

**FAKTOR YANG BERPENGARUH PADA KONSUMSI MIE INSTAN DAN  
MIE BASAH PADA MAHASISWA SEMESTER II  
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA KLATEN**

**SKRIPSI**

Diajukan guna memenuhi salah satu persyaratan untuk mencapai  
Derajat Sarjana (S-1) Jurusan Teknologi Hasil Pertanian,  
Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Dharma  
Klaten



Oleh :-

**DIMAS DWLSURYA ATMAJA**  
**NIM : 1531101446**

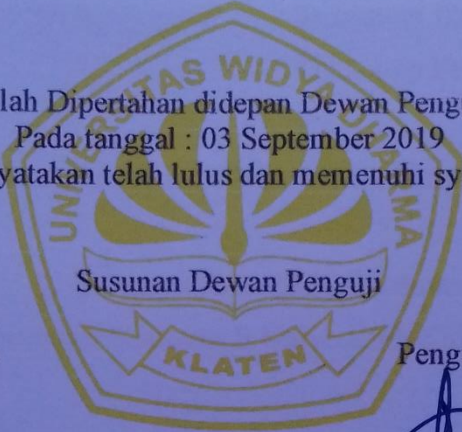
**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA  
KLATEN  
2019**

**FAKTOR YANG BERPENGARUH PADA KONSUMSI MIE INSTAN DAN  
MIE BASAH PADA MAHASISWA SEMESTER II  
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA KLATEN**

Oleh :

**DIMAS DWI SURYA ATMAJA**  
NIM : 1531101446

Telah Dipertahan didepan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 03 September 2019  
Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat



Susunan Dewan Penguji

Ketua

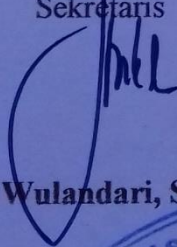
Penguji Utama

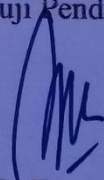
  
(Ir. Agus Santoso, MP.)

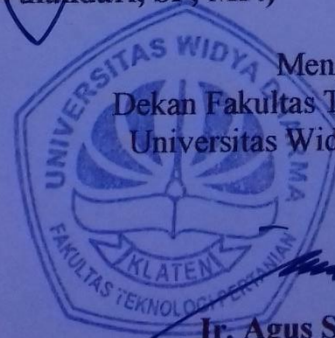
  
( Dra. Nunuk Siti Rahayu, MP.)

Sekretaris

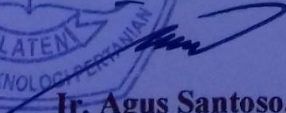
Penguji Pendamping

  
(Aniek Wulandari, SP, MP.)

  
( Ir. ATD. Ernawati, M.S.)



Mengetahui  
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Widya Dharma Klaten

  
**Ir. Agus Santoso, MP.**  
NIP.19650408 199010 1 001

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Dimas Dwi Surya Atmaja  
NIM : 1531101446  
Jurusan/Program Studi : Teknologi Hasil Pertanian  
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi:

Judul : “Faktor yang Berpengaruh pada Konsumsi Mie Instan dan Mie Basah pada Mahasiswa Semester II Universitas Widya Dharma Klaten”

Adalah benar-benar karya saya sendiri dan bebas dari plagiat. Hal-hal yang bukan merupakan karya saya dalam skripsi ini telah diberi tanda sitasi dan ditunjukkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan ijazah dan pencabutan gelar yang saya peroleh dari skripsi ini.

Klaten, 03 September 2019

Yang Membuat Pernyataan,



(DIMAS DWI SURYA ATMAJA)

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

### **MOTTO**

- *“Allah akan meninggikan orang-orang yang beriman dan berilmu diantara kamu dan orang-orang yang berilmu pengetahuan beberapa derajat”. (Qs. Mujadalah:11)*
- *“Dalam diri mereka perlu ditumbuhkan kesadaran bahwa setiap keberhasilan merupakan buah dari ketekunan dan kedisiplinan selama beberapa waktu”. (Ensiklopedia Bangsa, 1999)*

### **PERSEMBAHAN**

*Kupersembahkan untuk:*

1. *Kedua orang tuaku tercinta, Ibu Tumirah dan Bapak Darpo yang telah memberikan segalanya tanpa ada rasa pamrih*
2. *Kedua Kakakku Tumarno dan Ratih yang selalu memberikan semangat.*
3. *Keluarga serta saudara yang telah memberikan doa dan dukungan yang sangat besar,*
4. *Yang menjadi Keluarga, Sabahat, Teman, Kekasih hati Vivi Nur Fahrul Widyawati S.Pd. yang selalu memberi doa, dukungan dan waktunya.*

5. *Sahabat dan teman-teman seperjuangan : Syarifa Silfiana, Tomi Aryadi, Nichita Permatasari, Dwi Rahmawati, Agung Umar Warsita, Galih Prasetyo, Aryo Kunto, Wahyudianto, Farid Fanani, Kiton Kogoya, Deden Nur Taufik, Senarius Derebi yang telah memberikan doa dan dukungannya,*
6. *Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian: Bapak Cucut Prakosa, Bapak Agus Santoso, Ibu Aniek Wulandari, Ibu Nunuk Siti Rahayu, Ibu ATD. Ernawati, dan Bapak Fatkhun Nur yang mana telah mendidik saya sampai menjadi saat ini.*
7. *Teman-Teman Organisasi Ukm KSR PMI Unit UNWIDHA Klaten: Diana, Choir, Dwi, Iin, Tri, Weni, Dina, Riana, Paryadi, Yudha, Adhien, Dicky, Sutrisno, Ayu, Sulton, Solikhin, Agung, Rifan, Iva, Isti, Tomi, Galuh, Anik, Eni, Endang, Umi, Zulfa, Fitria, Desi, Collin, Rini, Ajeng, Novita, Renike, Akbar, Rizza, Susanto, Elsa, Indah, Endang Arum, Erika, Mei, Endri, Rivai, Ririn. Yang telah memberikan doa dan dukungannya.*
8. *Teman-Teman Ukm PIK-M yang memberikan doa dan dukungannya*
9. *Sahabat dan teman seperjuangan Annida dan Comah yang banyak membantu.*

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang atas limpahan berkat, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Faktor Yang Berpengaruh Pada Konsumsi Mie Instan dan Mie Basah pada Mahasiswa Semester II Universitas Widya Dharma Klaten”. Dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari berbagai kendala namun berkat dorongan, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada yang terhormat:

1. Prof. Dr. H. Triyono, M. Pd., selaku Rektorat Universitas Widya Dharma Klaten.
2. Bapak Ir. Agus Santoso,MP., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Dharma Klaten.
3. Ibu Aniek Wulandari, SP. MP., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten.
4. Ibu Dra. Nunuk Siti Rahayu,M.P., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyusun skripsi,
5. Ibu Ir. Albertine Titiek Dyah Ernawati, MS., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyusun skripsi,
6. Ketua dan Sekretaris Dewan Penguji,

7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan hingga tersusunnya skripsi ini.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan segala saran dan kritik yang membangun demi perbaikan skripsi ini dari para pembaca. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya bagi para pembaca. Dan semoga karya ini dapat memberikan informasi yang bermanfaat.

