

**HUBUNGAN PENGETAHUAN BTP DENGAN SIKAP MAHASISWA
TATA BOGA UNP DALAM MENGGUNAKAN MAKANAN YANG
MENGANDUNG PENYEDAP, PEWARNA, DAN PENGAWET**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**VADHILA TURRAHMI
NIM. 18075124**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

Judul : Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa
Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang
Mengandung Penyedap, Pewarna, Dan Pengawet

Nama : Vadhila Turrahmi

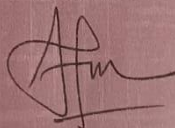
Nim/BP : 18075124

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

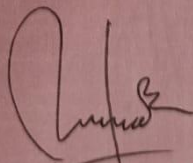
Padang, September 2023

Disetujui Oleh,
Pembimbing



Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si
NIP. 19680330 199403 2003

Mengetahui
Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang



Sri Zulfia Novrita, S.Pd., M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Vadhila Turrahmi
NIM : 18075124

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

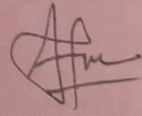
**Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP
dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung
Penyedap, Pewarna, Dan Pengawet**

Padang, September 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan


Ketua : Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si

1. 

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP., M.Si

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751)7051186 e-mail : ikkfppump@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Vadhila Turrahmi
Nim : 18075124
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet** adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, September 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Vadhila Turrahmi
NIM. 18075124

ABSTRAK

Vadhila Turrahmi. 2023.“Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet”.

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kemajuan teknologi yang menciptakan pangan menggunakan BTP untuk meningkatkan kualitas. Namun permasalahan muncul karena adanya beberapa masyarakat yang menggunakan BTP dalam pengolahan makanan melebihi ambang batas maksimum yang dapat membahayakan kesehatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mendeskripsikan tingkat pengetahuan BTP mahasiswa, sikap mahasiswa dalam mengonsumsi makanan, dan menganalisis hubungan antara pengetahuan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet. Jenis penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan korelasional. Populasi pada penelitian ini adalah mahasiswa Tata Boga angkatan 2019 dan 2020. Sampel penelitian sebanyak 77 orang yang dipilih menggunakan *Propotional Random Sampling*. Data dikumpulkan dengan menyebarkan angket melalui *google form* yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Data diolah secara deskriptif, uji persyaratan analisis, dan uji hipotesis dengan menggunakan SPSS versi 26.00.

Hasil penelitian menunjukkan tingkat pengetahuan mahasiswa tentang BTP berada pada kategori sedang dengan persentase 48%, tingkat sikap mengonsumsi makanan berada pada kategori sedang dengan persentase 32%, dan terdapat hubungan yang positif dan signifikan antara pengetahuan BTP dengan sikap mengonsumsi makanan dengan nilai korelasi r_{xy} 0,366 dan nilai T_{hitung} (3.404) > T_{tabel} (1.991). Sehingga dapat diartikan semakin tinggi pengetahuan BTP maka semakin baik pula sikap mahasiswa dalam mengonsumsi makanan dan sebaliknya jika semakin rendah pengetahuan BTP maka semakin tidak baik pula sikap mahasiswa dalam mengonsumsi makanan.

Kata kunci : Hubungan, BTP, sikap mengonsumsi

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi dalam rangka untuk mendapatkan gelar Sarjana Pendidikan dengan judul **“Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam yaitu Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah. Penulis menyadari dalam skripsi ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, pengarahan, serta dorongan yang sangat berarti dalam penulisan skripsi ini.

5. Ibu Dr. Kasmita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji 1 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak Ranggi Rahimul Insan SP., M.Si selaku dosen penguji 2 yang telah memberikan masukan, arahan dan dorongan kepada penulis selama menyelesaikan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
8. Teristimewa kepada Ibu, dan kedua kakak yang selalu memberikan dukungan, semangat, moral maupun materil sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Dan kepada Ayah, terimakasih untuk dukungan materil yang telah diberikan walaupun sekarang kita tidak dalam keadaan seperti dulu.
9. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan-rekan sebaya dan seperjuangan yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Deskripsi Teori	9
1. Bahan Tambahan Pangan (BTP)	9
2. Penyedap	14
3. Pewarna	14
4. Pengawet	15
5. Pengetahuan	16
6. Sikap	20
B. Kerangka Konseptual	23
C. Hipotesis Penelitian	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
A. Jenis Penelitian	25
B. Tempat dan Waktu Penelitian	25
C. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	25
D. Populasi dan Sampel	27
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	30
F. Instrumen Penelitian	32
G. Uji Coba Penelitian	35
H. Teknik Analisis Data	41
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	44
A. Hasil Penelitian	44
1. Deskripsi Data Variabel Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP (X)	44
2. Deskripsi Data Variabel Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP Dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet (Y)	58
3. Uji Persyaratan Analisis	71
B. Pembahasan	74
1. Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP (X)	75
2. Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan	

Pengawet (Y)	76
3. Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	79
A. Kesimpulan	79
B. Saran	79
DAFTAR PUSTAKA	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual	24
2. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP	46
3. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel Ruang Lingkup BTP	49
4. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Penyedap	52
5. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pewarna	55
6. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pengawet	58
7. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan	61
8. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Kognitif	64
9. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Afektif	67
10. Histogram Klasifikasi Pengkategorian Data Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Konaktif	70

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Populasi Penelitian Mahasiswa PKK Konsentrasi Tata Boga	27
2. Sampel Penelitian	29
3. Kisi-kisi Penyuluhan Instrumen Tes	33
4. Skor Alternatif Jawaban	34
5. Kisi - kisi Penyusun Instrumen Angket Sikap Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan	35
6. Hasil Uji Coba Instrumen Pengetahuan BTP	37
7. Hasil Uji Coba Instrumen Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet	38
8. Interpretasi Nilai r (Uji Reliabilitas)	40
9. Klasifikasi Pengkategorian Data	41
10. Kriteria Interpretasi Koefisien Korelasi	43
11. Data Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP	44
12. Distribusi Frekuensi Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP	45
13. Klasifikasi Pengkategorian Pengetahuan BTP Mahasiswa Tata Boga UNP	45
14. Data Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel Ruang Lingkup BTP	47
15. Distribusi Frekuensi Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel Ruang Lingkup BTP	48
16. Klasifikaksi Pengkategorian Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel Ruang Lingkup BTP	48
17. Data Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Penyedap	50
18. Distribusi Frekuensi Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Penyedap	51
19. Klasifikasi Pengkategorian Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Penyedap	51
20. Data Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pewarna	53
21. Distribusi Frekuensi Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pewarna.....	54
22. Klasifikasi Pengkategorian Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pewarna	54
23. Data Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pengawet	56
24. Distribusi Frekuensi Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pengawet	57
25. Klasifikasi Pengkategorian Pengetahuan BTP dengan Sub Variabel BTP Pengawet	57
26. Distribusi Frekuensi Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengkon-	

sumsi Makanan yang Mengandung, Penyedap, Pewarna, dan Pengawet	59
27. Distribusi Frekuensi Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan	60
28. Klasifikasi Pengkategorian Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan	60
29. Data Hasil Perhitungan Statistik Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Kognitif	62
30. Distribusi Frekuensi Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Kognitif	63
31. Klasifikasi Pengkategorian Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Kognitif ...	63
32. Data Hasil Perhitungan Statistik Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Afektia	65
33. Distribusi Frekuensi Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Afektif	66
34. Klasifikasi Pengkategorian Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Afektif	66
35. Data Hasil Perhitungan Statistik Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Konaktif	68
36. Distribusi Frekuensi Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Konaktif	69
37. Klasifikasi Pengkategorian Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan dengan Sub Variabel Komponen Konaktif ...	69
38. Hasil Uji Normalitas dengan Rumus <i>Kolmogrove Smirnof</i>	71
39. Hasil Uji Linearitas Variabel Pengetahuan BTP dan Sikap Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan	72
40. Hasil Uji Korelasi Variabel Pengetahuan BTP dan Sikap Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan	73
41. Hasil Uji Hipotesis Variabel Pengetahuan BTP dan Sikap Mahasiswa dalam Mengonsumsi Makanan	74

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Pembimbing	83
2. Surat Tugas Seminar	84
3. Surat Izin Uji Coba Penelitian	85
4. Surat Izin Penelitian	86
5. Surat Tugas Menguji Skripsi	87
6. Uji Validitas Instrumen Tes Pengetahuan	88
7. Uji Reliabilitas Instrumen Tes Pengetahuan	89
8. Uji Validitas Instrumen Angket Sikap Mahasiswa	90
9. Uji Reliabilitas Instrumen Angket Sikap Mahasiswa	91
10. Instrumen Penelitian	92
11. Hasil Tabulasi Data Tes Pengetahuan	107
12. Hasil Tabulasi Data Sikap Mahasiswa dalam Mengkonsumsi Makanan	109
13. Dokumentasi	111

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kemajuan ilmu dan teknologi berkembang dengan pesat dalam berbagai bidang, salah satunya pangan. Perkembangan tersebut dapat membawa dampak positif dan negatif terhadap pola konsumsi makanan pada masyarakat Indonesia. Dampak positif dari perkembangan tersebut dapat dilihat melalui kualitas dan kuantitas pangan, sedangkan dampak negatifnya berpengaruh terhadap kesehatan konsumen dengan adanya penggunaan bahan tambahan pangan dengan pemakaiannya yang tidak sesuai standar.

Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan tambahan yang digunakan untuk meningkatkan kualitas pada pangan itu sendiri. Menurut Peraturan Pemerintah Indonesia No. 86 tahun 2019 bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan dalam proses pengolahan makanan bertujuan untuk membentuk pangan menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak di mulut, memberikan warna dan aroma yang lebih menarik sehingga menambah selera, serta meningkatkan kualitas pangan dan menghemat biaya, sehingga menjadi daya tarik konsumen untuk mengkonsumsinya (Anni Faridah, 2018).

Penggunaan BTP untuk pengolahan makanan sudah di atur dalam Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. Pemakaian BTP diperbolehkan dengan takaran

yang sesuai, dan tidak diperbolehkan jika digunakan melebihi ambang batas yang sudah ditetapkan. Penggunaan BTP yang berlebihan atau mengkonsumsinya secara terus menerus dapat berdampak buruk pada kesehatan. Salah satunya terdapat pada penelitian Adevia Maulidya Chikmah dan Juhrotun Nisa dengan judul “Pengaruh Life Style (Pola Konsumsi Makanan Mengandung MSG) Terhadap Gangguan Pemusatan Perhatian dan Hiperaktif pada Anak Prasekolah”. Hasil penelitian tersebut membuktikan bahwa pola mengkonsumsi makanan yang mengandung MSG berpengaruh terhadap resiko terjadinya gangguan pemusatan perhatian dan hiperaktif.

Selain BTP digunakan untuk mengolah makanan, terdapat jajanan yang diperjual belikan juga memakai BTP dalam pengolahannya. Pada penelitian Siska Normala Sari (2017) tentang “ Penggunaan Bahan Tambahan Pangan oleh Para Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara”. Pada penelitian tersebut menyatakan BTP yang digunakan oleh pedagang jajanan rata-rata masih diatas batas maksimum yang sudah ditentukan oleh BPOM. Dilihat dari pengetahuannya, pedagang jajanan tersebut dari 53 responden 13,21% kategori cukup baik, dan 86,79% dalam kategori kurang baik. Berdasarkan penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa sebagian jajanan yang diperjual belikan oleh pedagang menggunakan BTP diatas batas maksimum serta pengetahuan yang dimiliki pedagang juga kurang baik.

Sebagai konsumen yang akan mengkonsumsi makanan untuk kebutuhan sehari-hari, sepatutnya memperhatikan pola makanan, keamanan

dan kandungan bahan yang digunakan pada makanan tersebut. Pola makanan yang tidak beraturan, akan berdampak buruk pada kesehatan. Hal ini terdapat pada salah satu penelitian Evan, dkk (2017) yang berjudul “ Hubungan antara Pola Makan dengan Kejadian Obesitas pada Mahasiswa di Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang”, bahwa dalam penelitian tersebut menyebutkan akibat pola makan yang salah dapat mengakibatkan obesitas. Pada penelitian tersebut membahas ada beberapa makanan yang bisa mengakibatkan obesitas diantaranya, makanan *fast food* yang mengandung bahan tambahan pangan serta mengkonsumsi makanan selingan (*snack*). Oleh karena itu diperlunya pengetahuan dan pemahaman akan mengenai bahan tambahan pangan yang digunakan serta keamanannya untuk kesehatan.

Berkaitan dengan mahasiswa Tata Boga UNP yang telah mendapatkan pengetahuan mengenai BTP pada mata kuliah Teknologi Pangan, mahasiswa diberikan materi mengenai penggunaan, tujuan, fungsi, dan manfaat dari BTP. Serta bahaya dari penggunaan BTP dan BTP yang dilarang dalam pengolahan makanan. Pengetahuan bahan tambahan pangan dapat bermanfaat untuk mahasiswa agar dapat mengolah ataupun memilih makanan, sehingga keamanannya terjamin untuk dikonsumsi.

Pada survei mini yang sudah peneliti lakukan, mahasiswa yang telah lulus mata kuliah tersebut memiliki nilai di atas rata-rata diantaranya 3,00 sampai 3,80. Hal tersebut membuktikan bahwa mahasiswa Tata Boga sudah memiliki pemahaman dan pengetahuan mengenai BTP yang digunakan untuk pengolahan makanan. Hasil survei mini tersebut juga menunjukkan

mahasiswa tersebut menyukai makanan kekinian yang pada umumnya menggunakan bahan tambahan pangan.

Mahasiswa sebagian besar hidup sendiri dan jauh dari orang tua sehingga mereka memilih sendiri makanan yang ingin dikonsumsi dan mempunyai kebebasan untuk membelanjakan uang yang mereka punya. Mahasiswa cenderung menginginkan makanan yang gampang didapat, rasa yang enak, bentuk yang unik, serta memiliki harga yang aman dikantong. Hal tersebut tidak mempengaruhi mahasiswa dalam memikirkan bahan apa saja yang terkandung pada produk tersebut yang bisa saja mengandung bahan tambahan yang berbahaya untuk kesehatan. Pada survei mini yang peneliti lakukan, mahasiswa juga lebih suka membeli makanan sendiri dari pada memasak makanan dengan beralasan karena lebih simple dan cepat untuk didapatkan serta sesuai dengan keinginan.

Berkaitan dengan kebiasaan memilih makanan oleh mahasiswa, terdapat penelitian yang dilakukan oleh Dila Ratih, dkk (2022) mengenai “Alasan Pemilihan Makanan dan Kebiasaan Mengonsumsi Makanan Sehat Pada Mahasiswa UNESA Ketintang”. Dalam penelitian tersebut menyebutkan bahwa alasan mahasiswa memilih makanan diantaranya, harga, suasana hati, kenyamanan, daya tarik sensori, kandungan alami, dan kebiasaan. Dari pernyataan tersebut dapat dilihat bahwa mahasiswa lebih mementingkan keinginannya sendiri dari pada memperhatikan makanan yang akan mereka konsumsi.

Sebagai mahasiswa Tata Boga yang telah mendapatkan ilmu mengenai kegunaan BTP harus bisa memutuskan untuk mengkonsumsi makanan yang baik untuk kesehatan sesuai dengan pengetahuan yang telah di dapatkan. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, mengkonsumsi makanan perlu diperhatikan keamanan dan kandungan bahan yang digunakan pada pengolahan makanan, serta harus sesuai dengan standar aturan yang sudah ditentukan. Tingkat pengetahuan dan sikap yang dimiliki seorang mahasiswa sepatutnya bisa menjadi faktor dalam memilih makanan untuk dikonsumsi dalam sehari-hari. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Kemajuan teknologi menimbulkan banyaknya produk pangan yang menggunakan BTP karna praktis, tetapi masyarakat Indonesia kurang memperhatikan bahaya dari BTP jika digunakan melewati ambang batas.
2. Terdapat jajanan yang mengandung bahan tambahan pangan dengan penggunaan diatas batas maksimum, karena rendahnya pengetahuan penggunaan BTP oleh pedagang.

3. Mahasiswa memiliki pengetahuan tetapi jarang menerapkannya dalam memilih makanan yang aman untuk dikonsumsi.
4. Sikap mahasiswa yang ingin cepat dalam memperoleh makanan, dan jauh dari orang tua membuat mahasiswa jarang memperhatikan bahaya dari makanan yang akan dikonsumsi.

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian di latar belakang dan identifikasi masalah penelitian, supaya penelitian ini terarah serta dikarenakan keterbatasan yang peneliti miliki maka masalah penelitian ini dibatasi pada “Hubungan Pengetahuan BTP dengan Sikap Mahasiswa Tata Boga UNP dalam Mengonsumsi Makanan yang Mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet”.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi dan pembatasan masalah, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap penggunaan BTP pada makanan?
2. Bagaimana sikap mahasiswa dalam mengonsumsi makanan yang mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet?
3. Apakah terdapat hubungan antara pengetahuan mahasiswa terhadap penggunaan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengonsumsi makanan yang mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mendeskripsikan tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap penggunaan BTP pada makanan.
2. Mendeskripsikan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung Penyedap, Pewarna, dan Pengawet.
3. Menganalisis hubungan antara pengetahuan mahasiswa terhadap penggunaan BTP dengan sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung penyedap, pewarna, dan pengawet.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan paparan pada tujuan penelitian, maka manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumber informasi tentang sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan sehari-hari yang menggunakan bahan tambahan pangan, serta dapat dijadikan referensi pada pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dan dapat memberikan informasi pengetahuan sebagai pengembangan untuk dipelajari dibangku perkuliahan yang berkaitan dengan bahan tambahan pangan.

2. Praktis

a. Bagi Peneliti

Persyaratan untuk mendapatkan gelar strata 1 (S1) pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang serta memberikan informasi dan pengalaman terhadap sikap mahasiswa dalam mengkonsumsi makanan yang mengandung BTP.

b. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai acuan, referensi, dan informasi bagi mahasiswa yang berminat melakukan penelitian yang berhubungan dengan mengkonsumsi makanan yang mengandung BTP agar bisa dikembangkan.

c. Bagi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Penelitian ini dapat dijadikan koleksi perpustakaan dan sumber ilmiah bagi penelitian sejenis serta dapat sebagai bacaan ilmiah untuk memperoleh ide ataupun informasi dalam penulisan skripsi di Departemen Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang.