

Preferensi Mahasiswa di Kota Pontianak terhadap Makanan Tradisional Kalimantan Barat dan Perbandingan Komposisi Nutrisinya dengan Pangan Siap Saji

Student Preferences in Pontianak on West Kalimantan Traditional Food and Comparison of its Nutritional Composition with Ready-To-Eat Food

Wahdah, Lucky Hartanti, Maherawati*

Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Tanjungpura, Pontianak

Abstract. *One aspect of cultural diversity is traditional food. Traditional food serves as a means of expressing thanks, performing cultural rituals, building kinship as well as being a source of nutrition. West Kalimantan is one of the multi-ethnic provinces in Indonesia, hence it offers a wide range of traditional foods. The existence of traditional food is threatened to be shifted or replaced by the presence of ready-to-eat food, which is intensively promoted in various media, with the main target being the young age group. This study aimed to determine student's preferences in Pontianak towards traditional food in West Kalimantan and compare its nutritional composition with ready-to-eat food. This research was conducted using a survey to 150 respondents using online questionnaire. Data were analyzed by the Chi-Square program. The three types of traditional foods that respondents liked the most were tested for their nutritional composition and compared with the nutritional composition of ready-to-eat foods like chicken nugget, hamburger, and fried chicken. The results showed that students in Pontianak had a high preference (90.7%) for traditional West Kalimantan food. West Kalimantan's most preferred traditional foods were kerupuk basah (n=51), bubur pedas (n=49), and ikan asam pedas (n=25). The results showed a relationship between student preferences for food knowledge, nutritional information, taste, and appearance of traditional West Kalimantan foods. The nutritional composition test showed that, in general, traditional foods have higher water content and lower fat content than ready-to-eat food.*

Keywords: *chi-square analysis, student's preferences, traditional food, West Kalimantan*

Abstrak. Makanan tradisional adalah salah satu jenis keanekaragaman budaya. Selain berfungsi untuk memenuhi kebutuhan pangan, makanan tradisional menjadi media untuk menyampaikan rasa terima kasih, ritual budaya, dan mempererat kekerabatan dalam masyarakat. Kalimantan Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang bersifat multietnis sehingga mempunyai beragam makanan tradisional. Keberadaan makanan tradisional dikhawatirkan mulai tergeser dengan adanya pangan siap saji yang gencar melakukan promosi pada berbagai media dengan sasaran utama golongan usia muda. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi mahasiswa di Pontianak terhadap makanan tradisional Kalimantan Barat dan perbandingan komposisi nutrisinya dengan pangan siap saji. Penelitian ini dilaksanakan dengan metode survei kepada 150 responden menggunakan kuesioner online. Data dianalisis dengan program *Chi-Square*. Tiga jenis makanan tradisional yang paling disukai responden diuji komposisi gizinya dan dibandingkan dengan komposisi gizi pangan siap saji berupa *chicken nugget, hamburger, fried chicken*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak memiliki tingkat preferensi yang masih tinggi (90.7%) terhadap makanan tradisional Kalimantan Barat. Makanan tradisional Kalimantan Barat yang paling disukai adalah kerupuk basah (n=51), bubur pedas (n=49), ikan asam pedas (n=25). Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang tinggi antara preferensi mahasiswa terhadap pengetahuan tentang makanan, informasi gizi, citarasa dan penampilan makanan tradisional Kalimantan Barat. Pengujian komposisi gizi menunjukkan bahwa secara umum makanan tradisional mempunyai kandungan air lebih tinggi dan kandungan lemak yang lebih rendah dibandingkan pangan siap saji.

Kata kunci: analisis *chi-square*, Kalimantan Barat, makanan tradisional, preferensi mahasiswa

Aplikasi Praktis: Preferensi mahasiswa di Pontianak dapat menggambarkan keterwakilan masyarakat usia remaja dalam mengonsumsi makanan tradisional. Hasil kajian dalam penelitian menunjukkan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak lebih memilih makanan tradisional dibandingkan pangan siap saji. Hasil riset diharapkan dapat menjadi data dasar untuk terus mempertahankan dan memperbaiki mutu produk makanan tradisional agar memenuhi keinginan konsumen, baik dari mutu sensori, gizi, maupun penggunaan kemasan yang lebih menarik.

PENDAHULUAN

Pangan adalah kebutuhan utama bagi manusia yang harus dipenuhi setiap hari. Pangan merupakan segala sesuatu yang berasal dari sumber alam (nabati dan hewani) atau perairan, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang digunakan sebagai makanan atau minuman bagi manusia. Ketersediaan pangan diperlukan untuk memenuhi kebutuhan pangan dan gizi bagi masyarakat, rumah tangga dan perseorangan secara berkelanjutan (Atasa dan Nugroho 2021). Pemenuhan kebutuhan pangan bagi manusia menghasilkan berbagai variasi menu masakan antar daerah karena perbedaan sumber daya alam, kebudayaan, adat istiadat, dan kebiasaan masyarakat setempat. Perbedaan tata cara dan budaya suatu masyarakat dalam menyiapkan suatu makanan akan melahirkan makanan khas pada suatu daerah yang disebut makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan suatu keanekaragaman budaya yang juga dapat menjadi media untuk menyampaikan rasa terima kasih, ritual, memererat kekerabatan dan lain-lain.