Klaten, 03 September 2019

Penulis

,

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Penelitian .....	2
C. Manfaat Penelitian .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>4</b>
A. Pengertian Perilaku .....	4
B. Sikap.....	6
C. Perilaku Konsumsi (Perilaku Konsumen).....	7
D. Faktor Yang Mempengaruhi Kebiasaan Makan .....	12
E. Definisi Mie .....	21
F. Hipotesis.....	24
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>25</b>
A. Tempat dan Waktu Penelitian .....	25
B. Cara Pemilihan Sampel/Responden .....	25
C. Teknik Pengumpulan Data.....	27
1. Observasi.....	27



2. Interview (wawancara).....	27
3. Dokumentasi .....	27
4. Angket (kuisisioner).....	28
D. Teknik Analisa Data.....	28
1. Skala Pengukuran.....	29
2. Validitas .....	29
3. Relibilitas .....	30
4. Analisa Deskriptif .....	31
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
A. Uji Kualitas Data.....	32
1. Uji Validitas .....	32
2. Uji Reliabilitas.....	33
B. Karakteristik Responden .....	34
1. Umur.....	34
2. Jenis Kelamin .....	36
3. Uang Saku Perbulan .....	37
4. Tempat Tinggal .....	38
C. Karakteristik Makanan .....	39
D. Sikap Terhadap Produk Mie Instan dan Mie Basah....	43
E. Sikap Terhadap Mie Instan dan Mie Basah Diolah....	46
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>52</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>54</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Kandungan Gizi Mie Instan dan Mie Basah .....	24
2. Kriteria-kriteria Skor Skala <i>Liker</i> .....	29
3. Koefisien reliabilitas .....	33
4. Uji Reliabilitas .....	34
5. Distribusi Responden Berdasarkan Umur.....	35
6. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin .....	36
7. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat Uang Saku .....	37
8. Distribusi Responden Berdasarkan Tempat Tinggal.....	39
9. Rerata Karakteristik Makanan Terhadap Produk Mie Instan.....	40
10. Rerata Karakteristik Makanan Terhadap Produk Mie Basah.....	42
11. Rerata Sikap Terhadap Produk Mie Instan .....	44
12. Rerata Sikap Terhadap Produk Mie Basah Diolah .....	45
13. Rerata Sikap Terhadap Mie Instan.....	47
14. Rerata Sikap Terhadap Mie Basah.....	50

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Grafik Rerata Karakteristik Makanan Terhadap Produk Mie Instan ....	41
2. Grafik Rerata Karakteristik Makanan Terhadap Produk Mie Basah ....	43
3. Grafik Rerata Sikap Terhadap Produk Mie Instan .....	45
4. Grafik Rerata Sikap Terhadap Produk Mie Basah .....	46
5. Grafik Rerata Sikap Terhadap Mie Instan .....	49
6. Grafik Rerata Sikap Terhadap Mie Basah .....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Permohonan Izin Penelitian .....	60
A. Permohonan Izin Penelitian Rektor UNWIDHA .....	60
B. Permohonan Izin Penelitian Ketua Program Studi.....	61
2. Kuisisioner .....	62
A. Kuisisioner Karakteristik Individu.....	64
B. Kuisisioner Karakteristik Makanan .....	65
C. Kuisisioner Sikap Terhadap Mie Instan.....	67
D. Kuisisioner Sikap Terhadap Produk Mie Instan .....	68
E. Kuisisioner Sikap Terhadap Mie Basah Diolah.....	69
F. Kuisisioner Sikap Terhadap Produk Mie Basah Diolah .....	70
3. Perhitungan Statistik .....	71
A. Validitas .....	71
1. Karakteristik Makanan Terhadap Produk Mie Instan .....	71
2. Karakteristik makanan terhadap produk mie basah .....	71
3. Sikap Terhadap Produk Mie Instan.....	72
4. Sikap Terhadap Produk Mie Basah Diolah .....	72
5. Sikap Terhadap Mie Instan .....	73
6. Sikap Terhadap Produk Mie Basah Diolah .....	74
B. Realibilitas.....	75
C. Analisa Deskriptif (Rerata) .....	76
1. Karakteristik Makanan Terhadap Produk Mie Instan .....	77
2. Karakteristik makanan terhadap produk mie basah .....	77
3. Sikap Terhadap Produk Mie Instan.....	77
4. Sikap Terhadap Produk Mie Basah Diolah .....	78
5. Sikap Terhadap Mie Instan .....	79
6. Sikap Terhadap Produk Mie Basah Diolah.....	80

D. Tabel r untuk $df = 101-150$ .....	81
4. Dokumentasi Foto .....	82

## INTISARI

Penelitian dengan judul “Faktor Yang Berpengaruh Pada Konsumsi Mie Instan dan Mie Basah Pada Mahasiswa Semester II Universitas Widya Dharma Klaten, ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor mahasiswa mengkonsumsi mie instan maupun mie basah.

