

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pola makan sehat, menguat sebagai tren di kalangan masyarakat Indonesia. Data menunjukkan kesadaran akan *clean food* di Indonesia meningkat pasca pandemi dengan 64% masyarakat Indonesia menjadi lebih peduli terhadap pola makan sehat. Pertumbuhan ini didorong oleh perubahan gaya hidup dan kebutuhan akan opsi makanan yang lebih sehat. Saat ini konsumen semakin menyadari bahwa pengaruh makanan terhadap Kesehatan mereka sehingga permintaan untuk makanan sehat semakin meningkat (Purwanto, 2025). Tren ini tidak hanya mencerminkan perhatian individu terhadap kesehatan, tetapi juga selaras dengan Sustainable Development Goals (SDGs). Beberapa tujuan SDGs yang relevan antara yaitu, SDG 3 (*Good Health and Well-Being*), yang mendorong individu untuk menjaga kesehatan melalui pola makan yang seimbang; SDG 12 (*Responsible Consumption and Production*), yang menekankan konsumsi makanan yang berkelanjutan, minim limbah, dan ramah lingkungan; serta SDG 2 (*Zero Hunger*), yang menekankan akses terhadap pangan bergizi dan berkualitas bagi seluruh lapisan masyarakat (United Nations, 2023). Dengan demikian, tren *clean food* tidak hanya memberikan manfaat bagi kesehatan individu, tetapi juga mendukung praktik konsumsi yang lebih bertanggung jawab dan berkelanjutan bagi masyarakat secara luas

Menurut Lismawati et al. (2025) Makanan sehat merupakan makanan yang memberikan nutrisi penting untuk menjaga Kesehatan, mendukung pertumbuhan dan mencegah penyakit. Makanan ini biasanya mengandung kombinasi seimbang

antara karbohidrat, protein, lemak sehat, vitamin, mineral dan tanpa tambahan seperti gula rafinasi, lemak jenuh, garam dan bahan kimia. Salah satu makanan sehat adalah *clean food*. *Clean food* merupakan makanan bersih atau makanan alami yang diolah seminimal mungkin untuk mempertahankan nilai gizinya. *Clean food* merupakan konsep atau pendekatan dalam konsumsi pangan yang dapat dikategorikan berdasarkan karakteristik bahan dan proses pengolahannya, bukan sebagai subkategori langsung dari *healthy food*. *Clean food* menekankan penggunaan bahan yang relatif alami, minim pengolahan, serta pembatasan penggunaan bahan tambahan tertentu. Oleh karena itu, *clean food* dapat ditemukan pada berbagai jenis makanan, termasuk makanan tradisional, makanan modern, maupun makanan lainnya yang memenuhi karakteristik tersebut. Dalam penelitian ini, *clean food* diterapkan pada makanan tradisional sehingga membentuk konsep *traditional clean food*, yaitu makanan tradisional yang menggunakan bahan relatif alami dan diolah dengan proses yang sederhana serta minim pengolahan berlebihan. Pola makan ini, dapat meningkatkan kesehatan tubuh dan kebugaran tubuh. (CNN, 2025).

Clean food bukan sekadar tren gaya hidup, melainkan tameng preventif yang kuat terhadap ancaman Penyakit Tidak Menular (PTM) seperti diabetes tipe 2, hipertensi, dan gangguan kardiovaskular. Melalui proses pengolahan yang minimal (*minimal processing*), keutuhan nutrisi penting seperti vitamin, mineral, dan antioksidan (Dai et al., 2024). Pola konsumsi *clean food* terbukti efektif dalam menurunkan tingkat peradangan di dalam tubuh, menjaga keseimbangan bakteri baik di usus, serta menjaga stabilitas gula darah. Dalam jangka panjang, kebiasaan

ini menjadi investasi kesehatan yang sangat penting untuk meningkatkan kinerja metabolisme sekaligus mencegah penuaan dini pada sel-sel tubuh

Menurut Hermayanti et al. (2024) Dengan meningkatnya kesadaran akan manfaat Kesehatan terkait dengan pola makan *clean food* telah mendorong banyak masyarakat Indonesia mengadopsi pilihan pola makan ini. *Clean food* memiliki kandungan rendah lemak jenuh dan kolesterol, sehingga menarik bagi individu yang ingin meningkatkan Kesehatan secara keseluruhan dan mengurangi resiko penyakit kronis. *Clean food* merupakan makanan sehat minin proses masak yang diciptakan dengan menawarkan manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh dan ramah lingkungan. (Toklu & Toklu, 2025)

Tren *clean food* menjadi pilihan dalam pola konsumsi yang berorientasi berkelanjutan. *Clean food* berkembang pesat untuk memenuhi permintaan konsumen sebagai hasil dari permasalahan lingkungan, etika dan kesehatan. Permintaan konsumen terhadap pola makan ini meningkat dengan ditunjukkan dengan 90 % masyarakat Indonesia mulai mencoba mengonsumsi menu makanan sehat untuk meningkatkan imunitas tubuh (Anggraeni et al., 2022). Berikut merupakan data produk makanan yang akan populer menurut konsumen Indonesia :

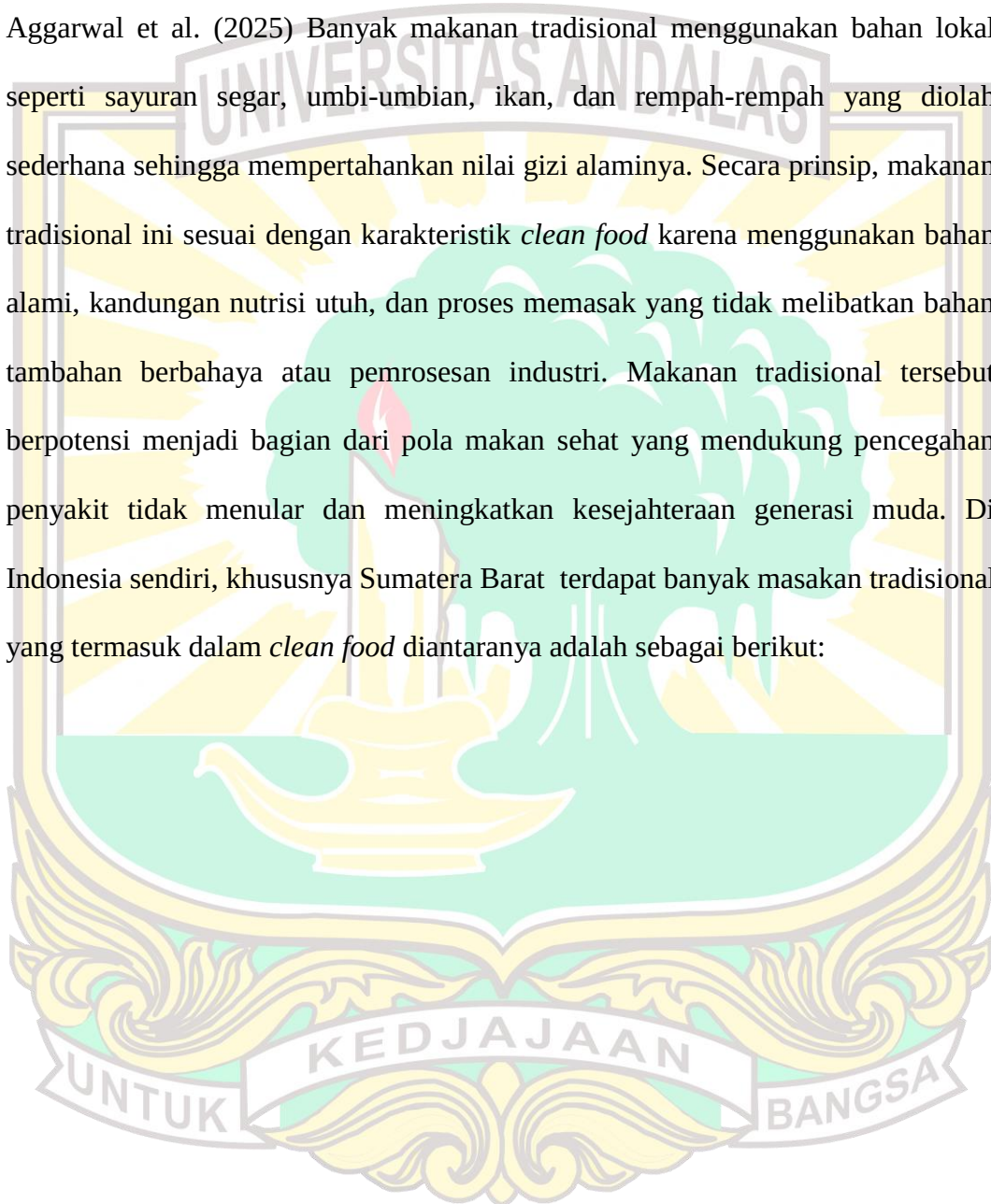
Tabel 1.1 Data Produk Makanan yang akan Populer 3-5 tahun ke Depan Menurut Konsumen Indonesia

Nama Data	Presentase
Makanan sehat dan nabati	24 %
Minuman kopi dan susu	22 %
Makanan cepat saja	16 %
Camilan ringan unik	13 %
Makanan lintas budaya	10 %
Makanan penutup/ manis	9 %
Minuman Boba & Teh	6 %

Sumber : Databox.id, (2025)

Dapat dilihat pada tabel 1.1 yang merupakan survey dilakukan oleh databox .id. bahwa 24 % responden menilai produk yang akan menjadi tren adalah makanan sehat dan berbasis nabati. Tren Kesehatan mempengaruhi keputusan pembelian konsumen, yang mendorong preferensi terhadap produk sehat dan berbahan dasar nabati. Munculnya tren makanan sehat atau *clean food* di Indonesia tentunya mendorong konsumen terutama kalangan generasi milenial untuk menyantap makanan ini. Menurut Mamun et al. (2020), Generasi milenial merupakan kelompok generasi yang lahir pada kisaran tahun 1981-1996 dan saat ini berada pada usia yang produktif. Selain itu, Generasi milenial tumbuh bersamaan dengan pesatnya perkembangan teknologi digital dan meluasnya akses informasi melalui internet dan media sosial. Kondisi tersebut menjadikan Generasi millennial sebagai konsumen yang lebih rasional, kritis, dan informatif dalam mengevaluasi produk sebelum melakukan pembelian. Mereka tidak hanya mempertimbangkan aspek harga, tetapi juga menilai kualitas, manfaat, serta nilai jangka panjang dari produk yang dikonsumsi.

Secara konsep *clean food* merujuk pada makanan yang menggunakan bahan alami, minim proses masak yang berlebihan, tanpa atau rendah bahan tambahan sintetis, dan diolah secara sederhana dan higienis (Alodokter, 2025). Menurut, Aggarwal et al. (2025) Banyak makanan tradisional menggunakan bahan lokal seperti sayuran segar, umbi-umbian, ikan, dan rempah-rempah yang diolah sederhana sehingga mempertahankan nilai gizi alaminya. Secara prinsip, makanan tradisional ini sesuai dengan karakteristik *clean food* karena menggunakan bahan alami, kandungan nutrisi utuh, dan proses memasak yang tidak melibatkan bahan tambahan berbahaya atau pemrosesan industri. Makanan tradisional tersebut berpotensi menjadi bagian dari pola makan sehat yang mendukung pencegahan penyakit tidak menular dan meningkatkan kesejahteraan generasi muda. Di Indonesia sendiri, khususnya Sumatera Barat terdapat banyak masakan tradisional yang termasuk dalam *clean food* diantaranya adalah sebagai berikut:



Tabel 1.2 Makanan Tradisional Sumatera Barat yang termasuk *Clean Food*

No	Nama Makanan	Metode Pengolahan	Alasan Dikategorikan sebagai Clean Food
1	Lapek Bugih	Dikukus	Menggunakan bahan alami seperti beras ketan, kelapa, dan gula aren tanpa pengawet serta dimasak dengan cara dikukus sehingga rendah lemak tambahan
2	Lapek Pisang	Dikukus	Berbahan dasar pisang, tepung beras, dan kelapa, tanpa pewarna atau pemanis buatan serta diolah secara tradisional
3	Ampiang Dadiah	Fermentasi alami	Mengandung dadiah sebagai sumber probiotik alami, ampiang (beras tumbuk) dan gula aren tanpa bahan tambahan sintetis
4	Pepaya Santan	Direbus	Menggunakan buah pepaya dan santan alami tanpa gula buatan, pengawet, atau pewarna
5	Kue Bika	Dipanggang	Mengandung bahan alami seperti tepung, santan, dan telur tanpa zat aditif sintetis
6	Kipang Kacang	Disangrai	Menggunakan kacang tanah dan gula merah sebagai pemanis alami tanpa bahan pengawet
7	Kue Boleh Randang	Disangrai	Berbahan dasar tepung beras dan gula dengan proses tradisional tanpa bahan kimia tambahan
8	Kue Galamai	Dimasak perlahan	Terbuat dari tepung ketan, santan, dan gula aren dengan proses alami tanpa bahan pengawet
9	Kue Talam Ubi	Dikukus	Menggunakan ubi, santan, dan tepung beras tanpa pemanis dan pewarna buatan
10	Kacimuih	Dikukus	Terbuat dari singkong dan kelapa parut dengan pengolahan sederhana tanpa bahan tambahan kimia

Sumber : (Unilever Solutions, 2025)

Dapat dilihat pada Tabel 1.2, yang menunjukkan bahwa terdapat banyak makanan tradisional Sumatera Barat yang termasuk *clean food* karena minim proses masak, tanpa bahan sintetis tambahan dan sedikit lemak. Hal ini, menunjukkan bahwa konsep *clean food* sebenarnya telah lama hadir dalam budaya pangan lokal Sumatera Barat melalui praktik konsumsi makanan tradisional. Meskipun banyak

terdapat masakan tradisional yang termasuk kedalam *clean food*, generasi muda khususnya generasi milenial seringkali tertuju pada *clean food* modern yang dipasarkan melalui restoran, café, maupun produk kemasan dengan label kesehatan yang jelas (Kompasiana, 2023). Selain itu, generasi millennial khususnya daerah perkotaan dengan seiring berubahnya gaya hidup modern dan praktis, hanya mengetahui makanan *modern clean food* seperti *smoothie bowl*, *salad*, *overnight oats* (Henny, 2025). Fenomena ini tentunya mengindikasikan adanya kesenjangan persepsi antara potensi makanan tradisional sebagai *clean food* dan pemahaman Generasi millennial terhadap nilai kesehatan serta nilai manfaat dari pangan lokal, yang pada akhirnya dapat memengaruhi sikap dan niat beli mereka terhadap *clean food* berbasis kearifan lokal.

Purchase intention merupakan konsep penting dalam kajian perilaku konsumen karena menggambarkan kecenderungan atau niat individu untuk melakukan pembelian terhadap suatu produk atau jasa. Konsep ini didasarkan pada hubungan antara perilaku konsumen dan niat yang mendasarinya (Emperatriz et al., 2024). Dalam penelitian, Parashar et al. (2023) *purchase intention* dipengaruhi oleh *health consciousness*, dimana dalam hal ini, konsumen yang memiliki kesadaran kesehatan yang tinggi cenderung lebih selektif dalam memilih produk dan lebih mungkin untuk membeli produk yang dianggap menyehatkan dan aman dikonsumsi.

