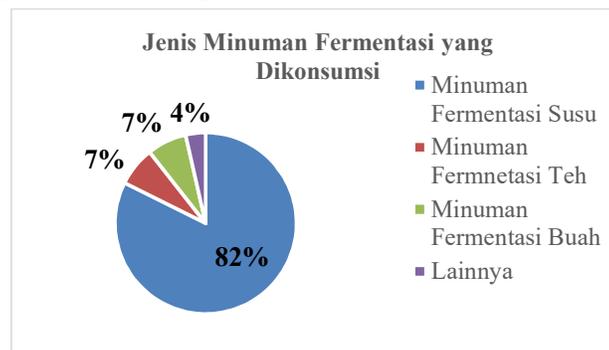
Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Menurut Yurdabakan & Eren (2023), menyatakan bahwa probiotik memiliki efek yang menguntungkan bagi kesehatan terutama pencernaan. Berdasarkan Tabel 4, sebagian besar mahasiswa mengetahui manfaat fungsional dari minuman fermentasi, dengan jawaban paling banyak yaitu membantu melancarkan pencernaan (46%). Hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Jumadi et al. (2024), yang menjelaskan bahwa minuman fermentasi dipercaya dapat mengatasi masalah kesehatan salah satunya yaitu kesehatan sistem pencernaan, namun harus sesuai dengan takaran para ahli pengobatan.

### Perilaku Konsumsi Minuman Fementasi

#### Jenis Minuman Fermentasi yang Dikonsumsi

Berdasarkan data pada Gambar 6, diketahui bahwa jenis minuman fermentasi susu adalah jenis yang paling sering dikonsumsi oleh mahasiswa, dengan persentase sebanyak 82%. Minuman fermentasi jenis susu merupakan salah satu minuman fungsional yang cukup digemari oleh kalangan remaja. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Šikić-Pogačar et al. (2022), yang mengatakan bahwa jenis minuman fermentasi yang lebih banyak dikonsumsi adalah minuman fermentasi jenis susu atau yogurt.

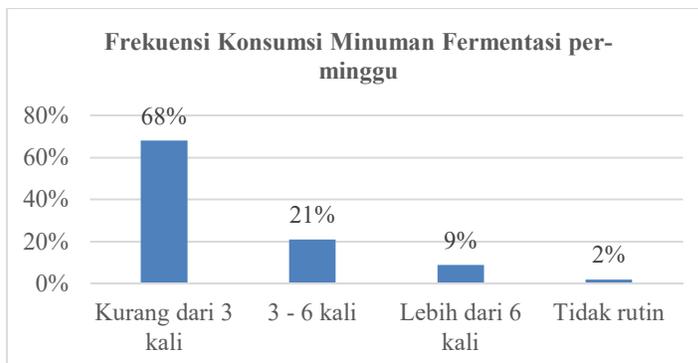


Sumber: Analisis Data Primer (2024)

**Gambar 6. Jenis Minuman Fermentasi yang Dikonsumsi**

### Frekuensi Konsumsi Minuman Fermentasi per-Minggu

Dengan frekuensi konsumsi yang paling banyak yaitu kurang dari tiga kali per minggu sebanyak 38 (68%). Sesuai dengan penelitian terdahulu yang dilakukan oleh C.H.Katugampala & A.T.Abeyundara (2022), menyebutkan bahwa mayoritas masyarakat mengonsumsi minuman fungsional setidaknya sekali dalam satu minggu.

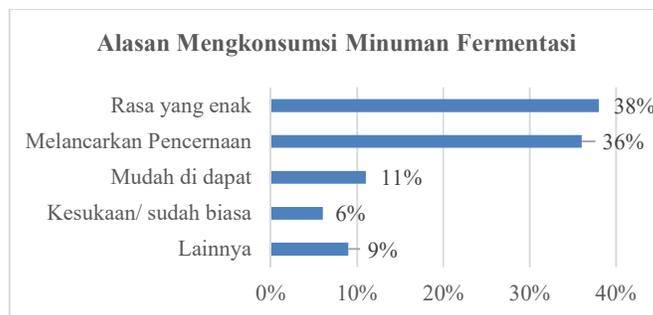


Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Gambar 7. Frekuensi Konsumsi Minuman Fermentasi per-minggu