Kalimantan Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang bersifat multietnis. Suku terbesar adalah Melayu (34.7%), Dayak (30%), Jawa (10.4%), Tionghoa (9.5%), Bugis (3.2%), dan lain-lain (Tsanaldy 2009). Banyaknya suku akan melahirkan pula berbagai ragam makanan tradisional. Beberapa makanan tradisional Kalimantan Barat adalah kerupuk basah, bubur pedas, ikan asam pedas, pacri nanas, cincalok, pekasam, kwetiau, lemag, lempok durian, chai kwe dan sotong pangkong (Aprianto 2013).

Perkembangan teknologi yang pesat saat ini menyebabkan hubungan antar negara menjadi lebih mudah, pertukaran informasi dapat berlangsung dengan cepat sehingga perkembangan menu makanan juga menjadi lebih global. Menu makanan suatu negara dapat tersebar di negara lain dengan cepat. Menurut Elvira (2016), saat ini sebagian besar anak muda Indonesia menganggap makanan modern seperti *pizza*, *hamburger*, *fried chicken*, *chicken nugget*, *spaghetti*, *french fries* dan sebagainya merupakan makanan bergengsi. Padahal jenis makanan tersebut tidak lebih sehat dibandingkan dengan makanan tradisional. Idealnya, perkembangan makanan baru didalam suatu masyarakat tidak melupakan makanan tradisional dari daerah tersebut. Makanan tradisional suatu daerah sebaiknya tetap dapat dipertahankan agar masyarakat tidak kehilangan akar budaya sendiri.

Perilaku seseorang dalam memilih makanan sangat subjektif. Menurut Saygi dan Shipman (2021) proses pemilihan makanan oleh konsumen dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti jenis makanan, kebiasaan makan atau pola makan, suasana hati, dan budaya pada lingkungan setempat. Alasan seseorang memilih suatu makanan dapat dipelajari dengan pengujian preferensi. Menurut Cahyanti dan Najib (2016) preferensi merupakan pilihan lebih suka pada sesuatu dibandingkan yang lainnya. Golongan remaja merupakan golongan yang rentan dalam pengambilan keputusan karena belum mempunyai kematangan berpikir sehingga mudah sekali

dipengaruhi oleh lingkungan. Menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana (BKKBN) rentang usia remaja adalah 10-24 tahun dan belum menikah. Mahasiswa merupakan salah satu populasi dalam kelompok usia remaja. Menurut Susetyowati (2017) pada masa remaja terjadi peningkatan kebutuhan gizi untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan fisik dan psikis. Preferensi mahasiswa penting untuk diketa-hui karena mahasiswa merupakan kelompok masyarakat usia remaja yang mempunyai tingkat pendidikan lebih tinggi dan dianggap sebagai kaum intelektual, sehingga pemikiran mahasiswa dapat menggambarkan kondisi masa depan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi mahasiswa di Kota Pontianak terhadap makanan tradisional Kalimantan Barat dan perbandingan komposisi nutrisi dengan pangan siap saji.

BAHAN DAN METODE

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner survei, data sekunder (komposisi gizi *chicken nugget*, *hamburger*, *fried chicken*) dan bahan pengujian komposisi gizi makanan tradisional. Kuesioner berisi pertanyaan yang harus dijawab oleh responden, sedangkan bahan pengujian komposisi gizi terdiri dari kerupuk basah, bubur pedas, dan ikan asam pedas. Kerupuk basah diperoleh dari warung di Jalan Tanjung Raya II, Jalan Karimata, dan Jalan Pal Sembilan. Bubur pedas diperoleh dari warung makan di Jalan Parit H. Husin II, Jalan HM Suwignyo, dan Jalan Komodor Yos Sudarso. Ikan asam pedas diperoleh dari tempat makan di Jl. Letnan Jendral Sutoyo, Jalan Veteran, dan Jalan Sungai Kakap. Bahan-bahan kimia yang digunakan antara lain adalah $K_2S_2O_4$, HgO , H_2SO_4 , $NaOH$, K_2S , HCl , pelarut heksan, dan aquadest.

Populasi dan sampel penelitian (Alfian *et al.* 2015)

Kota Pontianak terdiri dari enam kecamatan. Jumlah sampel dalam penelitian ini diusahakan dapat mewakili enam kecamatan wilayah lokasi perguruan tinggi di Pontianak. Jumlah responden yang diperoleh adalah 150 orang. Pemilihan responden dilakukan dengan metode *purposive sampling* dengan kriteria yaitu mahasiswa yang masih berusia remaja (usia di bawah 24 tahun) dan belum menikah. Jumlah responden diambil berdasarkan teori Alfian *et al.* (2015) bahwa ukuran sampel yang layak dalam penelitian adalah antara 30 sampai dengan 500.

Penyusunan dan penyebaran kuesioner (Alfian *et al.* 2015)

Kuesioner meliputi 4 bagian yaitu: 1) data diri, bertujuan untuk mengetahui profil dari responden; 2) pengetahuan tentang makanan tradisional, bertujuan untuk mengetahui makanan tradisional yang paling disukai; 3) preferensi, bertujuan untuk mengetahui atribut-atribut makanan tradisional yang lebih banyak

dipilih; dan 4) alasan menyukai makanan tradisional serta komentar umum. Kuesioner disebar secara online menggunakan *google form* kepada responden mahasiswa yang ada di Kota Pontianak.

Pengujian komposisi makanan

Makanan yang diuji adalah makanan tradisional yang menempati ranking 1, 2, dan 3 berdasarkan pilihan responden tentang jenis makanan tradisional yang paling disukai. Setelah diperoleh tiga jenis makanan tradisional yang paling disukai responden, maka dilakukan pembelian sampel pada tiga tempat yang berbeda di kota Pontianak. Pengujian komposisi gizi makanan tradisional dilakukan dengan uji proksimat yang terdiri dari analisis kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan kadar karbohidrat *by different* (AOAC 2005). Komposisi makanan siap saji (*chicken nugget, hamburger, fried chicken*) diperoleh dari data sekunder.

Analisis data

Analisis data merupakan analisis deskriptif kuantitatif menggunakan analisis *chi-square*. Analisis *chi-square* dilakukan dengan mengaitkan antara variabel dependen dan variabel independen penelitian. Variabel dependen adalah preferensi mahasiswa terhadap makanan tradisional, sedangkan variabel independen adalah pengetahuan tentang makanan, informasi gizi, cita rasa, dan penampilan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden

Kuesioner diisi oleh total 157 responden dengan jawaban yang valid sebanyak 150 responden mahasiswa dari enam kecamatan di Kota Pontianak. Sebaran dan jumlah responden dapat dilihat pada Tabel 1. Jumlah responden dari masing-masing perguruan tinggi mempunyai persentase antara 13.3-20.7%. Responden pada penelitian ini dapat mewakili mahasiswa di Kota Pontianak.

Tabel 2 menunjukkan bahwa usia responden yang mengisi kuesioner adalah usia 17 hingga 23 tahun, responden terbanyak yang mengisi kuesioner yaitu 17-20 tahun (58%). Usia responden pada penelitian ini sudah masuk dalam kisaran usia remaja akhir berdasarkan Depkes RI (2009). Menurut Krisnani dan Farakhiah (2017) usia remaja akhir merupakan golongan usia responden remaja menuju dewasa atau dewasa awal, sehingga cenderung mudah terpengaruhi oleh budaya

baru yang sedang berkembang, lebih konsumtif dan belum seutuhnya berpikir rasional dalam mengambil keputusan. Menurut Saygi dan Shipman (2021) masa remaja merupakan perubahan dramatis pada proporsi tubuh, gerakan dan koordinasi, serta pertumbuhan dan perkembangan untuk mencapai bentuk tubuh dewasa. Hal ini juga berhubungan dengan metabolisme tubuh, sehingga masa tersebut lebih konsumtif untuk menyuplai energi yang dibutuhkan. Oleh karena itu perlu untuk mengetahui preferensi mahasiswa dalam usia remaja terhadap makanan tradisional.

Tabel 2 menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah perempuan yaitu 76% (n=114). Menurut Suryani *et al.* (2021) wanita umumnya lebih mempedulikan makanan yang dikonsumsi dengan memilih makanan yang sehat dan bergizi dengan pertimbangan manfaatnya bagi tubuh serta menjaga berat badan ideal. Selain itu, secara umum proporsi wanita lebih banyak dibandingkan laki-laki.

Berdasarkan Tabel 2, asal daerah responden sudah mewakili seluruh kabupaten yang ada di Kalimantan Barat. Responden terbanyak yang mengisi kuesioner adalah responden dari Kota Pontianak sebanyak 28% (n=42). Asal daerah dapat menentukan preferensi seseorang dalam pemilihan makanan tradisional karena merupakan bagian dari latar belakang seseorang yang meliputi faktor lingkungan, budaya dan kebiasaan pola makan dari tempat tinggal yang faktor lingkungan atau tempat tinggalnya sangat memengaruhi seseorang dalam membentuk suatu kebiasaan (Nurfirdaus dan Hodijah 2018). Berdasarkan sebaran asal daerah tersebut, responden dalam penelitian ini dianggap mengetahui makanan tradisional Kalimantan Barat dengan baik sehingga dapat memberikan informasi yang valid dalam menjawab kuesioner.

Jenis makanan tradisional Kalimantan Barat yang disukai responden

Data jenis makanan tradisional Kalimantan Barat yang disukai responden pada Tabel 3 diperoleh dari jawaban responden yang menyebutkan jenis makanan yang disukai (boleh lebih dari satu) dan alasan menyukai makanan tradisional tersebut. Tabel 3 menunjukkan bahwa makanan yang paling disukai responden (ranking 1) adalah “Kerupuk Basah” dengan jumlah 51 pemilih, ranking 2 adalah “Bubur Pedas” dengan jumlah 49 pemilih dan ranking 3 adalah “Ikan Asam Pedas” dengan jumlah 25 pemilih. Alasan responden menyukai makanan tradisional tersebut dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 1. Data responden menurut asal perguruan tinggi

Nama Kecamatan	Asal Perguruan Tinggi	Jumlah Responden	Persentase (%)
Pontianak Kota	IKIP PGRI	21	14.0
Pontianak Barat	Universitas Panca Bhakti	22	14.7
Pontianak Selatan	IAIN Pontianak	28	18.7
Pontianak Timur	Stikes Yarsi	20	13.3
Pontianak Utara	Poltekkes	31	20.7
Pontianak Tenggara	Universitas Tanjungpura	28	18.6
Total		150	100

Tabel 2. Data responden menurut usia, jenis kelamin dan asal daerah

Karakteristik	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
Usia (Tahun)		
17-20	87	58.0
21-23	63	42.0
Total	150	100
Jenis Kelamin		
Laki-laki	36	24
Perempuan	114	76
Total	150	100
Asal Daerah		
Pontianak	42	28.0
Kubu Raya	26	17.3
Mempawah	6	4.0
Singkawang	3	2.0
Sambas	18	12.0
Sintang	9	6.0
Bengkayang	5	3.3
Landak	4	2.7
Sanggau	10	6.6
Sekadau	3	2.0
Ketapang	5	3.4
Kayong Utara	6	4.0
Kapuas Hulu	10	6.7
Melawi	3	2.0
Total	150	100

Tabel 3. Data makanan tradisional Kalimantan Barat yang disukai

Makanan Tradisional Kalimantan Barat	Jumlah Responden yang Menyukai*	Ranking
Kerupuk basah	51	1
Bubur pedas	49	2
Ikan asam pedas	25	3
Bingka	22	4
Tempoyak	22	5
Cincalok	19	6
Chai kwe	19	7
Mie tiaw	11	8
Pacri nanas	10	9
Pengkang	6	10
Sotong pangkong	5	11
Mie sagu	3	12
Pekasam	3	13
Amplang	2	14

Keterangan: *responden boleh memilih lebih dari 1

Tabel 4. Alasan menyukai makanan tradisional Kalimantan Barat

Alasan Responden*	Jumlah Tanggapan Responden
Citarasa yang enak, cocok di lidah, selera yang pas	109
Unik dan melambangkan khas kedaerahan	34
Lebih sehat dan bergizi	34
Mudah diperoleh	21
Harga terjangkau	14
Tidak mengandung pengawet	14
Ingin melestarikan budaya	13
Banyak rempah-rempah	13
Terbuat dari bahan alami	13
Bisa dibuat sendiri	9
Terbiasa mengkonsumsi makanan tradisional	8
Mencintai produk lokal	7

Keterangan: *responden boleh memilih lebih dari 1

Tabel 4 menunjukkan bahwa alasan utama responden menyukai makanan tradisional Kalimantan Barat adalah citarasa yang enak, cocok di lidah dan selera yang pas. Hal ini menunjukkan bahwa cita rasa menjadi faktor utama dalam memilih makanan. Selanjutnya alasan yang dipilih adalah unik dan melambangkan khas kedaerahan, karena makanan tradisional memiliki ciri khas tersendiri pada setiap masakannya sehingga makanan tradisional memiliki latar belakang dan cerita masing-masing. Alasan responden memberi komentar bahwa makanan tradisional lebih sehat dan bergizi, kemungkinan besar

karena sumber bahan yang dibuat untuk membuat makanan tradisional menggunakan bahan alami, kaya akan rempah, segar dan tanpa pengawet.

Alasan responden menyukai makanan tradisional dalam penelitian ini sesuai dengan Umanailo (2018) yang menyatakan bahwa konsumsi pangan lokal masyarakat terbangun dan berhubungan dengan berbagai kondisi alam serta kearifan lokal yang dimiliki masyarakat setempat. Konsumsi pangan lokal dan alami yang dapat diterima masyarakat mencakup makna sosio-kultural, teknik perolehan atau pengolahan, penggunaan, kompo-

sisi, dan konsekuensi nutrisi bagi orang yang mengonsumsi makanan.

Tingkat preferensi responden terhadap makanan tradisional

Data kuesioner tingkat preferensi responden diperoleh untuk mengetahui perbandingan preferensi antara makanan tradisional dengan makanan modern. Contoh makanan modern adalah *fried chicken*, *pizza*, *spaghetti*, dan *burger*. Data hasil penelitian menunjukkan bahwa 136 responden (90.7%) memiliki tingkat preferensi yang lebih tinggi terhadap makanan tradisional Kalimantan Barat. Hasil ini diduga diperoleh karena semua responden berasal dari Kalimantan Barat sehingga mereka telah mengenal makanan tradisional Kalimantan Barat dengan baik. Hasil penelitian ini juga didukung oleh penelitian Hidayah (2019) yang menyatakan bahwa tingkat selera pasar konsumen terhadap makanan tradisional di Kota Pontianak dalam kategori baik. Dengan demikian berarti masyarakat di Kota Pontianak masih dapat menerima makanan tradisional dengan baik walaupun sudah banyak introduksi makanan modern atau pangan siap saji. Hal ini dapat menjadi dasar yang baik untuk pengembangan makanan tradisional, terutama pada kalangan anak muda agar tetap mengenal makanan tradisional daerah.