Teknik pengambilan subjek penelitian yang digunakan adalah *Purposive sampling*, dengan kriteria mahasiswa semester II Universitas Widya Dharma Klaten dengan pertimbangan mahasiswa tersebut dalam masa transisi saat sekolah dan kuliah, dengan asumsi peralihan waktu aktivitas dari yang teratur dan yang lebih fleksibel akan berpengaruh pada pola makan. Dengan Teknik pengumpulan data yang digunakan observasi, *interview* (wawancara), dokumentasi dan angket (kuisisioner), serta Teknik Analisa data yang digunakan adalah validitas, reliabilitas dan Analisa deskriptif ( rerata).

Berdasarkan hasil penelitian, didapatkan bahwa seluruh parameter memiliki nilai validitas yang baik, karena keseluruhan nilai  $r$  hitung  $> r$  tabel (0,1455) dan pada uji reliabilitas parameter yang memiliki reliabilitas sangat tinggi pada sikap terhadap produk mie basah diolah dengan nilai *Cronbach's Alpha*  $0,930 \leq 1$  dan yang memiliki reliabilitas paling kecil pada parameter sikap terhadap mie instan dengan nilai *Cronbach's Alpha* 0,852. Sedangkan faktor karakteristik responden meliputi : usia, jenis kelamin, uang saku perbulan dan tempat tinggal. Faktor penting makanan meliputi rasa enak 35,3% pada mie instan dan 34,1% pada mie basah, faktor penting sikap terhadap produk mie meliputi rasa enak 30,6% pada mie instan dan 29,8% pada mie basah diolah dan faktor sikap penting terhadap mie meliputi melihat informasi kemasan 26,4% pada mie instan dan 15,9% pada mie basah.

Kata kunci :Mie instan, Mie basah, Faktor, Rasa enak, Mahasiswa.

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mie telah menjadi salah satu makanan pokok bagi kebanyakan negara-negara di Asia, termasuk Indonesia. Dari segi proses pembuatannya, ada beberapa jenis mie yang dikenal diantaranya mie basah, dan mie instan. Mie basah diperoleh dengan proses pencetakan mie yang dilanjutkan dengan perebusan. Mie instan diperoleh dengan mengeringkan mie basah, dimana mie instan dikeringkan dengan cara digoreng. Dengan berbahan trigu, tepung tangmien (dari pati gandum), tepung berat, tepung kanji dan tepung kacang hijau.

Di Indonesia produk mie termasuk mie instan dan mie basah termasuk makanan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat terutama pada kalangan pelajar dan mahasiswa yang sekolah dan kuliah diluar daerah atau yang berdomisili jauh dari orang tua. Mie instan begitu akrab bagi mereka karena memiliki beberapa kelebihan yaitu cepat dalam penyajiannya dan harganya juga terjangkau dan mudah diperoleh serta bersifat tahan lama. Mie instan dapat diasumsikan sebagai salah satu dari makan pokok, selain itu mie instan dapat juga diasumsikan sebagai makanan substitusi atau makan pengganti dari makan utama dalam kondisi atau keadaan tertentu, serta dapat diasumsikan sebagai makan selingan pada waktu senggang.

