

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN PERILAKU AHLI GIZI TENTANG MINUMAN SUSU FERMENTASI DI KOTA SURAKARTA

Relationship between Knowledge and Behavior of Nutritionist Regarding Fermented Milk in Surakarta

Pramudya Kurnia¹, Frisca Destrianing Hadinagoro^{1*}

¹ Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta,
Jl. Ahmad Yani, Pabelan, Kartasura, Surakarta, 57162, Indonesia

**Penulis Korespondensi. Pramudya Kurnia. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Jl. Ahmad Yani, Pabelan, Kartasura, Surakarta, 57162, Indonesia. No.Telp +62 271-717417, Fax +62 271-715448. Email : pk212@ums.ac.id*

ABSTRACT

One of the main trends in the world food industry is the growth of functional food industries such as fermented milk. In 2009 the consumption of whole milk has decreased by 1.0 liter / capita / year. It is necessary to increase public awareness to consume liquid milk which involves microorganisms but does not change the texture and color of the milk. Nutritionists have a role as the main movers who provide and disseminate information about the importance of fermented milk. This study aimed to determine the relationship between knowledge and behavior of nutritionists about fermented milk drinks in Surakarta. This study used an observational study with a cross-sectional approach. The number of samples was 58 nutritionists in Surakarta, both who work in government and private agencies. The sample selection used simple random sampling technique. The data collected consists of primary data and secondary data. Primary data obtained by direct interviews with subjects while secondary data was obtained through the database of Indonesian Nutritionists Association of Surakarta. Data were collected using a questionnaire with interview techniques and then analyzed using the chi-square test. The results showed that more than half (51.7%) of respondents have a good level of knowledge and most (62.1%) of respondents have good behavior about fermented milk drinks. Chi-square test showed that there was no relationship between knowledge of nutritionists' behavior about fermented milk in Surakarta City ($p > 0.05$). There was no relationship between knowledge and behavior of nutritionists about fermented milk drinks in Surakarta.

Keyword : behavior, fermented milk, knowledge, nutritionist.

ABSTRAK

Salah satu tren utama di industri pangan dunia adalah tumbuhnya industri pangan fungsional seperti susu fermentasi. Konsumsi susu murni mengalami penurunan sebesar 1,0 liter/kapita/tahun pada tahun 2009. Hal ini perlu adanya peningkatan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi susu cair yang melibatkan mikroorganisme tetapi, tidak mengubah tekstur dan warna dari susu tersebut. Ahli gizi memiliki peran sebagai penggerak utama yang memberikan dan menyebarkan informasi tentang pentingnya susu fermentasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dengan perilaku ahli gizi tentang minuman susu fermentasi di Kota Surakarta. Penelitian ini menggunakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross-sectional*. Jumlah sampel sebanyak 58 ahli gizi di Kota Surakarta baik yang bekerja di instansi pemerintah maupun swasta. Pemilihan sampel menggunakan teknik simple random sampling. Data yang dikumpulkan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh wawancara langsung dengan subjek sedangkan data sekunder diperoleh melalui database DPC PERSAGI Kota Surakarta. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dengan teknik wawancara. Data diolah dengan aplikasi SPSS versi 20 dan dianalisa menggunakan uji chi-square. Hasil menunjukkan bahwa lebih dari setengah (51,7%) responden memiliki tingkat pengetahuan yang baik dan sebagian besar (62,1%) responden memiliki perilaku yang baik tentang minuman susu fermentasi. Uji chi-square menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan terhadap perilaku ahli gizi tentang minuman susu fermentasi

di Kota Surakarta ($p > 0,05$). Kesimpulan pada penelitian ini adalah tidak ada hubungan antara pengetahuan dan perilaku ahli gizi tentang minuman susu fermentasi di Kota Surakarta.

Kata Kunci : ahli gizi, pengetahuan, perilaku, susu fermentasi

PENDAHULUAN

Salah satu tren utama di industri pangan dunia adalah tumbuhnya industri pangan fungsional seperti susu fermentasi. Sumber utama dari susu fermentasi adalah susu segar yang berasal dari hewan mamalia seperti sapi, kerbau, kuda, dan kambing¹. Konsumsi susu murni mengalami penurunan sebesar 1,0 liter/kapita/tahun pada tahun 2009². Untuk itu industri pangan berupaya melakukan inovasi susu segar yang mudah diterima masyarakat, namun tidak mengubah tekstur dan warna dari susu tersebut. Salah satu produk susu yang melibatkan mikroorganisme (bakteri asam laktat). Selama proses fermentasi, komponen yang berperan yaitu bakteri asam laktat³ yang menghasilkan cita rasa, warna, tekstur yang lembut, dan konsistensi yang diinginkan⁴.

Kesadaran masyarakat mengenai susu fermentasi, terus meningkat sebanding dengan konsumsi susu murni pada tahun 2016 yaitu 1,86 liter/kapita/tahun². Ahli gizi atau dietisien yaitu tenaga kesehatan yang memiliki orientasi kerja dalam bidang pencegahan dan pengobatan penyakit terutama di bidang makanan dan gizi, baik di rumah sakit, praktik mandiri, maupun unit kesehatan lain⁵. Peran ahli gizi yaitu sebagai penggerak utama yang memberikan dan menyebarluaskan informasi mengenai pentingnya susu fermentasi bagi kesehatan, serta memberikan edukasi untuk masyarakat melalui penyuluhan secara langsung maupun media sosial⁶. Pengetahuan konsumen ialah seseorang yang memiliki pengetahuan akan informasi terhadap suatu produk maupun jasa

tertentu. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan konsumen yaitu usia, jenis kelamin, pendidikan, pekerjaan, status pernikahan. Adapun faktor lain yang mempengaruhi pengetahuan konsumen antara lain, label kemasan dan merek produk. Label kemasan adalah informasi singkat mengenai suatu produk yang terdiri dari nama produk, komposisi produk, nama dan alamat produsen atau importer, dan lain-lain⁷. Sedangkan merek produk ialah nama atau inisial yang direncanakan untuk memudahkan konsumen mengetahui suatu produk⁸.

Dilihat dari perilaku ahli gizi sebagai konsumen yang dapat mengambil keputusan berdasarkan kegiatan, tindakan maupun faktor psikologis. Alasan seseorang mengkonsumsi susu fermentasi dinilai dari tekstur, rasa, dan aroma susu fermentasi yang khas sehingga memberikan rangsangan pada penginderaan⁹. Sebelum seseorang yang memilih suatu produk, ia memperhatikan komposisi makanan untuk menunjang kesehatan¹⁰. Ahli gizi yang memiliki pengalaman kerja baik karena mereka mampu mengatur waktu kerja secara efisien. Selain itu mereka mengetahui posisi kerja yang baik dan nyaman supaya menjaga produktifitasnya¹¹.

METODE

Desain, tempat, dan waktu

Desain penelitian ini menggunakan pendekatan *cross sectional* yang dilakukan di Kota Surakarta pada bulan November-Desember 2019.

Jumlah dan cara pengambilan subjek

Subjek dari penelitian ini yaitu ahli gizi baik yang bekerja di instansi pemerintahan maupun swasta seperti Rumah Sakit, Puskesmas, Dinas Kesehatan, dan BBKPM (Balai Besar Kesehatan Paru Masyarakat) serta yang terdaftar pada database DPC Persagi Kota Surakarta dengan jumlah populasi sebesar 118 orang yang kemudian dihitung menggunakan rumus untuk menentukan besaran sampel. Hasil sampel yang di dapatkan sebesar 58 orang. Metode penelitian ini menggunakan teknik simple random sampling.

Jenis dan cara pengumpulan data

Data yang diperoleh dari penelitian ini dibagi menjadi dua hal yakni data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung pada saat penelitian melalui kuesioner meliputi, karakteristik subjek, 10 item pertanyaan pengetahuan dan 10 item pertanyaan perilaku tentang minuman susu fermentasi. Sedangkan untuk data sekunder diperoleh dari database DPC Kota Surakarta untuk menentukan populasi dan sampel penelitian.

Pengisian kuesioner dilakukan dengan dua cara, yaitu subjek mengisi kuesioner secara

mandiri atau melakukan sesi wawancara langsung dengan subjek sekaligus untuk melengkapi data yang belum lengkap. Penentuan kode dan klasifikasi data setiap variabel pada penelitian ini menggunakan nilai median, karena data pada penelitian ini berdistribusi tidak normal. Data dapat dikategorikan kurang apabila kurang dari nilai median $<9,00$ dan dapat dikategorikan baik apabila lebih dari nilai median $\geq 9,00$

Pengolahan dan analisis data

Pengolahan data ini menggunakan aplikasi SPSS versi 20.0 yang dianalisis menggunakan uji *chi-square* untuk melihat hubungan antara pengetahuan terhadap perilaku ahli gizi tentang minuman susu fermentasi di Kota Surakarta dengan nilai $p < 0,05$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Subjek

Karakteristik subjek meliputi jenis kelamin, umur, pendidikan, tahun lulus pendidikan terakhir, status pernikahan, dan jumlah anggota keluarga. Sebanyak 82,8% hasil penelitian di dominasi oleh perempuan dimana 58,6% termasuk dalam kategori umur 19-40 tahun. Subjek memiliki latar belakang pendidikan sarjana sebesar 54,3%, kemudian yang lulus di tahun 2010-2019 sebesar 70,7%. Sebanyak 79,3% subjek berstatus

menikah dan di dominasi oleh keluarga kecil sebesar 84,5%.

Tabel 1. Karakteristik Subjek

Karakteristik	n	%
Jenis Kelamin		
Laki-laki	10	17,2
Perempuan	48	82,8
Usia		
Dewasa awal (19-40 tahun)	34	58,6
Dewasa menengah (41-65 tahun)	24	41,4
Pendidikan		
Diploma	25	43,1
Sarjana	31	53,4
Profesi	1	1,7
Pascasarjana	1	1,7
Tahun Lulus Pendidikan Terakhir		
1990-1999	6	10,3
2000-2009	11	19
2010-2019	41	70,7
Status Pernikahan		
Menikah	46	79,3
Belum menikah	12	20,7
Jumlah Anggota Keluarga		
Keluarga kecil	49	84,5
Keluarga sedang	9	15,5

Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Subjek

Tabel 2. Pengetahuan konsumen dapat didefinisikan dengan individu atau kelompok yang berusaha memenuhi kebutuhan barang atau jasa untuk kehidupan pribadi maupun berkelompok¹². Pengetahuan konsumen terdiri dari tiga bagian yaitu, pengetahuan produk, pengetahuan pembelian, dan pengetahuan

pemakaian¹³. Hal ini menunjukkan bahwa persentase subjek yang memiliki tingkat pengetahuan sebesar 48,3%, sedangkan persentase subjek menurut tingkat pengetahuan yang baik sebesar 51,7%.

Tabel 2. Pengetahuan dan Perilaku Subjek

Variabel	n	%
Pengetahuan subjek :		
Kurang	28	48,3
Baik	30	51,7
Perilaku subjek :		
Kurang	22	37,9
Baik	36	62,1

Penelitian ini lebih rendah bila dibandingkan dengan penelitian Kabuli yang dilakukan di Bandar Lampung memiliki persentase sebesar 93,43% untuk kategori tingkat pendidikan yang sebagian besar sarjana¹⁴. Dilihat dari persentase subjek menurut perilaku dengan kategori kurang sebanyak 37,9% dan 62,1% termasuk dalam kategori baik. Perbandingan tersebut memiliki persentase hampir sama. Menurut penelitian Town *et al.* di Amerika memiliki perilaku baik yang tinggi sebesar 69,1% tentang perilaku konsumen dalam menyimpan makanan di lemari pendingin¹⁵.

Hubungan Pengetahuan terhadap Perilaku Tentang Minuman Susu Fermentasi

Berdasarkan Tabel 3. Hasil analisis peneitian ini terlihat bahwa tidak terdapat hubungan antara pengetahuan terhadap perilaku tentang minuman susu fermentasi ($p > 0,05$). Seperti penelitian Berhaupt dan Amanda (2011), ahli gizi yang bekerja di rumah sakit tidak menyukai ilmu tentang pangan fungsional, disebabkan kurangnya percaya diri mempelajari pangan fungsional dan lingkungan kerja¹⁶.

Tabel 3. Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Subjek

Pengetahuan	Perilaku		<i>p value</i>
	Kurang (%)	Baik (%)	
Kurang	46,4	53,6	0,198
Baik	30,0	70,0	

Terdapat beberapa perbedaan penelitian ini, antara lain: perilaku yang dilandasi pengetahuan akan lebih langgeng dibanding tindakan yang tanpa didasari pengetahuan¹⁷ serta dipengaruhi adanya pengetahuan dan sikap yang di miliki¹⁸. Faktor ini di latarbelakangi oleh pendidikan, usia, motivasi dan persepsi^{19,20}. Oleh karena itu sebagai ahli gizi lebih disiplin meningkatkan pola makan dan gaya hidup sehat²¹.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan pada penelitian ini adalah tidak ada hubungan antara pengetahuan terhadap perilaku ahli gizi tentang minuman

susu fermentasi di Kota Surakarta. Tingkat pengetahuan dan perilaku ahli gizi dapat dikategorikan kurang optimal. Lebih dari setengah responden (51,7%) memiliki pengetahuan yang baik. Perlu upaya meningkatkan pengetahuan pada ahli gizi terkait susu fermentasi agar dapat memberikan informasi mengenai pentingnya susu fermentasi, dan mendorong masyarakat untuk lebih meningkatkan kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Badan Standarisasi Nasional. 2011. Susu Segar. SNI 01-3141-2011. Jakarta.
2. Agustina, Titin. 2016. Outlook Susu Komoditas Pertanian Subsektor Peternakan Susu. Jakarta. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
3. Sunarlim, Roswita. 2009. Potensi *Lactobacillus* sp Asal dari Dadih Sebagai Starter Pada Pembuatan Susu Fermentasi Khas Indonesia. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian. Volume (5): 69-76.
4. Hanum, Zuraida. 2010. Kemampuan Susu Fermentasi *Lactobacillus plantarum* Menghambat *Salmonella typhimurium* Secara In Vitro. Jurnal Agripet. 10 (2): 34-9.
5. Patch CS, Tapsell LC and Williams PG. 2004. Dietetics and Functional

- Foods. Nutrition & Dietetics. University of Wollongong: Australian Research Council Key Centre for Smart Foods.
6. Riyadi, H. 2006. Materi Pokok Gizi dan Kesehatan Keluarga. Jakarta: Universitas Terbuka.
 7. Amam, Fanani Z, Nugroho BA. 2016. Analisis Sikap Konsumen Terhadap Susu Bubuk Berkalsium Tinggi Dengan Menggunakan Multi-Atribut Model Dan Norma Subyektif Model. *Jurnal Sosialis dan Humaniora*. 19 (1): 12-21.
 8. Azrimailidaliza, I. 2011. Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Volume (6): 1.
 9. Ningrum, KA. 2015. Pengetahuan Label Kemasan Pangan. Yogyakarta: Penerbit Gunung Samudra.
 10. Mohd-Any A, Mahdzan, N, Cher, C. 2013. Food Choice Motives of Different Ethnicities and The Foodies Segment in Kuala Lumpur. *British Food Journal*. 116 (12): 1879-96.
 11. Virgy S. 2011. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kelelahan Kerja Pada Karyawan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Pasar Rebo Jakarta. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
 12. Kotler, P. 2002. Manajemen Pemasaran Edisi Milenium Jilid 1. Jakarta: PT.Prenhallindo.
 13. Sumarwan, U. 2002. Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran. Bogor: PT. Ghalia Indonesia dan MMA-IPB.
 14. Kabuli, Kahfindra, Indriani, Yaktiworo, Situmorang, Suriaty. 2018. Analisis Pengetahuan Dan Sikap Konsumen Dalam Membeli Yoghurt Di Bandar Lampung. *Jurnal Agribisnis Universitas Lampung*. 6 (2): 179-86.
 15. Town, Ruth E, Cullen, Robert W, Memken, Jean A, et al. 2006. Food Safety Related Refrigeration and Freezer Practices and Attitudes of Consumers in Peoria and Surrounding Counties. *Journal of Food Protection*. 69 (7): 1640-5.
 16. Berhaupt, Amanda. 2011. Functional Foods: Perceptions, Attitudes, and Practices of Registered Dietitians. *Topics in Clinical Nutrition*. 26 (4): 312-23.
 17. Syafiq. 2006. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Susu pada Remaja Indonesia. Laporan Penelitian. Universitas Sumatera Utara.
 18. Notoatmodjo, S. 2003. Pendidikan dan Perilaku. Jakarta. Rineka Cipta. Panesar, Parmjit. 2011. Fermented dairy products: starter cultures and potential nutritional benefits. *India. Food and Nutrition Sciences*. 2: 47-51.

19. Wuryaningsih, 2012. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Konsumsi Susu Keluarga di Kelurahan Tugu Kecamatan Cimanggis Kota Depok. *Jurnal Penelitian. Jurusan Keperawatan. Jakarta.*
20. Kisworo, Arif. N, Handayani, Kusuma S. 2014. Analisa Hubungan antara Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Pembelian Susu Kambing di Wilayah Bogor. *Jurnal STPP Bogor. (66): 443-53.*
21. Sabirin, J. 2002. Functional Foods From The Dietetic Perspective. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (hlm. 14-22). Malaysia. Department of Nutrition and Dietetics. Faculty of Allied Health Sciences.*