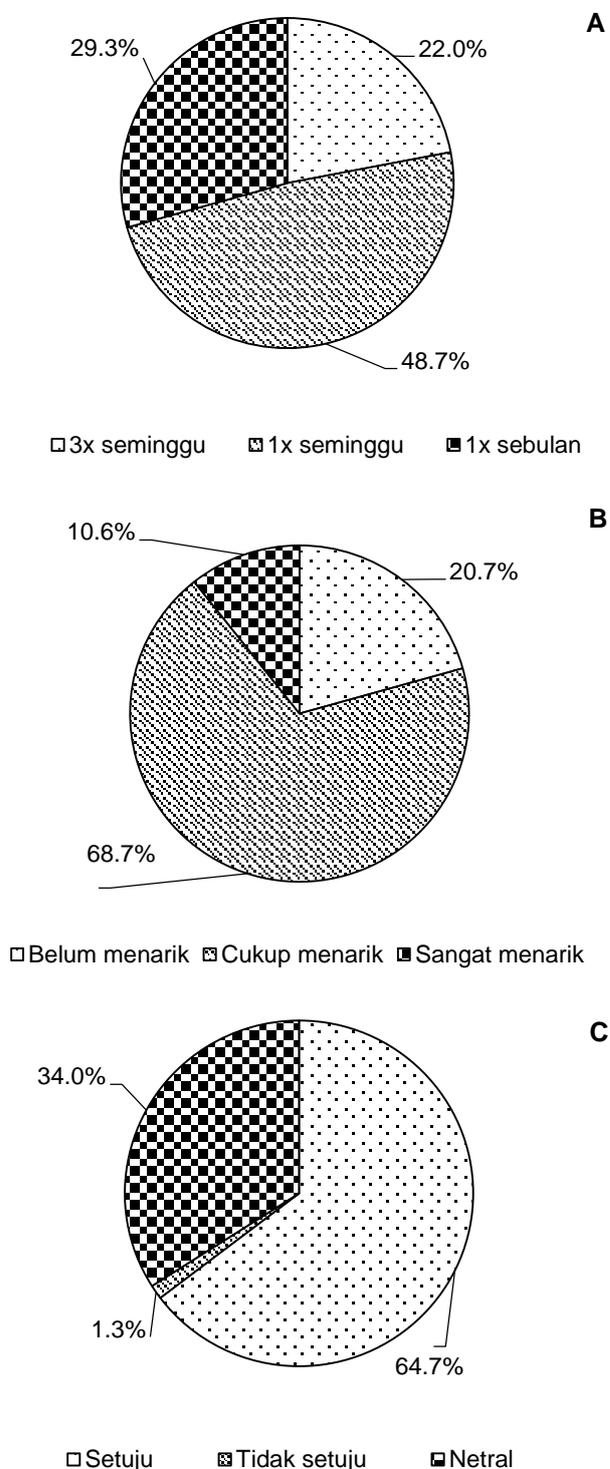
Frekuensi konsumsi makanan tradisional

Data yang diperoleh untuk mengetahui frekuensi konsumsi makanan tradisional responden disajikan pada Gambar 1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa frekuensi konsumsi makanan tradisional Kalimantan Barat terbanyak adalah 1 kali dalam seminggu (48.7%). Hasil tersebut dapat diartikan bahwa mahasiswa di Pontianak masih cukup sering mengonsumsi makanan tradisional. Hal tersebut dapat disebabkan karena banyaknya ragam makanan tradisional dan kemudahan untuk memperolehnya di sekitar tempat tinggal responden. Kondisi ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan agar makanan tradisional semakin menarik dan mudah didapatkan sehingga dapat meningkatkan frekuensi konsumsi makanan tradisional. Peningkatan konsumsi makanan tradisional akan menjadi faktor penting pengembangan makanan tradisional.

Pendapat responden mengenai kemasan makanan tradisional

Hasil penelitian menunjukkan bahwa menurut responden kemasan makanan tradisional Kalimantan Barat cukup menarik (68.7%), namun masih ada 20.6% responden menyatakan bahwa kemasan makanan tradisional Kalimantan Barat belum menarik (Gambar 1). Hal ini diduga karena sebagian besar kemasan makanan tradisional yang masih menggunakan pengemasan sederhana sehingga perlu perbaikan agar menjadi lebih menarik. Menurut Noviadji (2014), pangan tradisional mengalami tekanan akibat globalisasi perdagangan dunia, produk pangan dari usaha mikro kecil dan menengah ini masih belum banyak melakukan inovasi, seperti penggunaan kemasan tradisional yang terkesan asal-asalan sehingga akan mengurangi minat konsumen untuk membeli.

Walaupun sebagian besar responden menyatakan bahwa kemasan makanan tradisional Kalimantan Barat cukup menarik, namun pengemasan tetap penting untuk selalu disesuaikan dengan perkembangan terkini agar makanan tradisional tetap diminati.



Gambar 1. Persentase jawaban responden terhadap frekuensi konsumsi (A), kemasan (B), dan kandungan gizi (C) makanan tradisional Kalimantan Barat

Pendapat terkait kandungan gizi makanan tradisional

Data pendapat responden mengenai kandungan gizi disajikan pada Gambar 1. Responden memilih jawaban "Setuju" (64.7%) menganggap makanan tradisional lebih sehat dibanding makanan modern. Pendapat ini diduga disebabkan karena responden memahami bahwa bahan yang digunakan untuk membuat makanan tradisional menggunakan bahan alami, kaya akan rempah, segar dan tanpa pengawet, sehingga makanan yang dibuat banyak mengandung gizi.

Analisis preferensi responden terhadap makanan tradisional Kalimantan Barat

Data analisis preferensi responden terhadap makanan tradisional Kalimantan Barat berupa pengetahuan tentang makanan, informasi gizi, citarasa dan penampilan disajikan pada Tabel 5. Hasil uji statistik terhadap seluruh hasil data hubungan antara variabel dependen (preferensi mahasiswa terhadap makanan tradisional) dengan variabel independen (pengetahuan tentang makanan, informasi gizi, citarasa dan penampilan) mempunyai nilai signifikansi 0.000 dan 0.014. Nilai signifikansi lebih kecil dari 0.05 menunjukkan ada hubungan antara preferensi mahasiswa terhadap makanan tradisional dengan pengetahuan tentang makanan, informasi gizi, citarasa dan penampilan.

Terdapatnya hubungan antara preferensi mahasiswa dengan pengetahuan tentang makanan menunjukkan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak mempunyai pengetahuan yang cukup tentang makanan tradisional Kalimantan Barat. Mahasiswa sebagai kelompok masyarakat yang mempunyai tingkat pendidikan tinggi merupakan kelompok yang seharusnya melakukan sesuatu berdasarkan ilmu. Dalam hal memilih makanan tradisional maka pengetahuan tentang makanan tradisional menjadi dasar untuk melakukan pemilihan. Hal ini sesuai dengan Nurlatifah dan Nova (2018) yang menyatakan bahwa tingkat pendidikan seseorang akan memberi gambaran seseorang dapat mencerna informasi secara kognitif.