Berdasarkan data *World Instant Noodles Association* (WINA) konsumsi mie instan diseluruh dunia pada 2017 mencapai 100 miliar bungkus (porsi) naik 2,7% dari tahun sebelumnya. Adapun konsumsi mie instan Indonesia pada tahun lalu mencapai 12,63 miliar bungkus sekitar 12,6% dari total konsumsi dunia serta

berada di urutan terbesar kedua di dunia. Tahun lalu konsumsi mie instan terbesar di dunia tahun lalu masih dipegang Tiongkok atau Hong Kong, yakni mencapai 38,97 miliar bungkus atau lebih dari tiga kali lipat konsumsi Indonesia. Sedangkan Jepang berada di urutan ketiga dengan konsumsi 5,66 miliar bungkus.

Mahasiswa semester II Universitas Widya Dharma Klaten merupakan mahasiswa yang masuk ajaran 2018/2019 tergolong sebagai mahasiswa baru, yang memasuki masa peralihan, dari tingkat sekolah dengan jam yang sangat teratur dan sebagian besar masih mengkonsumsi makanan yang disiapkan di rumah, ke masa perkuliahan dengan waktu berbeda-beda. Kondisi ini secara langsung atau tidak langsung akan berpengaruh terhadap pola makanan atau kebiasaan makan dan jenis makanan yang di konsumsi.

Penelitian ini mengkaji mengenai faktor-faktor apa saja yang berpengaruh pada konsumsi mie instan dan mie basah pada mahasiswa semester II (dua), Universitas Widya Dharma Klaten sehingga mengetahui pola konsumsi mahasiswa dan sikap memilih mie sebagai makanan pengganti makanan pokok.

## **B. Tujuan Penelitian**

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor mahasiswa mengkonsumsi mie instan ataupun mie basah, yang dapat diuraikan secara detail yaitu :

1. Mengetahui kebiasaan konsumsi mie baik instan ataupun mie basah
2. Mengetahui peran mie dalam pola konsumsi mahasiswa
3. Mengetahui cara pandang ataupun sikap mahasiswa terhadap produk mie



4. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pada konsumsi mie instan ataupun mie basah

### **C. Manfaat Penelitian**

Dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi yang bermanfaat :

1. Bagi peneliti mampu digunakan sebagai acuan dan meningkatkan isi materi dalam pembelajaran bagi mahasiswa terkait dengan pola makanan dari sudut pandang kebutuhan gizi.
2. Bagi mahasiswa diharapkan dapat memilih kebiasaan konsumsi makanan dengan gizi berimbang.
3. Bagi institusi dapat menjadi sumber informasi hasil penelitian ini terkait dengan kebiasaan makan pada mahasiswa.
4. Secara umum informasi hasil penelitian ini dapat di pergunakan oleh para pengolah mie atau produsen mie dalam mempertimbangkan upaya-upaya penyajian mie dengan gizi yang berimbang

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji kualitas data dengan uji validitas dan reliabilitas pada variabel karakteristik makanan terhadap produk mie instan dan mie basah, sikap terhadap mie instan dan mie basah, sikap terhadap produk mie instan dan sikap terhadap produk mie basah diolah memiliki kualitas data yang valid dan reliabilitas yang tinggi.
2. Responden dalam hal ini adalah mahasiswa semester II memiliki umur rata-rata 18-20 tahun. Hampir 59,7% berjenis kelamin perempuan dan 40,3% berjenis kelamin laki-laki. 82,2% uang saku dibawah Rp. 1000.000 dan 79,8% masih tinggal bersama orang tua.
3. Faktor yang mempengaruhi konsumsi terkecil karakteristik makanan terhadap produk mie instan yang memiliki nilai penting yaitu rasa enak 35,3%, sedangkan pada produk mie basah mie basah 34,1%.
4. Faktor yang mempengaruhi konsumsi pada sikap terhadap produk mie instan yang memiliki nilai penting yaitu rasa enak 30,6%, sedangkan nilai penting pada produk mie basah Diolah yaitu rasa enak 29,8%.
5. Faktor yang mempengaruhi konsumsi pada Sikap terhadap mie instan yang memiliki nilai parameter Setuju tertinggi yaitu “Saya mengkonsumsi mie basah harus melihat informasi produk pada

kemasan” 26,4%, sedangkan sikap terhadap mie basah yang memiliki nilai parameter setuju tertinggi yaitu “saya mengkonsumsi mie basah harus melihat informasi produk pada kemasan” 15,9%.