### Alasan Konsumsi Minuman Fermentasi

Berdasarkan Gambar 8. alasan yang paling umum bagi mahasiswa untuk mengonsumsi minuman fermentasi adalah karena Rasa yang enak sebanyak 38%, diikuti dengan alasan untuk melancarkan pencernaan sebesar 36%. Alasan lainnya yaitu mudah di dapat dan kesukaan atau sudah terbiasa. Menurut Pamela (2018), rasa yang enak merupakan salah satu faktor yang mendorong konsumsi terhadap suatu produk. Hal ini sejalan dengan pernyataan Sagita (2023), yang menyatakan bahwa minuman fermentasi memiliki rasa yang enak, segar, dan aman untuk dikonsumsi.



Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Gambar 8. Alasan Konsumsi Minuman Fermentasi

### Harga Minuman Fermentasi yang dikonsumsi

Berdasarkan pada Gambar 9, dari 56 responden yang mengonsumsi minuman fermentasi, sebagian besar responden lebih memilih minuman fermentasi dengan harga antara Rp. 10.000 hingga Rp. 30.000 sebesar 64%, hal ini merupakan rentang harga yang paling populer dan dianggap terjangkau. Penetapan harga yang terjangkau terhadap suatu produk minuman menjadi salah satu faktor yang dapat meningkatkan minat pembelian konsumen (Nur'aini et al., 2022).



Sumber: Analisis Data Primer (2024)

**Gambar 9. Harga Minuman Fermentasi**

### Uji *Chi-Square* Karakteristik dengan Tingkat Pengetahuan

**Tabel 5. Uji *Chi-Square* Karakteristik dengan Tingkat Pengetahuan**

	Nilai <i>Asym. Sig</i>			
	Jenis Minuman Fermentasi yang diketahui	Mengetahui kelebihan minuman fermentasi	Mengetahui Kekurangan Minuman Fementasi	Manfaat minuman fermentasi
Jenis Kelamin	<b>0,045*</b>	<b>0,055*</b>	<b>0,049*</b>	<b>0,049*</b>
Tempat Tinggal	<b>0,003*</b>	0,251	0,389	<b>0,038*</b>
Uang Saku	0,219	0,462	0,504	<b>0,059*</b>
Pengeluaran membeli minuman	0,886	0,238	0,924	0,125
Penyakit yang seringkali dialami	0,564	0,515	0,732	0,667

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Pada Tabel 5 menunjukkan hasil dari uji *chi-square*. Terdapat beberapa variabel yang mengindikasikan adanya hubungan yang signifikan. Antara jenis kelamin dengan seluruh variabel pengetahuan mengenai jenis minuman fermentasi yang diketahui, kelebihan dan kekurangan, serta manfaat dari minuman fermentasi. Yurdabakan & Eren (2023), yang menyebutkan bahwa responden perempuan memiliki kesadaran akan probiotik yang lebih tinggi dibandingkan dengan laki-laki. Selain itu, pengetahuan perempuan berbeda dengan laki-laki karena perempuan lebih memperhatikan nilai gizi, kualitas, dan kesegaran dari produk yang akan dikonsumsi (Kraus et al., 2017).

Selain itu, variabel lainnya yang menunjukkan hasil signifikan yaitu variabel tempat tinggal dengan jenis minuman yang diketahui dan manfaat minuman fermentasi. Adanya hubungan ini menunjukkan bahwa tempat tinggal responden mempengaruhi pengetahuan. Biasanya mahasiswa yang tinggal di kos kurang memperhatikan kandungan gizi dan nutrisi dari asupan yang dikonsumsinya. Kemudian, untuk variabel tempat tinggal dan uang saku berhubungan juga secara signifikan dengan manfaat dari minuman fermentasi.

### Uji *Chi-Square* Karakteristik dengan Perilaku Konsumsi

Berdasarkan hasil penelitian pada Tabel 6, menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara variabel karakteristik dengan perilaku konsumsi. Variabel jenis kelamin berhubungan signifikan dengan frekuensi konsumsi minuman fermentasi. Menurut Yurdabakan & Eren (2023), menyebutkan bahwa jenis kelamin berpengaruh terhadap perilaku konsumsi seseorang.

Uang saku berpengaruh signifikan terhadap harga minuman fermentasi yang dikonsumsi oleh responden. Adanya hubungan ini menunjukkan bahwa uang saku seseorang berpengaruh terhadap harga minuman yang dibeli Responden dengan uang saku yang lebih rendah akan cenderung memilih jenis minuman dengan harga yang lebih rendah untuk menekan pengeluaran (Deliens et al., 2015).

**Tabel 6. Uji Chi-Square Karakteristik dengan Perilaku Konsumsi**

	Nilai <i>Asym. Sig</i>			
	Jenis Minuman Fermentasi yang dikonsumsi	Frekuensi Konsumsi Minuman Fermentasi	Alasan Konsumsi Minuman Fermentasi	Harga Minuman Fermentasi
Jenis Kelamin	0,331	<b>0,081*</b>	0,712	0,349
Tempat Tinggal	0,691	0,313	0,504	0,430
Uang Saku	0,277	0,506	0,261	<b>0,001*</b>
Pengeluaran membeli minuman	<b>0,009*</b>	0,590	0,810	0,308
Penyakit yang seringkali dialami	<b>0,032*</b>	<b>0,024*</b>	0,271	0,519

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Pengeluaran untuk membeli minuman berhubungan signifikan dengan jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi. Hal ini menunjukkan bahwa pengeluaran untuk membeli minuman berpengaruh terhadap jenis minuman yang dikonsumsi, karena minuman fermentasi memiliki harga yang beragam.

Selain itu, variabel penyakit yang seringkali dialami oleh responden berhubungan signifikan dengan jenis minuman yang dikonsumsi dan frekuensi konsumsinya. Sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Šikić-Pogačar et al. (2022), yang menyebutkan bahwa responden yang memiliki riwayat penyakit memiliki hubungan signifikan dengan frekuensi konsumsi dari minuman fermentasi. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Dimitrova & Ilieva (2023), masalah kesehatan yang seringkali diderita oleh responden dapat mempengaruhi niat konsumsi responden.

### Uji Chi-Square Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Konsumsi

**Tabel 7. Uji Chi-Square Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Konsumsi**

	Nilai <i>Asym. Sig</i>			
	Jenis Minuman Fermentasi yang diketahui	Frekuensi Konsumsi Minuman Fermentasi	Alasan Konsumsi Minuman Fermentasi	Harga Minuman Fermentasi
Jenis Minuman Fermentasi yang diketahui	<b>0,004*</b>	<b>0,009*</b>	0,676	0,253
Mengetahui Kelebihan Minuman Fermentasi	0,191	<b>0,029*</b>	<b>0,099*</b>	0,700
Mengetahui Kekurangan Minuman Fermentasi	0,311	<b>0,012*</b>	0,925	0,831
Manfaat Minuman Fermentasi	0,739	0,239	0,724	0,526

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan berhubungan dengan perilaku konsumsi, diantaranya yaitu variabel jenis minuman fermentasi yang diketahui berhubungan signifikan dengan jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi dengan frekuensi konsumsi minuman fermentasi. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Yurdabakan & Eren (2023), mengatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara responden yang mengetahui jenis minuman fermentasi dengan pola konsumsi minuman fermentasinya.

Selain itu, pengetahuan responden terhadap kelebihan dan kekurangan minuman fermentasi menunjukkan pula hasil yang signifikan dengan frekuensi konsumsi minuman fermentasi dan juga alasan dalam mengonsumsi minuman fermentasi. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan responden berhubungan secara signifikan dengan perilaku konsumsinya terhadap minuman fermentasi.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian terhadap mahasiswa Program Studi Agribisnis Universitas Padjadaran menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah perempuan dengan usia 22 tahun yang bertempat tinggal di kos selama kuliah dengan uang saku sebesar 1-2 juta rupiah per-bulan dan pengeluaran untuk konsumsi minuman sebesar Rp100.000-Rp300.000. Penyakit yang seringkali di alami responden adalah flu. Semua responden memiliki pengetahuan yang cukup baik terhadap minuman fermentasi. konsumsi minuman fermentasi didominasi oleh yogurt dengan frekuensi kurang dari 3 kali per-minggu.