Adanya hubungan antara preferensi mahasiswa terhadap makanan tradisional dengan informasi gizi menunjukkan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak mempunyai pemahaman tentang gizi makanan yang mendukung pemilihannya terhadap makanan tradisional. Haryanto *et al.* (2019) menyatakan bahwa kesadaran terhadap kesehatan merupakan gaya hidup yang menggambarkan karakteristik individu yang memiliki kesadaran akan pentingnya kesehatan, termasuk melalui makanan yang dikonsumsi. Dengan demikian, tingkat pengetahuan gizi dan informasi gizi yang didapat seseorang akan berpengaruh terhadap sikap dan perilaku memilih makanan, yang menentukan mudah tidaknya seseorang memahami manfaat kandungan gizi dari makanan yang dikonsumsi. Berdasarkan hasil ini dapat dinyatakan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak memahami bahwa makanan tradisional mengandung gizi yang baik dan bermanfaat untuk kesehatan.

Terdapatnya hubungan antara preferensi mahasiswa terhadap makanan tradisional dengan cita rasa menunjukkan bahwa mahasiswa di Kota Pontianak melakukan pemilihan makanan tradisional dengan dipengaruhi oleh cita rasanya. Hal ini didukung oleh penelitian Muhandri *et al.* (2020) yang menunjukkan bahwa rasa merupakan alasan utama konsumen menyukai jajanan tradisional. Setelah itu baru harga, kemudahan diperoleh, kandungan gizi, penampilan, dan sifat mengenyangkan. Rahardjo (2016) menyatakan bahwa rasa merupakan faktor penting yang dijadikan pertimbangan konsumen dalam melakukan pembelian produk yang berkaitan dengan makanan atau makanan karena rasa merupakan suatu cara pemilihan konsumen terhadap produk atau makanan.

Adanya hubungan antara preferensi mahasiswa terhadap makanan tradisional dengan penampilan menunjukkan bahwa dalam melakukan pemilihan makanan tradisional, faktor penampilan makanan merupakan salah satu aspek yang menentukan penilaian seseorang karena orang pertama kali menilai makanan adalah dari segi penampilan seperti yang dinyatakan oleh Yuliantini *et al.* (2015).

Komposisi gizi makanan tradisional

Berdasarkan pilihan responden, makanan tradisional Kalimantan Barat yang paling disukai adalah kerupuk basah, bubur pedas dan ikan asam pedas. Makanan ini dianalisis komposisi gizinya dan dibandingkan datanya dengan data gizi pangan siap saji yang diperoleh dari referensi. Perbandingan komposisi gizi makanan tradisional dengan pangan siap saji dapat dilihat pada Tabel 6.

Perbandingan komposisi gizi makanan tradisional dan beberapa pangan siap saji menunjukkan bahwa kadar air pada pangan siap saji relatif lebih rendah dibandingkan dengan makanan tradisional. Kadar air dalam bahan makanan menunjukkan banyaknya air yang terkandung dalam bahan makanan tersebut. Kadar air pada makanan yang dikonsumsi memengaruhi jumlah air dalam tubuh. Air dalam tubuh diperlukan untuk menjaga suhu tubuh, keseimbangan berbagai reaksi tubuh, dan melancarkan pembuangan kotoran hasil pencernaan. Makanan dengan kadar air rendah jika dikonsumsi terus menerus dapat berpengaruh terhadap sistem pencernaan karena dapat menyebabkan sembelit. Konsumsi makanan dengan kadar air rendah sebaiknya diimbangi dengan minum air putih yang cukup.

Pangan siap saji memiliki kadar lemak yang lebih tinggi dibandingkan makanan tradisional yang diuji pada penelitian ini. Hal ini disebabkan karena pangan siap saji banyak diolah dengan proses penggorengan. Menurut Nadhiroh dan Susanto (2017), meningkatnya kadar lemak pada bahan disebabkan oleh terjadinya penyerapan minyak ke dalam bahan yang menyebabkan penguapan air dari bahan selama penggorengan. Kadar lemak yang tinggi pada pangan siap saji jika dikonsumsi terus menerus dapat menimbulkan dampak buruk bagi kesehatan.

Tabel 5. Data preferensi responden terhadap makanan tradisional

Atribut	Pilihan	Jumlah	Signifikansi	Hubungan
Pengetahuan tentang makanan	Tidak mengetahui	3	.000	Terdapat hubungan
	Cukup mengetahui	23		
	Mengetahui	92		
	Sangat mengetahui	32		
Total		150		
Informasi gizi	Tidak pernah	44	.000	Terdapat hubungan
	Pernah (poster)	2		
	Pernah (televisi)	8		
	Pernah (internet dan media sosial)	89		
	Pernah (informasi lainnya)	7		
Total		150		
Citarasa	Suka	60	.014	Terdapat hubungan
	Netral	90		
	Tidak suka	0		
Total		150		
Penampilan	Tidak menarik	4	.000	Terdapat hubungan
	Cukup menarik	105		
	Menarik	41		
Total		150		

Tabel 6. Perbandingan komposisi proksimat makanan tradisional dengan pangan siap saji

Kandungan (%)	Makanan Tradisional			Pangan Siap Saji		
	Kerupuk Basah	Bubur Pedas	Ikan Asam Pedas	Chicken Nugget	Hamburger	Fried Chicken
Kadar air	55.60±4.31	87.92±1.06	73.28±0.26	38.23 ¹⁾	60.00 ⁴⁾	49.19 ⁷⁾
Kadar abu	1.69±0.02	1.09±0.13	1.45±0.27	1.34 ²⁾	1.43 ⁵⁾	2.28 ⁷⁾
Kadar protein	7.13±2.25	4.03±0.36	23.79±0.93	5.94 ³⁾	7.69 ⁶⁾	17.95 ⁷⁾
Kadar lemak	1.04±0.79	2.86±0.51	0.88±0.61	6.94 ¹⁾	10.00 ⁴⁾	19.44 ⁷⁾
Karbohidrat	34.52±6.90	4.09±1.43	0.59±0.77	47.42 ⁸⁾	20.88 ⁸⁾	11.14 ⁸⁾

Keterangan: Sumber: 1) Nugraha (2019); 2) Putri dan Nita (2018); 3) Sinaga (2019); 4) Zahra *et al.* (2013); 5) Jaya dan Sari (2017); 6) Meutia dan Hasanah (2019); 7) Haskaraca *et al.* (2014); 8) *by deference*

Pamelia (2018) menyatakan bahwa pangan siap saji umumnya memiliki kandungan lemak dan kalori yang tinggi. Jika makanan berkalori tinggi ini dikonsumsi dalam jumlah banyak setiap hari, maka dapat mengakibatkan terjadinya obesitas. Obesitas atau kegemukan merupakan faktor pemicu beberapa penyakit degeneratif dan dapat menyebabkan timbulnya masalah gizi lainnya.

Kadar protein pada makanan sangat tergantung pada bahan yang digunakan. Perbandingan kadar protein asam pedas ikan (bahan dasar berupa ikan) dan *fried chicken* (bahan baku berupa ayam) yang sama-sama merupakan bahan sumber protein menunjukkan bahwa asam pedas memiliki kadar protein lebih tinggi (23.79%) dibandingkan kadar protein pada *fried chicken* (17.95%). Hal ini juga bisa berhubungan dengan jumlah bahan per sajian, semakin banyak jumlah bahan sumber protein maka kadar protein juga semakin tinggi.

Kadar abu pada pangan siap saji juga relatif lebih tinggi dibandingkan kadar abu pada makanan tradisional. Kadar abu menunjukkan jumlah bahan anorganik yang terdapat dalam bahan, termasuk sodium. Menurut Zulfa dan Setyaningrum (2014) sodium yang banyak terdapat di pangan siap saji ini akan memicu peningkatan aliran dan tekanan darah sehingga dapat mengakibatkan peningkatan risiko terkena penyakit tekanan darah tinggi.

KESIMPULAN

Sebanyak 90.7% mahasiswa di Kota Pontianak memiliki tingkat preferensi yang tinggi terhadap

makanan tradisional Kalimantan Barat. Preferensi mahasiswa di Kota Pontianak pada makanan tradisional berhubungan dengan pengetahuan tentang makanan, informasi gizi, citarasa dan penampilan dari makanan tradisional tersebut. Perbandingan komposisi gizi antara makanan tradisional berupa kerupuk basah, bubur pedas, ikan asam pedas dengan pangan siap saji berupa *chicken nugget*, *hamburger*, *fried chicken* menunjukkan bahwa secara umum makanan tradisional mempunyai kandungan air lebih tinggi dan kandungan lemak yang lebih rendah.

DAFTAR PUSTAKA

Alfian IF, Linuwih S, Sugiyanto. 2015. Efektivitas pembelajaran model PBL menggunakan audio visual untuk meningkatkan hasil belajar siswa mapel IPA Kelas VII. *Unnes Physics Education J* 4(2): 49-55.

Aprianto D. 2013. Analisis pengukuran produktifitas keuangan menggunakan metode value added pada Hotel Peony Pontianak. *J Administrasi Bisnis* 2(1): 1-14.

Atasa D, Nugroho TW. 2021. Analisis ketersediaan pangan Kota Malang. *J Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 7(2): 1185-1194. DOI: 10.25157/ma.v7i2.5191.

[AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official methods of analysis of association of official analytical chemist*, 18th edition. AOAC International. Virginia USA.

- Cahyanti T, Najib M. 2016. Analisis preferensi konsumen terhadap atribut yogurt drink (studi kasus Kota Bogor Jawa Barat). *J Aplikasi Manajemen* 14(1): 176-183. DOI: 10.18202/jam23026332.14. 1.19.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan RI. 2009. Pedoman pelaksanaan program Rumah Sakit Sayang Ibu dan Bayi (RSSIB). Jakarta: Depkes RI.
- Elvira MAB. 2016. Hubungan Tingkat Depresi dengan Mekanisme Koping Pasien Gagal Ginjal Kronik yang Menjalani Hemodialisis di RS PKU Muham-madiyah II Yogyakarta. [Tesis]. Yogyakarta: Uni-versitas Muhammadiyah Yogyakarta, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.
- Haryanto B, Febrianto A, Cahyono E. 2019. Lifestyle and consumer preferences in choosing local or foreign brands: a study of consumer behaviour in Surakarta-Indonesia. *J Manajemen Kewirausahaan* 21(1): 74-88. DOI: 10.9744/jmk.21.1.74-88.
- Haskaraca G, Demirok E, Kolsarici N, Öz F, Özşaraç N. 2014. Effect of green tea extract and microwave pre-cooking on the formation of heterocyclic aro-matic amines in fried chicken meat products. *Food Res Int* 63: 373-381. DOI: 10.1016/j.foodres.2014. 04.001.
- Hidayah N. 2019. Riset pasar konsumen terhadap makanan tradisional kota Pontianak. *J TIN Universitas Tanjungpura* 3(1): 37-44.
- Jaya FM, Sari DI. 2017. Analisis kimia *burger* ikan dengan penambahan surimi ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dan tepung terigu dengan komposisi yang berbeda. *J Ilmu-Ilmu Perikanan Budidaya Perairan* 12(2): 42-49.
- Krisnani H, Farakhiah R. 2017. Meningkatkan kemampuan pengambilan keputusan pada remaja akhir dengan menggunakan metode *realty therapy*. *Social Work J* 7(2): 28-38. DOI: 10.24198/share.v7i2. 15720.
- Meutia YR, Hasanah F. 2019. Standardisasi industri pengolahan daging: Kaitan antara harmonisasi standar, regulasi, dan kondisi industri pengolahan daging di Indonesia. *Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standarisasi 2019*, Semarang, hal 1-12. DOI: 10.31153/ppis.2019.1.
- Muhandri T, Hasanah U, Amanah A. 2020. Perilaku konsumen terhadap jajanan tradisional di Kabupaten Pekalongan. *J Mutu Pangan* 8(1): 10-16. DOI: 10.29244/jmpi.2021.8.1.10.
- Nadhiroh U, Susanto WH. 2017. Pengaruh volume minyak goreng dan bentuk biji edamame (*Glycine max* Linn Merrill) terhadap karakteristik produk edamame goreng metode penggorengan vakum. *J Pangan Agroindustri* 5(1): 26-37.
- Noviadji BR. 2014. Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *J Fakultas Desain* 1(1): 10-21. DOI: 10.34148/artika.v1i1.24.
- Nugraha BD. 2019. Sifat Fisiokimia dan Oganoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung yang Berbeda. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Nurfirdaus N, Hodijah N. 2018. Studi tentang peran lingkungan sekolah dan pembentukan perilaku sosial siswa SDN 3 Cisantana. *J Ilmiah Educater* 4(2): 113-129.
- Nurlatifah H, Nova F. 2018. Analisis Perilaku Konsumen Produk Makanan bersertifikat Halal MUI Produksi UMKM. Gunarto T, Hendrawati E, Ekagamayuni R, Hamzah LM, Budiarti I, editor. *Prosiding Seminar Nasional: Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Diseminasi Hasil Penelitian Terapan*, hal 127-139. ISBN: 978-602-53436-1-2.
- Pamelia I. 2018. Perilaku konsumsi makanan cepat saji pada remaja dan dampaknya bagi kesehatan. *J Ilmu kesehatan Masyarakat* 14(2): 144-152. DOI: 10.19184/ikesma.v14i2.10459.
- Putri VD, Nita Y. 2018. Uji kualitas kimia dan organoleptik pada nugget ayam hasil substitusi ampas tahu. *J Katalisator* 30(2): 135-144. DOI: 10.22216/jk.v3i2.3711.
- Rahardjo CR. 2016. Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *J Manajemen Start-Up Bisnis* 1(1): 32-43.
- Saygi YB, Shipman ZD. 2021. Factors affecting food selection and new trends in consumer food behaviour. *J Eng Appl Sci* 1(1): 37-52. DOI: 10.17932/EJEAS.2021.024/ejeas_v01i1004.
- Sinaga YCA. 2019. Analisa Kadar Protein Nugget Ayam dan Nugget Ayam Kombinasi dengan Metode Kjedral di Balai Riset dan Standardisasi Industri Medan. [Skripsi]. Sumatra: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatra Utara.
- Suryani D, Suyitno, Ismail A, Sunarti. 2021. Perilaku konsumen dalam memilih makanan jajanan di angkringan kopi joss, Gedongtengan, Kota Yogyakarta. *J Dunia Kesmas* 10(1): 66-74. DOI: 10.33024/jdk.v10i1.3519.
- Susetyowati. 2017. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi: Gizi Remaja. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. ISBN: 979-044-725-7.
- Tsanaldy T. 2009. Ethnic geography in conflicts: the case of West Kalimantan, Indonesia. *Review of Indonesian and Malaysian Affairs* 43(2): 105-130.

- Umanailo MCB. 2018. Ketahanan pangan lokal dan diversifikasi konsumsi masyarakat (studi pada masyarakat Desa Waimangit Kabupaten Buru). *J Sosial-Ekonomi Pertanian Agribisnis* 12(1): 64-74. DOI: 10.24843/SOCA.2018.v12.i01.p05.
- Yuliantini E, Emawati, Kamsiah. 2015. Penampilan dan rasa makanan sebagai faktor sisa makanan pasien anak di Rumah Sakit Dr. Shobirin Musi Rawas. *J Media Kesehatan* 8(2): 100-204. DOI: 10.33088/jmk.v8i2.282.
- Zulfa, Setyaningrum E. 2014. *Pelayanan Keluarga Berencana dan Kesehatan Reproduksi*. Jakarta: CV. Trans Info Media.
- Zahra SL, Dwiloka B, Mulyani S. 2013. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *Anim Agric J* 2(1): 253-260.

JMP-03-22-08-Naskah diterima untuk ditelaah pada 26 April 2022. Revisi makalah disetujui untuk dipublikasi pada 7 Juni 2022. Versi Online: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi>