

Analisis Hubungan antara Faktor Demografik dan Kesiediaan Mengkonsumsi Porang dan Produk Olahannya Sebagai Menu Diet

The Relationship Analysis between Demographic Factors and Willing to Consume Porang and its Processed Products as Diet Menu

Nurul Hidayati*

Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB University
E-mail: nurulhidayati91@apps.ipb.ac.id

Sintya Ismana Gardenia Tanaya

Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB University
E-mail: sintyaismana@apps.ipb.ac.id

Sri Wahyuni

Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Peternakan, Fakultas Peternakan IPB University
E-mail: realsrisri@apps.ipb.ac.id

Rudi Triyono

Departemen Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Manajemen, IPB University
E-mail: ruditriyono83@gmail.com

ABSTRACT

In 2020, the export value of Indonesian porang was increased by 23,35 percent to reach USD19,6 million. The increase was also accompanied by problems such as not being widely known and used by the public, as well as the low level of public knowledge about porang which is beneficial for health. This study aimed to determine public knowledge of porang and analyze the relationship of demographic factors to people's willingness to consume porang and its processed products. The data used in the form of primary data comes from the distribution of online questionnaires and secondary data comes from literature review. This study used a convenience sampling technique involving 436 respondents, as well as descriptive analysis and cross tabulation. The results showed that: (1) respondents' knowledge of porang/processed products as a diet menu had a positive and significant effect on the willingness to make porang/processed products as a diet menu; (2) there was a positive and significant relation between the type of work and the willingness to consume porang/processed products. The appropriate recommendation is to provide education and socialization for the community in order to increase public knowledge and awareness of porang.

Keywords: *Cross tabulation, demographics, diet, porang.*

ABSTRAK

Tahun 2020, nilai ekspor porang Indonesia mengalami peningkatan sebesar 23,35 persen mencapai USD19,6 juta. Kenaikan juga dibarengi dengan problematika seperti belum banyak dikenal dan dimanfaatkan oleh masyarakat, serta rendahnya pengetahuan masyarakat mengenai porang yang bermanfaat bagi kesehatan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan masyarakat terhadap porang dan menganalisis hubungan faktor demografi terhadap kesiediaan masyarakat dalam mengonsumsi porang dan produk olahannya. Data yang digunakan berupa data primer berasal dari penyebaran kuesioner secara online dan data sekunder berasal dari kajian literatur. Penelitian ini menggunakan teknik penarikan sampel convenience sampling yang melibatkan 436 responden, serta analisis deskriptif dan tabulasi silang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) pengetahuan responden terhadap porang/produk olahannya sebagai menu diet berpengaruh positif dan signifikan dengan kesiediaan untuk menjadikan porang/produk olahannya sebagai menu diet; (2) adanya korelasi positif dan signifikan antara jenis pekerjaan dengan kesiediaan untuk mengonsumsi porang/produk olahannya. Rekomendasi yang sesuai yaitu memberikan edukasi dan sosialisasi bagi masyarakat guna meningkat pengetahuan dan kepedulian masyarakat terhadap porang.

Kata kunci: Diet, demografik, porang, tabulasi silang.

***Corresponding author**

PENDAHULUAN

Dalam rangka menopang perekonomian Indonesia, sektor pertanian merupakan salah satu sektor yang perlu dilakukan pengembangan. Terlebih lagi, Indonesia merupakan negara yang sektor pertaniannya masih belum berkembang dengan pesat. Menurut Hazaroh *et al.* (2021) sektor pertanian mengalami penurunan Indeks Harga Perdagangan Besar (IHPB) tertinggi dibandingkan sektor yang lain yaitu 0,95 persen. Padahal, sektor pertanian memiliki pangsa yang cukup besar terhadap Produk Domestik Bruto. Salah satu komoditi pertanian yang potensinya cukup besar dalam menunjang kenaikan PDB sebagai komoditi ekspor adalah porang. Ekspor umbi porang telah dilakukan ke beberapa negara seperti Malaysia, Jepang, Australia, Korea Selatan, Pakistan, Italia, dan Inggris. Mayoritas umbi porang diekspor dalam bentuk tepung. Pada tahun 2020, tercatat ekspor umbi porang dilakukan sebanyak 32.000 ton setara dengan 1,42 triliun ke negara-negara tersebut. Pada tahun 2020 tersebut terjadi peningkatan sekitar 160 persen dari tahun 2019 (Utami, 2021). Mengacu pada beberapa tahun terakhir kebutuhan porang sangat besar yang ditandai dengan jumlah permintaan ekspor Indonesia akan porang tahun 2020 mencapai 11.170 ton (Hamdhan, 2021).

Mengacu pada Badan pusat statistik (2022), dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya seperti ubi kayu dan ubi jalar, produktifitas dan peningkatan produksi porang nasional dinilai mengalami signifikansi yang cukup tinggi. Hal ini terlihat dari adanya tren produksi ubi kayu yang terus turun sejak tahun 2014 hingga tahun 2021 yaitu dari angka 23,43 juta ton menjadi 15,75 juta ton, atau turun sebanyak 67 persen. Penurunan produksi umbi lainnya juga terdapat pada komoditas ubi jalar yang angkanya terus mengalami penurunan sejak tahun 2014 hingga tahun 2017 yaitu dari 2,38 juta ton menjadi 1,91 juta ton. Di sisi lain, produksi porang nasional justru mengalami peningkatan yang signifikan yaitu yang awalnya hanya sebesar 32 ribu ton pada tahun 2019, naik menjadi 142 ribu ton pada tahun 2020 dan naik menjadi 284 ribu ton atau naik sebesar 8,875 kali lipat. Angka tersebut diproyeksikan akan meningkat menjadi 600 ribu ton pada tahun 2024 (Kemenperin, 2022).

Porang (*Amorphophallus sp.*) merupakan tumbuhan semak berumbi yang dapat hidup di daerah tropis maupun subtropis (Koller, 2009). Saat ini, porang menjadi salah satu tumbuhan lokal Indonesia yang dilirik oleh berbagai pihak karena memiliki potensi ekonomi yang cukup besar (Yasin *et al.*, 2021). Namun, tumbuhan ini belum banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia karena masih dianggap sebagai tumbuhan liar. Menurut Yasin *et al.* (2021), di Indonesia umbi porang hanya dapat dijadikan makanan sekunder bahkan tersier karena umbi ini hanya akan dikonsumsi apabila persediaan bahan pokok sudah habis. Padahal, umbi porang memiliki potensi yang cukup besar untuk dibudidayakan sebagai komoditi ekspor. Porang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku industri maupun sumber pangan fungsional pengganti karbohidrat (Rejeki *et al.*, 2021).

Tumbuhan porang mengandung senyawa glukomanan yang rendah kalori namun mengandung kalsium oksalat yang dapat menimbulkan rasa gatal apabila langsung dikonsumsi (Faridah, 2016). Kandungan glukomanan porang cukup tinggi yaitu 40 persen dan 64,98 persen dalam bentuk tepung (Yuniawati *et al.*, 2021). Kandungan tersebut sangat berkhasiat bagi kesehatan tubuh terutama bagi penderita diabetes karena dapat menurunkan gula darah (Yasin *et al.*, 2021). Glukomanan adalah serat pangan yang larut air dan rendah kalori serta memiliki sifat hidrokoloid yang kuat (Hu *et al.*, 2016). Selain itu, porang mengandung nutrisi lain seperti karbohidrat, protein, pati, lemak, dan air (Kumoro *et al.*, 2019). Adapun kandungan oksalat yang gatal, sehingga sebelum diolah harus dicuci dan dijemur hingga kering supaya kandungan tersebut hilang. Sebagai pangan fungsional, tepung porang biasanya dijadikan sebagai campuran bahan mie. Mie yang terbuat dari tepung terigu dan tepung porang sangat disukai oleh konsumen di negara Korea Selatan, Jepang, China, dan Taiwan (Ramdhani, 2020).

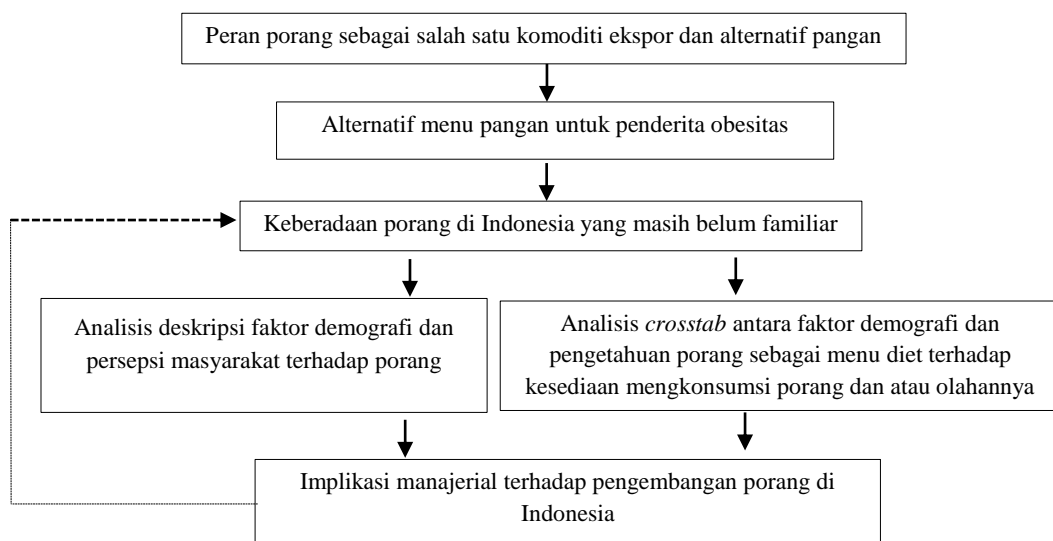
Namun, karena masyarakat Indonesia tidak begitu mengenal porang meskipun sangat akrab dengan tumbuhan sejenis sehingga mayoritas masyarakat masih beranggapan bahwa porang merupakan tumbuhan liar yang tidak dapat dimanfaatkan dengan bagi kehidupan (Yasin *et al.* 2021). Padahal, porang mengandung banyak senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh.

