

Dampak Perubahan Gaya Hidup: Pergeseran Kuliner Tradisional Menuju Makanan Cepat Saji di Kalangan Mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia

M Fadhil Uluum S¹, Almira Dhewim Nur'ain², Kurnia Dini³, Azrilliani Nurul Azmi⁴,
Supriyono⁵

^{1,2,3,4} Manajemen Industri Katering, Universitas Pendidikan Indonesia

⁵ Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Universitas Pendidikan Indonesia

e-mail: fadhiluluums18@upi.edu

Abstrak

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) merupakan salah satu universitas negeri di Bandung, yang tentunya Bandung merupakan salah satu Kota Besar di Indonesia. Lingkungan kampus adalah lingkungan yang cukup ramai karena dapat berkumpulnya para mahasiswa dari seluruh Indonesia yang membawa beragam budaya, termasuk dalam hal konsumsi makanan. Di era modern ini, terjadi pergeseran dari kuliner tradisional ke dalam makanan cepat saji (junk food) di pengaruhi oleh kesibukan, aksesibilitas dan sosial media. Penelitian ini menggunakan metode literatur dan kuesioner untuk menganalisis preferensi mahasiswa terhadap makanan cepat saji, yang terbukti lebih dipilih karena kemudahan dan kecepatan penyajian, meskipun sebagian besar responden menyadari dampak negatifnya terhadap kesehatan. Dampak sosial dan budaya dari pergeseran ini termasuk hilangnya pengetahuan tentang makanan tradisional dan krisis identitas kuliner. Artikel ini menyarankan beberapa solusi, seperti inovasi makanan tradisional, edukasi, kolaborasi dengan chef, dan pemanfaatan media sosial untuk meningkatkan minat mahasiswa terhadap makanan tradisional. Melalui pendekatan ini, diharapkan dapat menjaga keberlangsungan budaya kuliner yang kaya akan nilai.

Kata kunci: *Upi, Perubahan Gaya Hidup, Makanan Tradisional, Makanan Cepat Saji, Mahasiswa*

Abstract

(UPI) Universitas Pendidikan Indonesia is one of the state universities in Bandung which is certainly one of the big cities in Indonesia. The campus environment is quite a crowded environment because it is a gathering place for students from various regions, which brings a variety of cultures, including in terms of food consumption. In this modern era, there has been a shift from traditional culinary to fast food, influenced by factors such as busyness, accessibility, and social media. The study used literature and questionnaire methods to analyze students' preferences for fast food, which proved to be preferred for ease and speed of presentation, although most respondents were aware of its negative impact on health. The social and cultural impacts of this shift include the loss of knowledge about traditional foods and the culinary identity crisis. This article suggests several solutions, such as traditional food innovations.

Keywords : *Upi, Lifestyle Changes, Traditional Food, Fast Food, Student*

PENDAHULUAN

Universitas Pendidikan Indonesia (UPI) adalah salah satu perguruan tinggi negeri yang berlokasi di Kota Bandung, Jawa Barat, sebagai PTN tentunya banyak sekali mahasiswa yang berdatangan dan berasal dari berbagai daerah datang membawa budayanya. Selain itu, kebiasaan luar juga turut menyatu dan berkembang. Perubahan gaya hidup di era modern telah membawa pengaruh besar terhadap berbagai aspek kehidupan, termasuk kebiasaan konsumsi makanan. Di kalangan mahasiswa, terutama di kota-kota besar, tentunya Bandung merupakan salah satu kota besar yang didominasi oleh sektor pendidikan dan juga kuliner, banyak sekali hal

yang menarik yang ada di kota Bandung terutama di bagian makanan cepat saji sehingga pergeseran dari kuliner tradisional menuju makanan cepat saji semakin terlihat. Faktor-faktor seperti kesibukan, kemudahan akses, dan pengaruh media sosial berkontribusi pada perubahan ini. Makanan cepat saji yang menawarkan kenyamanan dan kecepatan dalam penyajian sering kali menjadi pilihan utama, menggantikan makanan tradisional yang kaya akan nilai budaya dan nutrisi.

Artikel ini akan membahas dampak dari pergeseran ini, baik dari segi kesehatan, sosial, maupun budaya, serta implikasinya bagi generasi muda dan masyarakat secara keseluruhan. Dengan memahami dinamika ini, kita dapat lebih bijak dalam memilih pola makan yang seimbang dan berkelanjutan. Orang Indonesia lebih memilih restoran cepat saji dibandingkan tempat lain juga dilakukan penelitian oleh Master Card pertengahan 2015 lalu. Survei MasterCard berjudul Consumer Purchasing Priorities menunjukkan 80% orang Indonesia lebih memilih untuk makan di resto cepat saji. Sisanya adalah foodcourt 61% dan kafe kelas menengah 22%. Dari survei yang sudah tersebar, bahwa masyarakat Indonesia cenderung memilih fast food. Terlebih lagi didukung dengan adanya restoran siap saji yang tersebar di beberapa wilayah Indonesia.

Selain itu mahasiswa merupakan fase perpindahan atau transisi antara remaja dengan dewasa sehingga kebiasaan masa remaja masih melekat sebagaimana dikutip dari ETNOSIA pada 20 oktober 2024. Sejumlah penelitian pada remaja menunjukkan bahwa ada tiga aspek yang menjadi masalah yaitu meniru orang lain, pergaulan, dan ajakan teman. Hal tersebut merupakan motivasi yang paling berperan karena pada usia remaja mereka cenderung menghabiskan banyak waktu dengan teman. Sementara faktor kesenangan, sifatnya pribadi karena menyangkut selera, rasa dan kenyamanan.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kuisiner dan literatur dengan pendekatan beberapa studi seperti studi kepustakaan yang merupakan teknik pengumpulan data dari berbagai jenis material yang terdapat di ruang kepustakaan, contohnya seperti koran, buku-buku, majalah, naskah, berkas dokumen, dan lain sebagainya yang relevan dengan penelitian (Koenjtaraningrat, 1987).

Sedangkan Kuesioner itu alat untuk mengumpulkan data yang isinya daftar pertanyaan tertulis yang harus dijawab oleh responden. Pertanyaannya bisa berbentuk terbuka, tertutup, atau gabungan keduanya, tergantung kebutuhan penelitian. Lewat cara ini, kita bisa tahu pandangan, pendapat, atau pengalaman responden soal hal yang sedang diteliti. Kuesioner biasanya dipakai karena lebih praktis, bisa menjangkau banyak orang, dan hasilnya gampang dianalisis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian makanan cepat saji (junk food) adalah jenis makanan yang mengandung lemak, gula dan garam yang tinggi, rendah kandungan vitamin, diolah secara sederhana dan siap santap dengan kurung waktu yang relatif cepat seperti pizza atau hamburger. Setelah melakukan penelitian menggunakan metode kuisiner kami dapat melakukan analisis, bahwa data kuisiner menunjukkan beberapa poin penting mengenai faktor-faktor mahasiswa yang lebih memilih makanan cepat saji (junkfood) dari pada memilih makanan tradisional.

Praktis dan cepat

Banyak responden mengakui bahwa mereka merasa lebih mudah untuk dimakan dan tidak harus menunggu lama jika ingin menikmati makanan tersebut, karena pada kenyataannya makanan cepat saji diolah secara cepat dan juga sangat mudah sehingga banyak penjual yang memilih untuk berjualan makanan cepat saji.

Ketersediaan di sekitar kampus

Ditemukan bahwa responden merasa lebih mudah mendapatkan makanan cepat saji di daerah sekitar kampus, selain itu harga yang ditawarkan lebih terjangkau dari pada makanan tradisional. sehingga banyak mahasiswa menganggap lebih hemat membeli makanan cepat saji daripada makanan tradisional.

Pandangan mahasiswa mengenai dampak yang ditimbulkan dengan seringnya mengonsumsi makanan cepat saji

Sebagian besar responden menyadari bahwasanya *fast food* tidak baik untuk kesehatan dan banyak juga responden yang ingin mengubah kebiasaan tersebut, untuk lebih mengonsumsi makanan tradisional yang kaya akan rasa dan rempah.