Pada hubungan uji *chi-square* menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan (*Asym. Sig* < 0,1) antara variabel karakteristik responden yaitu jenis kelamin dengan pengetahuan terhadap minuman fermentasi, variabel tempat tinggal dan uang saku juga berhubungan signifikan terhadap pengetahuan manfaat dari minuman fermentasi. Selain itu, pada variabel pengeluaran untuk membeli minuman dan penyakit yang seringkali di alami berhubungan signifikan dengan jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi, variabel jenis kelamin dan penyakit yang seringkali di alami juga berhubungan signifikan terhadap frekuensi konsumsi minuman fermentasi. Variabel uang saku pun berhubungan signifikan dengan harga minuman fermentasi. Kemudian, untuk hubungan antara pengetahuan dengan perilaku konsumsi responden menunjukkan hasil yang signifikan antara jenis minuman fermentasi yang diketahui dengan minuman fermentasi yang dikonsumsi dan hubungan signifikan juga terjadi pada variabel frekuensi konsumsi minuman fermentasi dengan jenis minuman fermentasi yang dikonsumsi dan pengetahuan kelebihan serta kekurangan dari minuman fermentasi.

Selain itu, adapula variabel yang tidak memiliki hubungan signifikan seperti variabel pengeluaran untuk membeli minuman dan penyakit yang seringkali di alami dengan variabel pengetahuan. Kemudian, variabel tempat tinggal juga tidak menunjukkan hasil hubungan signifikan dengan perilaku konsumsi minuman fermentasi karena memiliki nilai *Asym. Sig* > 0,1.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, D. R., Sweeney, D. J., Williams, T. A., Camm, J. D., & Cochran, J. J. (2017). Statistics for Business & Economics 13e. In *Cengage Learning* (Vol. 16, Issue 4).
- 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*, 8(10), e11062. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11062>
- C.H.Katugampala, & A.T.Abeysundara. (2022). A Cross Sectional Survey Of Consumer Awareness, Consumption, And Purchasing Behaviour Of Functional Beverages In The Asgiriya Area In Gampaha District, Sri Lanka. *International Research Symposium – 2022*.
- Deliens, T., Clarys, P., De Bourdeaudhuij, I., & Deforche, B. (2015). Correlates of university students' soft and energy drink consumption according to gender and residency. *Nutrients*, 7(8), 6550–6566. <https://doi.org/10.3390/nu7085298>
- Dimitrova, T., & Ilieva, I. (2023). Consumption Behaviour towards Branded Functional Beverages among Gen Z in Post-COVID-19 Times: Exploring Antecedents and Mediators. *Behavioral Sciences*, 13(8). <https://doi.org/10.3390/bs13080670>
- Jumadi, O., Kurnia, N., Asmawati Azis, A., & Karim, H. (2024). *Respon Guru dan Siswa SMK YPPP Wonomulyo terhadap Pelatihan Pembuatan Minuman Fermentasi Tepache*. 3(April), 64–71. <https://journal.unm.ac.id/index.php/JHP2M>
- Kolady, D. E., Kattelmann, K., Vukovich, C., & Scaria, J. (2018). Awareness and use of probiotics among the millennials in the United States: Drivers and implications. *Functional Foods in Health and Disease*, 8(10), 505–518. <https://doi.org/10.31989/ffhd.v8i10.536>
- Kraus, A., Annunziata, A., & Vecchio, R. (2017). Sociodemographic factors differentiating the consumer and the motivations for functional food consumption. *Journal of the American College of Nutrition*, 36(2), 116–126.
- Kumalasari, D., & Soesilo, Y. H. (2019). Pengaruh Literasi Keuangan, Modernitas Individu, Uang Saku Dan Kontrol Diri Terhadap Perilaku Konsumtif Mahasiswa Prodi S1 Pendidikan Ekonomi Angkatan Tahun 2016 Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Malang. *Jurnal*

*Pendidikan Ekonomi, Vol.12, No.1, 2019, 3(1), 274–282.*

- Kurniawan, M. wahid wahyu, & 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*, 5(1), 1–12.
- Miller, C., Wakefield, M., Braunack-Mayer, A., Roder, D., O’Dea, K., Ettridge, K., & Dono, J. (2019). Who drinks sugar sweetened beverages and juice? An Australian population study of behaviour, awareness and attitudes. *BMC Obesity*, 6(1), 1–12. <https://doi.org/10.1186/s40608-018-0224-2>
- Minati, S. D., & Sartika, A. N. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Terkait Label Gizi Terhadap Sikap Konsumsi Produk Minuman Kemasan Mahasiswa Program Studi Perencanaan Wilayah Dan Kota Universitas Pasundan Bandung. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia (JIGZI)*, 3(2), 7–15. <https://doi.org/10.57084/jigzi.v3i2.912>
- Nur’aini, Hendrayani, I., Faitullah, & Ridho, A. M. (2022). Produk Cimory (Studi Kasus Pada Alfamart Kimarogan 2 Kertapati Palembang). *JEMBATAN (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis, Auditing, Dan Akuntansi)*, 7(1), 99–107.
- Nurjanah, R. (2017). Faktor-Faktor Pola Makan Pada Remaja di SMK Negeri 4 Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*, 1–83.
- Pamelia, I. (2018). Fast Food Consumption Behavior in Adolescent and ITS Impact for Health. *Jurnal IKESMA*, 14(2), 144–153.
- 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. *American Journal of Clinical Nutrition*, 83(3), 529–542. <https://doi.org/10.1093/ajcn.83.3.529>
- Pradito, I. Y., Wardana, A. A. L. D., Waspodo, P., & Suro, I. S. (2020). Determinants of knowledge and perception of probiotic by jabodetabek college students. *Food Research*, 4(5), 1815–1819. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(5\).133](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(5).133)
- Precup, G., Pocol, C. B., Teleky, B. E., & Vodnar, D. C. (2022). Awareness, Knowledge, and Interest about Prebiotics— A Study among Romanian Consumers. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(3). <https://doi.org/10.3390/ijerph19031208>
- Rahmah, P. A., Khairani, A. F., Atik, N., Arisanti, N., & Fatimah, S. N. (2021). Correlation of knowledge, attitude, and practice toward probiotics for the digestive system among health science students. *Journal of Multidisciplinary Healthcare*, 14, 1135–1144. <https://doi.org/10.2147/JMDH.S305670>
- Rasmikayati, E. (2017). *Statistika Non Parametrik untuk Bidang Agribisnis, Ekonomi, dan Sosial (1st ed.)* (U. Press (ed.)).
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). *Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yogurt*.
- Rosana, M., Winarto, A., & Pisestyani, H. (2023). Pengetahuan dan Preferensi Konsumen Yogurt di Kota Jambi. *Journal of Livestock and Animal Health*, 6(1), 7–14. <https://doi.org/10.32530/jlah.v6i1.7>
- Sagita, C. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, 3(2), 205–210. <https://doi.org/10.47467/tarbiatuna.v3i2.3017>
- Sifaq, A., Bakti, A. P., Miranti, M. G., Wulandari, S. S., & Dewi, R. M. (2020). *Nutridrink TOGA as an Alternative to Maintain Body Immunity Against Covid*. 196(Ijce), 298–303. <https://doi.org/10.2991/aer.k.201124.054>
- Šikić-Pogačar, M., Turk, D. M., & Fijan, S. (2022). Knowledge of fermentation and health benefits among general population in North-eastern Slovenia. *BMC Public Health*, 22(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s12889-022-14094-9>
- Sri Winarti. (2006). *Minuman Kesehatan*.
- Suyatmin, S., & Sukardi, S. (2018). Development of Hygiene and Healthy Living Habits Learning Module for Early Childhood Education Teachers. *Unnes Journal of Public Health*, 7(2), 89–

97. <https://doi.org/10.15294/ujph.v7i2.19470>

Wahyudi, A. Y. H. (2017). Pengaruh Uang Saku dan Gaya Hidup Terhadap Minat Menabung. *Universitas Sanata Dharma Yogyakarta*.

Yurdabakan, Z. Z., & Eren, M. M. (2023). a Cross-Sectional Survey To Determine Turkish Dental Patients' Probiotic Knowledge, Attitude, and Consumption Status. *Journal of Stomatology*, 76(3), 141–150. <https://doi.org/10.5114/jos.2023.129375>