Sehingga tingkat konsumsi masyarakat terhadap porang sangat bervariasi. Masyarakat bersedia untuk mengkonsumsi porang, dengan bentuk yang sudah diolah menjadi produk siap konsumsi. Melalui kandungan gizi yang terkandung dalam tanaman porang seperti glukomanan (Yuniawati *et al.*, 2021), karbohidrat, protein, vitamin, mineral (Hamdhan, 2021) sehingga porang dapat dijadikan sebagai salah satu potensi alternatif menu diet untuk penderita penyakit obesitas dan penyakit komorbid lainnya. Terlebih lagi pada kondisi pandemik saat ini, obesitas menjadi salah satu penyakit penyerta bagi penderita COVID-19 (Giannouchos *et al.*, 2020). Berdasarkan kondisi di lapangan, obesitas merupakan penyakit yang sangat rentan terpapar virus COVID-19. Penelitian Poh *et al.* (2013) menyatakan bahwa terdapat perbedaan perilaku pada masyarakat Surabaya dalam mengkonsumsi produk-produk *pastry* dan *bakery* dilihat dari segi jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pekerjaan. Berdasarkan hal tersebut, dengan adanya porang dan olahannya memungkinkan ada kondisi serupa yang terjadi. Selanjutnya Mutalazimah (2013), faktor demografi seperti pendidikan, pendapatan keluarga, dan pekerjaan mempengaruhi perilaku kesehatan dan risiko penyakit, yang erat kaitannya dengan pola konsumsi gizi, termasuk asupan yodium sebagai penentu status yodium dan status tiroid. Adijaya (2010) menunjukkan bahwa pendidikan, pengetahuan, perilaku dan tingkat sosial ekonomi berpengaruh terhadap tingginya IDD. Dengan demikian, penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui pengetahuan dan persepsi masyarakat terhadap porang serta menganalisis hubungan faktor demografi dan tingkat pengetahuan masyarakat terhadap porang terhadap kesediaan masyarakat untuk mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai alternatif menu diet.

METODE PENELITIAN

Kerangka Pemikiran

Porang sebagai salah satu alternatif pangan yang memiliki manfaat dan nilai gizi yang tinggi bagi tubuh manusia serta memiliki potensi ekonomi yang tinggi ternyata masih belum familiar keberadaannya di kalangan masyarakat Indonesia. Padahal porang sangat populer di pasar internasional (Dermoredjo *et al.*, 2021). Selama ini hasil budidaya porang ditujukan ke pasar luar negeri. Kandungan gizi yang terkandung pada porang memiliki manfaat yang baik bagi Kesehatan, salah satunya penderita obesitas (Du *et al.*, 2021). Terlebih lagi pada kondisi pandemi saat ini, obesitas menjadi salah satu penyakit penyerta yang dapat menurunkan daya tahan penderita COVID-19 (Rossi *et al.*, 2021). Oleh karena itu, Adapun kerangka pemikiran pada penelitian ini sebagaimana disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pemikiran

Teknik Penarikan Sampel

Populasi dalam penelitian ini yaitu seluruh masyarakat Indonesia. Sedangkan sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti berupa seluruh responden yang mengisi kuesioner. Metode pengambilan sample yang digunakan pada penelitian ini berupa *convenience sampling* sebagai cara pengambilan sampelnya. *Convenience sampling* adalah pengambilan sampel yang dilakukan dengan memilih sampel secara bebas sekehendak peneliti (Swari & Darma, 2019). Metode ini dipilih sebagai sarana bagi peneliti dalam memudahkan penelitian dengan alasan pengguna media sosial di Indonesia cukup banyak. Penentuan jumlah sampel dilakukan dengan menggunakan cara perhitungan statistik yaitu dengan menggunakan Rumus Slovin. Rumus tersebut digunakan untuk menentukan ukuran sampel dari populasi yang telah diketahui jumlahnya yaitu sebanyak 272.229.372 responden sesuai data terakhir sensus penduduk Indonesia pada tahun 2020 (BPS, 2021). Sampel dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan rumus Slovin dengan menggunakan tingkat presisi 5 persen. Hal ini sejalan dengan yang disampaikan oleh Sugiyono (2017) menyatakan bahwa untuk tingkat presisi yang ditetapkan dalam penentuan sampel adalah 5 persen. Rumus Slovin. Sampel pada penelitian ini terdiri minimal sebanyak 400 responden agar kelonggaran ketidaktelitian penarikan sampel dapat ditoleransi. Adapun jumlah responden yang digunakan pada penelitian ini sebanyak 436 responden.

Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Data yang digunakan berupa data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara terstruktur menggunakan kuesioner dalam bentuk googleform yang disebarakan melalui media sosial (Whatsapp dan Instagram). Sementara itu data sekunder diperoleh melalui studi literatur yang berasal dari sumber-sumber yang relevan dengan topik penelitian baik dari jurnal, berita elektronik, buku, maupun sumber lainnya.

Data yang telah terkumpul dianalisis menggunakan analisis deskriptif dan tabulasi silang. Analisis deskriptif bertujuan untuk mendeskripsikan berbagai data yang terkumpul tanpa bermaksud membuat kesimpulan untuk umum maupun generalisasi (Sugiyono, 2014). Analisis deskriptif untuk menggambarkan faktor demografi dan persepsi responden. Sedangkan untuk analisis *crosstab* dilakukan dengan mengalikan keseluruhan demografi dengan kesediaan responden mengkonsumsi porang dan atau olahannya yang diolah menggunakan *software* Minitab.

Pada masa pandemi COVID-19, masyarakat telah mengalami perubahan perilaku makan untuk bertahan hidup, salah satunya dengan menerapkan hidup sehat (Saragih & Sargih 2020). Salah satu perilaku hidup sehat yang dapat dilakukan adalah mengkonsumsi bahan pangan yang aman dan bernutrisi bagi tubuh, terlebih lagi bagi masyarakat yang memiliki riwayat obesitas dan diabetes. Indonesia menjadi negara ke-7 dengan jumlah penderita diabetes terbanyak pada tahun 2019 (International Diabetes Federation 2019). Oleh karena itu, pada masa COVID-19, perilaku masyarakat dalam mengkonsumsi makanan harus diatur untuk mempertahankan daya tahan tubuhnya, tak terkecuali pada masyarakat yang memiliki penyakit rentan COVID-19. Salah satu alternatif produk pangan yang dapat dikonsumsi adalah porang dan olahannya. Pola perilaku masyarakat akan beragam dalam kesediaan mereka mengkonsumsi porang dan olahannya ini karena karakteristik yang berbeda-beda. Namun, hasil penelitian Edwin *et al.* (2021) menunjukkan bahwa karakteristik usia, jumlah anggota keluarga dan pendidikan berkorelasi positif terhadap perilaku konsumsi produk-produk hasil peternakan pada kondisi COVID-19. Penelitian Poh *et al.* (2013) menyatakan bahwa terdapat perbedaan perilaku pada masyarakat Surabaya dalam mengkonsumsi produk-produk *pastry* dan *bakery* dilihat dari segi jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pekerjaan. Berdasarkan hal tersebut, dengan adanya porang dan olahannya memungkinkan ada kondisi serupa yang terjadi. Selanjutnya Mutalazimah (2013), faktor demografi seperti pendidikan, pendapatan keluarga, dan pekerjaan mempengaruhi perilaku kesehatan dan risiko penyakit, yang erat kaitannya dengan pola konsumsi gizi, termasuk asupan yodium sebagai penentu status yodium dan status tiroid. Adijaya (2010) menunjukkan bahwa

pendidikan, pengetahuan, perilaku dan tingkat sosial ekonomi berpengaruh terhadap tingginya GAKY. Berdasarkan hal tersebut, maka hipotesis yang dapat dibangun yakni:

- H1:** Ada hubungan antara jenis kelamin dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H2:** Ada hubungan antara usia dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H3:** Ada hubungan antara status pernikahan dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H4:** Ada hubungan antara pendidikan dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H5:** Ada hubungan antara jumlah anggota keluarga dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H6:** Ada hubungan antara domisili dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H7:** Ada hubungan antara jenis pekerjaan dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H8:** Ada hubungan antara berat badan dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.
- H9:** Ada hubungan salah pengetahuan responden porang sebagai menu diet dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini melibatkan 436 respon setelah dilakukan penyebaran survei secara *online*. Karakteristik responden pada penelitian ini disajikan pada Tabel 1. Hasil survei menunjukkan bahwa responden yang terlibat didominasi oleh responden perempuan sebesar 61,70 persen. Berdasarkan kategori usia, mayoritas responden terdiri atas rentang usia remaja akhir sebesar 53,21 persen. Sedangkan kategori ukuran keluarga didominasi oleh responden yang berasal dari keluarga sedang yaitu sebesar 66,28 persen. Dari segi domisili persentase responden yang berada di non jabodetabek lebih mendominasi daripada jabodetabek yaitu sebesar 53,21 persen. Mayoritas responden dengan pendidikan sebagai sarjana lebih mendominasi yaitu sebanyak 58,94 persen. Untuk status pernikahan dengan persentase terbesar, sebanyak 63,30 persen responden belum menikah. Berdasarkan jenis pekerjaannya, mahasiswa atau pelajar menempati urutan persentase terbesar yaitu sejumlah 49,08 persen.

Tabel 1. Karakteristik Responden

	Faktor demografik	Jumlah	Persentase (%)
Jenis Kelamin	Laki-laki	167	38,3
	Perempuan	269	61,7
Usia	<25 tahun	232	53,21%
	25 - 35 tahun	145	33,26%
	35 - 45 tahun	43	9,86%
	>45 tahun	16	3,67%
Status pernikahan	Belum Menikah	276	63,3
	Menikah	160	36,7
Pendidikan	SMA	63	14,45
	Diploma	51	11,7
	Sarjana	257	58,94
	Pascasarjana	65	14,91
Pekerjaan	Ibu Rumah Tangga	23	5,28
	Karyawan Swasta	101	23,17
	Mahasiswa/pelajar	214	49,08
	PNS	73	16,74
	Wirausaha/Wiraswasta	25	5,73
Domisilli	Jabodetabek	204	46,79
	Non Jabodetabek	232	53,21

	Faktor demografik	Jumlah	Persentase (%)
Pendapatan per bulan	Kurang dari Rp2.500.000,-	262	57,8
	Rp2.500.000,- sd Rp5.000.00,-	87	19,20%
	Lebih dari Rp2.500.000,-	104	23%
Jumlah keluarga	<5 orang	128	29,36
	5 - 6 orang	289	66,28
	>6 orang	19	4,36
Berat Badan	<45,65 kg	49	11,24%
	45,65 – 61,3 kg	214	49,98%
	61,3 – 76,95 kg	126	28,90%
	76,95 – 92,6 kg	36	8,26%
	>92,6 kg	11	2,52%

Mayoritas kategori pendapatan per bulan didominasi oleh responden dengan pendapatan kurang dari Rp2.500.000,- sebesar 57,8 persen. Berdasarkan data survei, mayoritas kategori pendapatan per bulan tersebut bersedia mengalokasikan pendapatannya untuk mengkonsumsi porang atau olahannya seperti mie, kue kering, kue basah, jus, dan keripik porang. Sedangkan mayoritas kategori usia didominasi oleh responden dengan kategori remaja akhir sebesar 53,21 persen. Analisis kategori berat badan didominasi oleh responden dengan berat badan 45,65 kg-61,3 kg sebesar 49,98 persen. Menurut Kementerian Kesehatan (2019), standar indeks massa tubuh yang normal adalah 18,5-22,9 kg/m². Sedangkan indeks massa tubuh dikategorikan gemuk berada pada kisaran angka 25,1-27 (tingkat ringan) dan lebih dari 27 (tingkat berat). Jumlah kategori berat badan yang mendominasi tersebut dapat direkomendasikan untuk mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Berdasarkan karakteristik responden yang menjadi responden penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat potensi yang besar untuk mengembangkan porang menjadi produk olahan menjadi alternatif menu diet. Porang dapat menjadi menu utama sebagai pengganti makanan pokok maupun sebagai menu pelengkap.

Persepsi Masyarakat Terhadap Porang dan atau Olahannya Sebagai Alternatif Menu Diet

Berdasarkan hasil survei, didapatkan bahwa sebesar 72,47 persen responden belum mengetahui bahwa porang dapat digunakan sebagai alternatif menu diet bagi tubuh. Padahal porang mengandung senyawa glukomanan yang dapat dijadikan sebagai karbohidrat pengganti beras, jagung, dan sumber karbohidrat lain (Yuniawati, 2021). Sedangkan 82,11 persen responden menyatakan belum pernah mengonsumsi porang. Padahal, dilihat dari kandungannya, porang dapat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Tingkat kesediaan responden untuk konsumsi porang dan atau olahannya sebagai menu alternatif diet berdasarkan kategori pendapatan per bulan, kategori usia, dan kategori berat badan diperoleh hasil yang sama yaitu 40,60 persen bersedia untuk konsumsi porang dan atau olahannya sedangkan kemungkinan kesediaan dalam konsumsi porang dan atau olahannya sebesar 49,31 persen dan sisanya tidak bersedia. Hasil tersebut membuktikan bahwa porang memiliki potensi sebagai alternatif olahan menu diet berdasarkan tingkat kesediaan masyarakat. Di samping karena kandungan senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Sehingga dengan besarnya tingkat kesediaan masyarakat terhadap tanaman tersebut dapat dijadikan sebuah peluang untuk mengembangkan potensi tanaman porang sebagai salah satu hasil sektor pertanian yang berpotensi untuk meningkatkan produk domestik bruto Indonesia melalui salah satu kegiatan yaitu ekspor porang dan atau olahannya.

Tabel 2. Tabulasi silang faktor demografik dan faktor pengetahuan responden mengenai porang dengan *Willingness to Consume* pada porang dan atau olahannya

Faktor demografik	Kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya			
	Mungkin	Tidak	Ya	Jumlah
Jenis Kelamin				
Laki-laki	79	16	72	167
Perempuan	136	28	105	269
Kategori Usia				
Remaja akhir (17 -25 tahun)	125	18	89	232
Dewasa awal (266 - 35 tahun)	64	20	61	145
Dewasa akhir (36 - 45 tahun)	20	4	19	43
Lansia awal (46 - 55 tahun)	6	2	8	16
Status pernikahan				
Belum Menikah	143	26	107	276
Menikah	72	18	70	160
Pendidikan				
SMA	32	6	25	63
Diploma	31	6	14	51
Sarjana	117	29	111	257
Pascasarjana	35	3	27	65
Pekerjaan				
Ibu Rumah Tangga	9	3	11	23
Karyawan Swasta	34	19	48	101
Mahasiswa/pelajar	120	14	80	214
PNS	41	6	26	73
Wirausaha/Wiraswasta	11	2	12	25
Domisilli				
Jabodetabek	105	25	74	204
Non Jabodetabek	110	19	103	232
Pendapatan per bulan				
Kurang dari Rp2.500.000,-	129	21	97	247
Rp2.500.000,- sd Rp5.000.00,-	46	14	42	102
Lebih dari Rp5.000.000,-	40	9	38	87
Kategori Keluarga				
Keluarga kecil (<5 orang)	65	12	51	128
Keluarga sedang (5 - 6 orang)	141	29	119	289
Keluarga besar (> 6 orang)	9	3	7	19
Berat badan (kg)				
<45,65	24	5	20	49
45,65 – 61,30	105	24	85	214
61,30 – 76,95	66	11	49	126
76,95 – 92,60	13	4	19	36
>92,60	7	0	4	11
Pengetahuan terhadap Porang sebagai menu diet				
Tidak	174	35	106	315
Ya	41	9	71	121

Berdasarkan hasil tabulasi silang pada Tabel 2 terhadap 436 responden, diperoleh data tabulasi silang faktor demografik dan faktor pengetahuan responden mengenai porang dengan *willingness to consume* pada porang dan atau olahannya. Berdasarkan hasil tabulasi silang menunjukkan kategori jenis kelamin sebanyak 177 responden sebesar 40,60 persen menyatakan bersedia untuk mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai alternatif menu diet. Sementara 215 responden sebesar 49,31 persen kemungkinan akan mempertimbangkan mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Hasil tabulasi silang dengan kategori usia menunjukkan bahwa 44 responden sebesar 10,09 persen tidak bersedia untuk mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai alternatif menu diet. Hasil tersebut menunjukkan bahwa nilai kesediaan untuk tidak mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai alternatif menu diet sangat kecil. Di sisi lain,

hasil tabulasi silang kategori status pernikahan didominasi oleh responden yang mungkin akan mempertimbangkan mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebanyak 215 responden sebesar 49,31 persen. Sebanyak 49,31 persen responden dengan kategori pendidikan didominasi oleh responden yang mungkin akan mempertimbangkan konsumsi porang dan atau olahannya.

Sedangkan hasil tabulasi silang kategori pekerjaan didominasi oleh 49,31 persen responden yang mempertimbangkan untuk memungkinkan mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai alternatif menu diet. Sedangkan 40,60 persen bersedia mengkonsumsi porang dan atau olahannya sementara 10,09 persen tidak bersedia mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Tabulasi silang kategori tempat domisili terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya didominasi oleh responden yang mempertimbangkan mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebesar 49,31 persen. Selain itu, hasil tabulasi silang kategori jumlah anggota keluarga terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya menunjukkan bahwa 10,09 persen responden tidak bersedia mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Hasil tabulasi silang kategori berat badan terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau pilihannya didominasi oleh responden yang mempertimbangkan konsumsi porang dan atau olahannya sebesar 49,31 persen. Hasil tabulasi silang data pengetahuan terhadap porang sebagai menu diet terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau pilihannya didominasi oleh responden yang mempertimbangkan konsumsi porang dan atau olahannya sebesar 49,31 persen.

Tabel 3. Hasil Analisis *Crosstab*

Hipotesis	<i>Chi square</i>	<i>p value</i>	Keterangan
Jenis kelamin terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	0,714	0,700	Hipotesis ditolak
Usia terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	6,476	0,372	Hipotesis ditolak
Status pernikahan terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	1,908	0,385	Hipotesis ditolak
Pendidikan terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	7,487	0,278	Hipotesis ditolak
Jenis pekerjaan terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	21,983	0,005*	Hipotesis diterima
Domisilli terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	3,904	0,142	Hipotesis ditolak
Jumlah anggota keluarga terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	0,872	0,929	Hipotesis ditolak
Berat badan terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	5,117	0,745	Hipotesis ditolak
Pengetahuan terhadap porang sebagai menu diet terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya	22,740	0,000*	Hipotesis diterima

*signifikan pada alpha 5%

Tabel 3 menunjukkan hasil analisis *crosstab* pada 436 responden dengan sembilan kategori demografik. Berdasarkan hasil analisis *crosstab* di atas menunjukkan bahwa hipotesis demografik kategori pekerjaan terdapat hubungan yang signifikan pada taraf 5 persen terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Hal ini sejalan dengan penelitian Hidayati *et al.* (2022) yang menunjukkan bahwa jenis pekerjaan berpengaruh terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan olahannya sebagai menu diet. Selain itu, analisis *crosstab* dengan hipotesis pengetahuan menunjukkan adanya hubungan terhadap porang sebagai menu diet terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Nilai tersebut ditunjukkan melalui *p value* sebesar 0.000*. Sementara hipotesis kategori jenis kelamin, usia, status pernikahan, pendidikan, domisili, jumlah anggota keluarga, dan berat badan tidak menunjukkan adanya hubungan terhadap kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas responden yang memiliki kesediaan terhadap konsumsi porang dan atau olahannya karena memiliki pengetahuan terhadap tanaman porang dibandingkan dengan yang tidak memiliki pengetahuan terhadap porang. Dengan pengetahuan tersebut masyarakat memiliki

kesediaan untuk konsumsi porang dan atau olahannya sehingga dapat mempertimbangkan porang untuk dijadikan sebagai alternatif menu diet yang sehat. Selain itu hasil penelitian Poh *et al.* (2013) menyatakan bahwa produk dalam bentuk *pastry* dan *bakery* mudah dan praktis untuk dikonsumsi sembari melakukan pekerjaan. Porang sangat cocok dijadikan olahan dalam bentuk *pastry* dan *bakery* dengan mempertimbangkan kandungan nutrisi yang dimilikinya. Sejalan dengan hasil penelitian Kusumajaya *et al.* (2010) yang menyatakan bahwa dengan pengetahuan gizi yang rendah tentunya berimplikasi terhadap rendahnya proporsi sikap yang positif.

Sementara itu pendidikan responden tidak memiliki hubungan dengan kesediaan untuk mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai menu diet. Jika dihubungkan dengan hasil analisis deskriptif, hal ini mungkin terjadi pada responden karena sebagian besar pendapatan per bulan masih kecil yakni di bawah Rp2.500.000,- meskipun berpendidikan terakhir sarjana. Kondisi ini dapat diartikan bahwa kemungkinan orientasi konsumsi yang dilakukan belum mengarah ke menu diet, melainkan masih untuk kebutuhan primer responden. Hal ini bertolak belakang dengan hasil penelitian Cahyani (2008) yang menyatakan bahwa tingkat pendidikan dan pendapatan kepala keluarga berpengaruh terhadap pola pangan harapan (selain beras). Berdasarkan jumlah anggota keluarga, kategori keluarga responden termasuk dalam kategori sedang dengan jumlah anggota 5-6 orang. Hal ini yang memungkinkan bahwa pengeluaran konsumsi yang besar yang dikeluarkan masih digunakan untuk kebutuhan primer keluarga. Dengan demikian kecenderungan untuk menggunakannya dalam rangka konsumsi porang dan atau olahannya sebagai menu diet masih terbatas/tidak ada alokasi pendapatannya. Kondisi didukung dengan sebagian besar pendapatan per bulan responden masih rendah (di bawah Rp2.500.000,-). Sejalan dengan hasil penelitian Kusumajaya *et al.* (2010) yang menyatakan bahwa pengeluaran terbesar keluarga dengan jumlah anggota lebih dari 5 yakni digunakan untuk konsumsi makanan, baik pangan, buah, dan sayur. Berat badan responden menunjukkan tidak ada hubungan dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya sebagai menu diet. Hal ini dimungkinkan karena berat badan responden masih pada kondisi ideal sesuai dengan sebaran yang telah dibuat yakni pada rentang 45,65 – 61,30 kg sehingga merasa belum perlu melakukan diet. Meskipun demikian, hal ini perlu dipastikan kembali dengan indeks masa tubuh seseorang.

Implikasi Managerial

Berdasarkan hasil penelitian dapat dirumuskan beberapa implikasi manajerial sebagai berikut. Berdasarkan segi pengetahuan masyarakat terhadap porang berpengaruh secara signifikan terhadap kesediaan konsumsi porang dan atau olahannya. Sehingga pengetahuan terhadap porang memiliki peran yang sangat penting dalam mendorong konsumen atau masyarakat untuk bersedia mengkonsumsi porang dan atau olahannya terutama sebagai alternatif olahan menu diet bagi penderita penyakit obesitas dan penyakit komorbid lainnya selama pandemic COVID-19. Untuk itu, perlu dilakukan pelaksanaan peningkatan edukasi porang terhadap masyarakat luas secara massif supaya porang dapat dikenal dan dikembangkan sehingga manfaatnya dapat dirasakan oleh masyarakat, antara lain sebagai bahan pangan fungsional, komoditas ekspor, dan bahan industri lain. Edukasi tersebut dapat dilakukan melalui sosialisasi, penyuluhan, pelatihan umum, webinar, dan workshop terkait dengan porang.

Selain itu, kategori pekerjaan juga berpengaruh dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya. Sehingga dalam melakukan edukasi atau sosialisasi porang dan atau olahannya harus disesuaikan dengan jenis pekerjaan dari masyarakat tersebut. Adapun rekomendasi bentuk olahan produk porang untuk beberapa jenis pekerjaan antara lain. Produk olahan porang dalam bentuk mie, keripik, umbi matang (rebus, goreng, bakar) lebih direkomendasikan kepada responden dengan kategori pekerjaan ibu rumah tangga karena lebih sederhana dalam pengolahannya. Produk porang dalam bentuk olahan keripik, kue kering, dan kue basah dapat direkomendasikan kepada karyawan Swasta dan PNS. Hal tersebut karena lebih praktis untuk dibawa ketika sedang bekerja. Selain itu, produk porang dalam bentuk olahan kue kering, kue basah, dan jus dapat direkomendasikan kepada mahasiswa atau Pelajar. Hal tersebut karena lebih praktis untuk dibawa ke sekolah. Produk porang dalam bentuk olahan kue kering dan kue basah dapat direkomendasikan kepada wirausaha atau wiraswasta. Dengan

mempertimbangkan segi keefektifan dan keefisienan dalam proses dan bentuk olahan maka olahan porang dapat dijadikan untuk alternatif pangan fungsional yang sehat bagi tubuh terutama alternatif menu diet. Selain itu, berdasarkan hasil kajian, diketahui sebanyak 72,47 persen responden masih belum mengetahui akan tanaman porang, sehingga *branding* dan juga penyebaran informasi secara masal perlu dilakukan secara gencar sehingga masyarakat menjadi tahu akan keberadaan, manfaat, dan keunggulan tanaman porang dengan menggunakan media sosial yang inetraktif dan menarik.

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa; porang dan atau olahannya belum diketahui secara merata oleh masyarakat (72,47 persen responden). Kategori jenis pekerjaan dan pengetahuan responden memiliki hubungan positif dan signifikan dengan kesediaan mengkonsumsi porang dan atau olahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adijaya, R. (2010). *Faktor-faktor yang mempengaruhi tingginya prevalensi gangguan akibat kekurangan yodium (gaky) di wilayah kerja puskesmas amahai, kecamatan amahai, kabupaten maluku tengah, provinsi maluku*. Undergraduate thesis, Universitas Kristen Maranatha.
- BPS. (2021). *Hasil Sensus Penduduk 2020*. Jakarta: BPS.
- Cahyani, G. I. (2008). *Analisis faktor sosial ekonomi keluarga terhadap keanekaragaman konsumsi pangan berbasis agribisnis di kabupaten banyumas*. Tesis. Universitas Diponegoro Semarang
- Dermoredjo, S. K., Azis, M., Saputra, Y. H., Susilowati, G., & Sayaka, B. (2021). Sustaining porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) production for improving farmers' income. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 648(1): 12-32).
- Du, Q., Liu, J., & Ding, Y. (2021). Recent progress in biological activities and health benefits of konjac glucomannan and its derivatives. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*, 26, 100270.
- Faridah, A. (2016). Comperation of Porang Flour (*Amorphophallus muelleri*) Purification Method: Conventional Maceration (gradient athanol leaching) and Ultrasonic Maceration Method using Response Surface Methodology. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 6(2), 265-272.
- Giannouchos, T. V., Sussman, R. A., Mier, J. M., Poulas, K., & Farsalinos, K. (2020). Characteristics and risk factors for COVID-19 diagnosis and adverse outcomes in Mexico: an analysis of 89,756 laboratory–confirmed COVID-19 cases. *European Respiratory Journal*, 57(3).
- Hamdhan R., A. (2021). Dampak usahatani komoditas porang terhadap kesejahteraan masyarakat di Desa Klangon, Kecamatan Saradan, kabupaten Madiun. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 5(2), 125-138. <https://doi.org/10.24198/agricore.v5i2.30614>.
- Hazaroh R. S., Trisriarto Y, & Fadila A. (2021). Analisis Determinan Nilai Perusahaan pada Sektor Pertanian di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 4(2), 205-220. <https://doi.org/10.31842/jurnalnobis.v4i2.178>.
- Hidayati, N., Tiyono, R., Wahyuni, S., & Fadhilah, R. A. N. (2022). The effect of demographic factors toward willingness to consume porang and its products as a diet menu using multinomial logistic regression approach. *Buletin Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian*, 24 (1), 1-9.
- Hu, Y., Liang, H., Xu, W., Wang, Y., An, Y., Yan, X., ... & Li, B. (2016). Synergistic effects of small amounts of konjac glucomannan on functional properties of egg white protein. *Food Hydrocolloids*, 52, 213-220.

- Kementerian Kesehatan. (2019). Tabel Batas Ambang indeks Massa tubuh (IMT). <http://p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/obesitas/tabel-batas-ambang-indeks-massa-tubuh-imt>.
- Koller, E. (2009). *Javanese medical plants used in rural communities*. (Doctoral dissertation, uniwien).
- Kumoro, A. C., Retnowati, D. S., & Ratnawati, R. (2019). Chemical Compositions Changes during Hot Extrusion at Various Barrel Temperatures for Porang (*Amorphophallus Oncophyllus*) Tuber Flour Refining. *Journal of Physics: Conference Series*, 1175(1), 012279.
- Kusumajaya, A. A. N., Cintari, L., & Dewi, N. N. A. (2010). Hubungan faktor sosial demografi dan perilaku dengan konsumsi buah dan sayur pada anak remaja. *Jurnal Skala Husada*, 7(1), 93-101.
- Mutalazimah, Mulyono, B., Murti, B., & Azwar, S. (2013). Karakteristik demografi pada wanita usia subur dengan gangguan fungsi tiroid. *Junral Kesehatan*, 6(2), 123-133.
- Poh, S. I., Hendrawan, B., Thio, S. (2013) Perilaku konsumsi dan faktor-faktor yang mempengaruhi masyarakat surabaya dalam mengkonsumsi produk-produk pastry dan bakery. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 1(1), 94-109.
- Ramadhani, Y. (2020). Keuntungan Bisnis Tanaman Porang: Potensi Ekspor Hingga Rp 11,31 M. Internet: <https://tirto.id/ew4b> (diakses 12 September 2021).
- Rejeki, F. S., Wedowati, E. R., Puspitasari, D., Kartika, J. W., & Revitriani, M. (2021). Proportion of taro and wheat flour, and konjac flour concentration on the characteristics of wet noodles. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1), 012075.
- Rossi, A. P., Gottin, L., Donadello, K., Schweiger, V., Nocini, R., Taiana, M., & Polati, E. (2021). Obesity as a risk factor for unfavourable outcomes in critically ill patients affected by Covid 19. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*, 31(3), 762-768.
- Sugiyono. (2014). *Metode penelitian kuantitatif dan RnD*. Bandung: Alfa beta.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif dan RnD*. Bandung: Alfa beta.
- Swari, D. A. K. B. A. & Darma G. S. (2019). Kepercayaan Lintas Generasi Dalam Penggunaan Social Media dan Elektronik Word of Mouth. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 16(4). <https://doi.org/10.38043/jmb.v16i4.2256>.
- Utami, N. M. A. W. (2021). Prospek ekonomi pengembangan tanaman porang di masa pandemi COVID-19. *Jurnal Viabel Pertanian*, 15(1), 72-82. <https://doi.org/10.35457/viabel.v15i1.1486>.
- Yasin, I., Priyono, J., & Bustan. (2021). Sosialisasi budidaya tanaman porang di lahan kosong pada masyarakat dan petani di kecamatan Praya Barat Lombok Tengah. *Jurnal Siar Ilmuwan Tani*, 2(1), 70-77. <https://doi.org/10.29303/jsit.v2i1.30>.
- Yuniawati, I., Pamuji, D.R., Trianasari, E., Rahayu, N.S., & Ulfiyati, Y. (2021). Pembuatan tepung porang sebagai upaya peningkatan penjualan umbi porang di masa pandemi COVID-19. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 231-240. <http://dx.doi.org/10.33474/jipemas.v4i2.9368>.