Dampak

● **Dampak Sosial**

Pergeseran makanan tradisional menuju makanan cepat saji memiliki pengaruh terhadap kehidupan sosial masyarakat sehingga banyak sekali hal yang akan terpengaruh dari pergeseran ini. Dampak yang dapat terjadi adalah kurangnya pengetahuan mengenai makanan tradisional masyarakat. Hal tersebut tidak akan berhenti tapi akan mengalami generalisasi karena pada dasarnya makanan tradisional di kenalkan secara turun temurun sehingga makanan itu dapat bertahan sampai saat ini. Dan bila makanan itu tidak segera dilestarikan dan dipertahankan seiring berjalannya waktu makanan tradisional akan hilang identitasnya.

● **Dampak Budaya**

Hilangnya makanan otentik menimbulkan krisis budaya di bidang kuliner, masyarakat setempat yang dulu memiliki makanan khas akan kehilangan identitasnya sebagai tempat pencetus makanan tersebut. Dan justru akan memilih makanan cepat saji untuk mengganti makanan tersebut. Sehingga sebagai penyedia makanan (produsen) merasa kurang memiliki minat untuk menjual makanan tradisional, selain itu banyak yang menganggap remeh atau kurang bergengsi terhadap makanan tradisional.

Solusi

Pergeseran makanan tradisional menuju makanan cepat saji adalah masalah yang cukup serius, karena dampak yang ditimbulkan sangat kompleks diantaranya dampak terhadap kesehatan, gaya hidup, dan dampak terhadap budaya kuliner. Dari data di atas kita dapat mengetahui alasan yang menjadi faktor pergeseran ini terjadi maka dari itu di pembahasan ini kami akan menguraikan beberapa solusi untuk mengatasi permasalahan di atas.

1. Inovasi makanan tradisional

Menurut Clayton Christensen menginovasi adalah proses menciptakan produk atau layanan baru untuk memenuhi kebutuhan yang belum ada atau tersedia di pasar (<https://but.co.id>). Sama halnya dengan makanan tradisional, sangat diperlukan untuk melakukan inovasi baik dari segi bahan yang memang biasanya sulit dicari karena makanan tradisional memiliki khasnya tersendiri. ataupun dari segi bentuk untuk menarik pembeli contohnya menginovasi nasi timbel, nasi timbel merupakan nasi yang dibalut menggunakan daun pisang fungsi daun pisang adalah untuk menjaga ketahanan nasi, hal ini bisa kita inovasi menjadi nasi pepes timbel, misalnya kita bisa memberikan isian timbel menggunakan ayam suwir, sambel, ataupun yang lain lain. Selain itu kita dapat, menginovasi bentuk dan juga tampilan misalnya timbel yang biasanya berbentuk kotak dan cukup besar bisa kita ubah menjadi lonjong ataupun panjang dan ukurannya menjadi lebih kecil sehingga lebih mudah untuk dimakan, ataupun bisa kita campurkan nasinya dengan bubuk nori sehingga nasi menjadi lebih kaya rasa.

2. Edukasi dan pelatihan masyarakat maupun mahasiswa setempat

Secara umum kegiatan edukasi adalah proses pembelajaran ataupun pelatihan yang dilakukan baik secara formal ataupun non formal dengan tujuan untuk mendidik, memberikan pengarahan, ilmu serta pengalaman, untuk mengembangkan potensi diri yang ada didalam diri setiap manusia demi mewujudkan proses pembelajaran itu menjadi lebih baik. Sedangkan sosialisasi merupakan sebuah kegiatan sosial yang berisi kegiatan interaksi antara suatu lembaga kepada masyarakat untuk memberikan nilai-nilai ataupun memberi pelatihan dan pembelajaran untuk dapat dibiasakan.

Maka dari itu dapat disimpulkan kegiatan sosialisasi edukasi, merupakan sebuah kegiatan pelatihan yang dilakukan oleh suatu lembaga kepada masyarakat untuk memberikan pembelajaran dan juga pelatihan sehingga melakukan sosialisasi untuk mengedukasi masyarakat juga, merupakan solusi agar makanan tradisional tidak mudah tergeser karena

banyak dari masyarakat terutama kalangan anak muda yang kurang mengetahui makanan khas nya sendiri maka dari itu sosialisasi ini sangat diperlukan untuk mendorong masyarakat untuk menjaga budayanya terutama dibidang kuliner serta mendorong masyarakat disekitar kampus untuk lebih berani menjual makanan tradisional. dan untuk mendorong mahasiswa agar melestarikan dan mengkonsumsi makanan tradisional. Metode ini pun dapat kita lakukan agar tetap menjaga kekeluargaan serta meningkatkan sumber daya manusia yang ada dimasyarakat tersebut , mulai dari sosialisasi bahan , peraktek memasak ,serta pembelajaran pembelajaran untuk mengolah bahan baku yang baik dan benar.

Kegiatan ini bukan hanya bermanfaat untuk masyarakat tapi , juga dapat bermanfaat besar terhadap para peneliti dan juga literatur untuk melakukan penelitian yang berhubungan dengan makanan tersebut pelatihan memasak atau kursus masakan tradisional , dapat dipertimbangkan oleh pemerintah untuk meningkatkan pengetahuan da juga skill masyarakat terkhususnya masyarakat yang menggangu atau yang tidak melanjutkan pendidikanya . karena akan banyak orang yang bisa memasak makanan tradisional sehingga akan semakin mudah terkenalnya makanan tersebut .

3. Kolaborasi dengan Chef Modern

Kolaborasi dengan Chef Modern bisa jadi salah satu solusi yang menarik dan cukup efektif.karena Mengajak koki terkenal ataupun koki yang memiliki imajinasi yang besar dan profesional juga dapat dilakukan untuk menciptakan variasi modern dari makanan tradisional. supaya bisa menarik minat generasi muda untuk mencoba makanan tersebut . Salah satu contoh makanan yang sudah dimodifikasi dan disukai oleh banyak kalangan muda, anak anak, maupun dewasa. Salahsatunya pizza rendang,olahan ini juga termasuk akulturasi indonesia dengan italia dimana pizza sendiri merupakan makanan asal italia di akulturasikan dengan rendang asal indonesia. Selain itu pengaruh chef juga dapat meningkatkan value dari makanan tersebut , baik dari segi gizi maupun rasa dari makanan yang diolah serta dari identitas makanan tersebut. Hal tersebut mungkin akan cukup sulit jika belum ada suport dari pemerintah , maka dari itu kita sebagai masyarakat harus bisa meningkatkan diri baik secara pengetahuan maupun prilaku diantaranya tetap bangga atas makanan sendiri dan selalu memeperkenalkan makanan tersebut.

4. Memanfaatkan sosial media

Media sosial adalah platform berbasis internet yang memungkinkan penggunanya untuk berinteraksi dan menampilkan diri, baik secara langsung maupun tidak langsung, kepada banyak orang atau kelompok tertentu. Hal ini mendorong pentingnya konten yang dibuat pengguna dan bagaimana persepsi interaksi dengan orang lain terbentuk. Caleb & Rebecca (2015) dan Arsriani & Darma (2013). Berdasarkan kutipan diatas bisa kita anggap bahwa media sosial sangat berpengaruh pada kehidupan orang orang pada masa kini. sehingga metode ini bisa kita manfaatkan utuk memeperluas makanaan tradisional. dengan beberapa media sosial yang memiliki sifat *short video* seperti **tiktok**, **instagram**, **x** dengan menggunakan video yang disebar ataupun berupa artikel yang diterbitkan. Akan meningkatkan daya tarik untuk menonton karena menurut riset pengamatan orang orang lebih menyukai video yang berdurasi pendek dengan informasi yang kompleks selain itu dengan memanfaatkan media sosial kita dapat memeperluas makanan tradisional yang kurang terkenal menjadi terkenal dan diminati oleh Mereka yang sering aktif di media sosial juga dapat kita gunakan sebagai media promosi penjualan yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat setempat karena target pasar yang di jangkau lebih luas contohnya adalah opak linggar khas Kecamatan Rancaekek,Kabupaten Bandung opak ini merupakan produk home industry yang sudah terkenal dan distribusinya sudah sampai seluruh indonesia sehingga hal tersebut membantu ,masyarakat setempat meningkat secara ekonomi. Membuat video tutorial ataupun resep masak makanan tradisional ataupun membuat review makanan tradisional dapat di lakukan untuk ,meningkatkan penegetahuan masyarakat secara luas , dan dapat mempengaruhi masyarakat untuk mau mencobanya , membuatnya , atau membagikanya.