## **B. Saran**

Perlu dilakukan penelitian tentang pengujian untuk lebih lanjut dengan menggunakan produk mie instan atau mie basah tidak hanya dengan kuesioner.

## DAFTAR PUSTAKA

- Maslow A H. . 2010. *Motivation and Personality*. Rajawali : Jakarta
- A. Wawan & Dewi. 2011. *Teori & Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Nuha. Yogyakarta
- Abraham H. Maslow, 2010, *Motivation and Personality*. Rajawali, Jakarta
- Achmad Djaeni Sediaoetama. 1996. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Adriani & Wirjatmadi. 2012. *Peranan Gizi dalam Siklus Kehidupan*. Kencana. Jakarta
- Agung. P, A. 2012. *Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pola Konsumsi Mahasiswa UNHAS*. Fakultas Ekonomi Universitas Hasanuddin Makassar.
- Allport. 2005. *Personality: A psychological interpretation*. New York: Henry, Holt and company.
- Sunita. A.2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sanjur. A 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andea, R. 2010. *Hubungan Antara Body Image dan Perilaku Diet pada Remaja*. Skripsi pada FP USU: tidak diterbitkan
- Arifyani. A. 2010. *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Pola Konsumsi Fast Food Pada Siswa SMPN 11 Jakarta*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan UIN Jakarta.
- Arikunto, S. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Bumi Aksara
- Arisman. 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC
- Aristi, Dela. 2011. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Pasca Melahirkan Kelas III Di Rumah Sakit Umum Kabupaten Tangerang Tahun 2010*. FKIK UIN Jakarta.
- Astawan, M. 2005. *Proses UHT: Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

- Astuti. 2014. *Pola Konsumsi Pangan Masyarakat di Desa Mangunan Kecamatan Dlingo Kabupaten Bantul*. Skripsi. UNY
- Aulia, R. A. 2006. *Travelling Salesman Problem*. Institut Teknologi Bandung
- Azrimaidaliza, I. P. 2008. *Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan pada remaja di kota padang sumatera barat tahun 2008*. Jurnal kesehatan masyarakat volume, 6 nomor 1 Agustus 2019.
- Azwar, S. 2011. *Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya*, Yogyakarta: Pustaka Pelajar Offest
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. *Standar Nasional Indonesia Mie Instan No. 3551-1994*. BSN .Jakarta.
- Baliwati, Y. F, dkk. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Budi K & Basrowi. 2006. *Strategi Penelitian Sosial dan Pendidikan*. Yayasan Kampusina: Surabaya.
- Center for advancing Health. 2009. *Nutrition facts Panels*. Case Study: Fda *Nutrition Fact Panels*.
- Danang .S. 2013. *Prilaku Konsumen (Panduan Riset Sederhana untuk Mengenali Konsumen)*. CAPS (Center of Academic Publishing Service). Yogyakarta
- Desriani. 2003. *PQQGDH ( Piroloquinoline Quinone Glukosa Dehidrigenase) sebagai Biosensor Glukosa pada Pengobatan Penyakit DM*, hal 201-206. Penerbit Buku Kedokteran UI. Jakarta.
- Engel. et al, 1995., *Perilaku Konsumen*. Jakarta. Bina Rupa Aksara. Hal. 3
- Femia, intan. 2008. *Gambaran Konsumsi Makanan Ringan Pada Anak Usia Sekolah Di SD Cakra Buana*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Summerbell, C. 1995. *Meta-analysis: Effect of exercise, with or without dieting, on the body composition of overweight subjects*. European journal of clinical nutrition. 49. 1-10.
- Ghozali, I. 2001. *Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program SPSS*. Edisi Kedua. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gibney, M.J., et al. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC Kedokteran

- Guthrie, et al 1999. *What people Know and do not know about nutrition.* American's eating habits : Changes and consequences. 243-290.
- Haryati, F. 2000. *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Konsumsi Fast-Food Modern Waralaba Dan Tradisional Pada Siswa SMA Negeri di Jakarta Selatan.* Gizi Masyarakat Fakultas Pertanian. Institut Teknologi Bandung.
- Hurlock, E. B. 1980. *Psikologi Perkembangan: Suatu Pendekatan Sepanjang Rentang Kehidupan.* Jakarta : Gramedia.
- Imansyah B, 2006. *Mengenal Formalin dan Bahayanya.* Jurnal. Bandung: Akademi Kesehatan Lingkungan Bandung
- Kementrian Kesehatan RI. 2014. *Pedoman gizi seimbang.* Jakarta: Dirjen Bina Gizi dan KIA
- Kotler, Phillip. 2009. *Manajemen Pemasaran, Edisi 13.* Jakarta; Erlangga
- Kurnianingsih, S. 2007. *Hubungan konsumsi mie instan dengan tingkat kecukupan gizi dan status gizi pada Remaja Studi kasus di SMA Negeri 2 Nganjuk.* Skripsi. Surabaya: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
- Kurniawan, R. 2008. *Analisis Faktor yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Produk Mie Instan Merek Indomie.* Skripsi. Fakultas Ekonomi-Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Magoulas, Costa. 2003. How Color affects food choices
- Martianto D dan Ariani M. 2004. *Analisis Perubahan Konsumsi dan Pola Konsumsi Pangan Masyarakat dalam Dekade Terakhir.* Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII. Jakarta
- Marwanti. 2000. *Metode Research.* Bumi Aksara. Jakarta
- McCabe, M.P., & Ricciardelli, L.A. 2004. *A Longitudinal Study of Pubertal Tuming and Extreme Body Change Behaviors Among Adolescent Boys and Girls.* *Adolescence.* 39(153):145-166
- Nio, O.K., 1992 *Daftar Analisa Bahan Makanan.* UI-Press, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Promosi kesehatan dan Perilaku Kesehatan.* Jakarta : Rineka cipta

- Notoatmodjo. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : PT. Rineka Cipta
- Ruslan, R. 2003. *Metode Penelitian PR dan Komunikasi*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.
- Rusli L. 2000. *Asas-asas Pendidikan Jasmani Pendekatan Pendidikan Gerak di Sekolah Dasar*. Jakarta: Direktorat Jenderal Olahraga, Depdiknas.
- Samuelson, et al 1996. *Makro Ekonomi*. Edisi ke17. Cetakan ketiga. Jakarta: Erlangga
- Sanjar, D. 1982. *Social and Cultural Perspective Nutrition*. Eaglewood Clif Prentice Hall. New York : Cornell University
- Soekidjo N. 2010. *Ilmu perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional nomor 3551-1994
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suhardjo. 1986. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Universitas Indonesia
- Suhardjo. 1996. *Berbagai Cara Pendidikan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta
- Sunardi. 2010. *Konsep Dasar Modifikasi Perilaku*. PLB FIP Universitas Pendidikan Indonesia (UPI). Bandung
- Sunita A. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Syafitri, Y., Hidayat, S., & Baliwati, Y. 2009. *Kebiasaan Jajan siswa Sekolah Dasar*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 167-175.
- Weaver, Michelle Rae. 1997. *Food Preferences Of Men And Women Determined By Questionnaire And Feeding*. A Thesis In Food And Nutrition. Submitted To The Graduate Faculty Of Texas Tech University.
- Winarno, F.G. 1989. *Enzim Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. P155
- World Instant Noodles Association (WINA). 2013. Global Demand for Instat Noodles. <http://instantnoodles.org> 1 Juli 2019.

Worthington R BS, W SR, editors. 2000. Nutrition throughout the life cycle.  
Boston: McGraw-Hill.