5. Menghargai makanan tradisional

Seringkali makanan tradisional tidak dihargai tinggi sehingga makanan itu dianggap makanan murahan padahal jika kita pikirkan makanan atau cemilan yang di serap dari luar negeri yang dijual di cafe cafe ataupun *street food* selalu di bandrol dengan harga yang jauh lebih tinggi dengan harga bahan yang sama .

Sedangkan cemilan makanan tradisional selalu dijual dengan harga yang murah kisaran di 1000-3000 an padahal jika kita bandingkan dari keunikan rasa dan manfaat yang di dapatkan makanan ini pantas dihargai lebih tinggi.apalagi jika kita pikirkan pembuatan makanan tradisional rata rata memiliki pembuatan yang lumayan rumit. Tentunya jika hanya menaikkan harga saja tidak akan meningkatkan penjualan tetapi sudah dibahas dari poiin ke satu diatas kita perlu melakukan inovasi untuk meningkatkan makanan tradisional

6. Meningkatkan kualitas pemasaran dengan promosi

Pemasaran Makanan tradisional terbilang masih cukup rendah karena permintaan lebih kecil dari penawaran makanan tersebut, sehingga makanan ini biasanya hanya dijual di stand kecil ataupun dijual keliling oleh ibu ibu setempat .namun memang ada beberapa restoran ataupun rumah makan yang masih menyediakan makanan khas , tetapi cukup sulit untuk diramaikan.Promosi seperti testing dapat kita lakukan untuk meningkatkan nilai makanan tradisional ,dengan Begitu banyak orang yang dapat merasakan makanan ini ,karena biasanya orang orang membeli makanan hanya untuk memenuhi kebutuhan primer saja ,dengan adanya promosi besar seperti ini dapat meningkatkan selera masyarakat terhadap makanan tradisional,bahkan bisa meningkatkan reputasi dari makanan tersebut.

Meningkatkan kualitas pemasaran seperti membangun toko khas tradisional ataupun oleh oleh dengan konsep yang unik dan menarik dapat kita lakukan untuk meningkatkan nilai dari makanan khas, serta dapat mengangkat makananan makanan khas menjadi lebih terkenal di khalayak umum dengan meningkatkan Kualitas pemasaran ini diharapkan agar dapat membuat makanan tradisional dapat dirasakan kembali oleh masyarakat , terkhusus nya wilayah kampus UPI yang pada dasarnya banyak perantau yang mungkin merindukan rasa dari makanan tersebut , sehingga makanan tradisional tidak menghilang tetapi sebaliknya tetap terkenal dan dinikmati semua kalangan terutama mahasiswa universitas pendidikan Indonesia.

7. Melibatkan masyarakat

Masa merupakan hal paling penting dari semua kegiatan yang akan dijalani,semua orang yang terlibat adalah elemen elemn ,masa bekerja sama untuk menyempurnakan suatu hal dan masa yang paling berpengaruh terhadap kegiatan meningkatkan nilai serta kekayaan indonesia adalah masyarakat.

Merasa bangga dan juga mencintai kekayaan indonesia adalah kunci dari terwujudnya ke- 6 solusi diatas. tanpa hal ini tak bisa kita lakukan jika kita tidak melibatkan masyarakat karena pada dasarnya makanan khas ataupun tradisional berasal dari masyarakat dan masyarakat memiliki peran dan kewajiban untuk menjaga dan melestarikan serta meningkatkan reputasi makanan tersebut agara makanan khas dapat dikenal lebih luas bahkan mendunia .

Masyarakat juga menjadi penyongsong ataupun subjek sekaligus objek dari kegiatan ini , karena masyarakat yang akan menyediakan dan juga masyarakat pula yang akan menjadi konsumen utama dari kegiatan ini , sehingga masyarakat menjadi pemeran utama dari ke-6 solusi tersebut. diharapkan masyarakat bisa memiliki antusias tinggi dan sadar akan pentingnya melestarikan makanan tradisional.

SIMPULAN

Pembahasan ini memiliki kesimpulan bahwa pergeseran preferensi mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia, dari makanan tradisional menuju makanan cepat saji dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti kemudahan akses, kecepatan, dan harga yang lebih terjangkau. Meskipun banyak responden menyadari dampak negatif konsumsi makanan cepat saji terhadap kesehatan, mereka masih cenderung memilihnya karena faktor-faktor praktis. Untuk mengatasi masalah ini, perlu dilakukan beberapa solusi, antara lain:

1. Inovasi Makanan Tradisional: Mengembangkan variasi makanan tradisional agar lebih menarik dan mudah diakses oleh konsumen muda.
2. Edukasi dan Pelatihan: Meningkatkan kesadaran masyarakat dan mahasiswa mengenai pentingnya melestarikan makanan tradisional melalui sosialisasi.
3. Kolaborasi dengan Chef Modern: Mengajak koki berpengalaman untuk menciptakan variasi modern dari makanan tradisional yang dapat menarik perhatian generasi muda.
4. Pemanfaatan Media Sosial: Menggunakan platform media sosial untuk mempromosikan dan memperkenalkan makanan tradisional kepada khalayak yang lebih luas.
5. Menghargai makanan tradisional : makanan tradisional adalah salah satu kekayaan negara ini maka kita harus bisa menghargai lebih tinggi dengan melakukan inovasi tanpa menghilangkan rasa yang khas dari makan tersebut.
6. Meningkatkan kualitas pemasaran dengan promosi : menyetarakan tempat penjualan makanan tradisional seperti makanan makanan serapan ,serta membuat toko oleh oleh dengan konsep yang unik
7. Melibatkan masyarakat : adalah hal yang paling penting apalagi jika masyarakat memiliki kesadaran serta antusias tinggi untuk meningkatkan reputasi makanan tersebut

Dengan pendekatan-pendekatan ini, diharapkan dapat mengembalikan minat masyarakat, khususnya mahasiswa universitas Pendidikan Indonesia , terhadap makanan tradisional, serta menjaga keberlangsungan budaya kuliner yang kaya akan rasa dan

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P., & Brahmana, R. K. (2015). *Persepsi terhadap makanan tradisional Jawa Timur: Studi awal terhadap mahasiswa perguruan tinggi swasta di Surabaya*. *Kinerja*, 19(2), 114-127.
- Anwar, C. R. (2016). *Fast Food: Gaya Hidup dan Promosi Makanan Siap Saji*. *ETNOSIA: Jurnal Etnografi Indonesia*, 1(2), 54-65.
- Arsriani & Darma (2013) *media sosial*
- Caleb & Rebecca (2015) *pengaruh media sosial*
- Fatmi, M., Dalila, R., Raudhatunnisa, R. H., Aprianti, E. S., & Nurhamidi, S. S. *Faktor Penggunaan Sosial Media TikTok Terhadap Kebiasaan Konsumsi Fast Food di Era Gen Z Beserta Pengaruh Konsumsinya Terhadap Kesehatan Gizi di Lingkungan Mahasiswa Poltekkes Kemenkes Banjarmasin*.
- Laksono, R. A., Mukti, N. D., & Nurhamidah, D. (2022). *Dampak Makanan Cepat Saji Terhadap Kesehatan pada Mahasiswa Program Studi "X" Perguruan Tinggi "Y"*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 14(1), 35-39.
- Munasiroh, D., Nurawali, D. O., Rahmah, D. A., Suhailah, F., & Yusup, I. R. (2019). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku konsumsi makanan cepat saji (fast food) pada mahasiswa*. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(2).
- Pinasti, S. R. O. (2021). *Pengaruh Media Sosial Instagram Dalam Mengiklankan Makanan Cepat Saji dan Dampak Bagi Kesehatan Pada Remaja*. *INFOTECH journal*, 7(1), 36-39.
- SAJI, C., & KUSUMAWATI, (2020)D. *PENGARUH KELAS SOSIAL, GAYA HIDUP, DAN PERSEPSI HARGA TERHADAP PENGAMBILAN KEPUTUSAN PEMBELIAN MAKANAN*.
- Suswanti, I. (2013). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Pemilihan Makanan Cepat Saji pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta Tahun 2012*.