Health consciousness merepresentasikan pilihan individu yang bertanggung jawab dan berorientasi pada kesehatan, yang tercermin dalam perilaku mereka sehari-hari, termasuk dalam keputusan konsumsi pangan Individu dengan tingkat

health consciousness yang tinggi cenderung lebih selektif dalam memilih makanan, memperhatikan kandungan gizi, proses produksi, serta dampak jangka panjang terhadap kesehatan tubuh (Su et al., 2022). Kondisi ini mendorong konsumen untuk beralih dari makanan konvensional menuju makanan yang dianggap lebih aman dan sehat. Individu yang memiliki kesadaran kesehatan tinggi umumnya lebih peka terhadap kondisi tubuhnya dan memiliki dorongan kuat untuk meningkatkan serta mempertahankan kualitas hidup. Mereka termotivasi untuk menghindari risiko penyakit melalui penerapan kebiasaan hidup sehat, termasuk memilih makanan yang bersih, alami, dan bergizi (Permatasari et al., 2024).

Tidak hanya *Health consciousness*, *Perceived value* juga mempengaruhi *purchase intention* (Pandey & Syam, 2023). Menurut Cristina et al. (2025) *perceived value* adalah merupakan penilaian keseluruhan konsumen terhadap kegunaan suatu produk atau jasa, yang dimana didasarkan pada persepsi mengenai apa yang diterima dan apa yang diberikan. Dalam konsumsi pangan sehat, khususnya *clean food*, *perceived value* menjadi semakin relevan karena konsumen tidak hanya mempertimbangkan manfaat kesehatan yang diperoleh namun juga menilai apakah produk tersebut memberikan pengalaman konsumsi yang menyenangkan.

Dalam penelitian Agustin & Sari (2025), *Attitude* merupakan salah satu sikap yang berkaitan dengan penilaian dan perasaan senang seseorang akan suatu objek. Dimana dalam hal ini, *Attitude* merupakan perilaku yang diekspresikan konsumen dari suka atau tidaknya akan suatu objek. *Attitude* mencerminkan penilaian psikologis konsumen terhadap suatu produk yang mempengaruhi keputusan mereka

untuk melakukan pembelian. *Attitude* diposisikan sebagai variabel mediasi yang menjembatani pengaruh *health consciousness* dan *perceived value*. Karena dalam hal ini, konsumen yang peduli terhadap kesehatannya dan menilai suatu produk memiliki nilai yang tinggi cenderung memiliki sikap positif terhadap produk tersebut. Sikap positif ini yang kemudian mendorong mereka untuk membeli produk (Su et al., 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Peran Peran Mediasi *Attitude* Dalam Hubungan Antara *Health Consciousness*, *Perceived value*, Dan *Purchase intention* Terhadap *Traditional clean food* Pada Milenial Di Kota Padang. Guna memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai pembentukan niat beli terhadap pangan tradisional yang sehat dan berkelanjutan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis merumuskan masalah dalam penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh *health consciousness* terhadap *purchase intention clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?
2. Bagaimana pengaruh *perceived value* terhadap *purchase intention clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?
3. Bagaimana pengaruh *health consciousness* terhadap *Attitude* terhadap *clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?

4. Bagaimana pengaruh *perceived value* terhadap *Attitude* terhadap *clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?
5. Bagaimana pengaruh *Attitude* terhadap *purchase intention clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?
6. Bagaimana peran *Attitude* dalam memediasi hubungan antara *health consciousness* terhadap *purchase intention clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?
7. Bagaimana peran *Attitude* dalam memediasi hubungan antara *perceived value* terhadap *purchase intention clean food* tradisional pada Generasi Milenial di Kota Padang?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh *health consciousness* terhadap *purchase intention clean food tradisional* pada Generasi Milenial di Kota Padang.
2. Untuk mengetahui pengaruh *perceived value* terhadap *purchase intention clean food tradisional* pada Generasi Milenial di Kota Padang.
3. Untuk mengetahui pengaruh *health consciousness* terhadap *Attitude* pada *clean food tradisional* Generasi Milenial di Kota Padang.
4. Untuk mengetahui pengaruh *perceived value* terhadap *Attitude* pada *clean food tradisional* Generasi Milenial di Kota Padang.
5. Untuk mengetahui pengaruh *Attitude* terhadap *purchase intention* pada Generasi Milenial di Kota Padang.

6. Untuk mengetahui peran *Attitude* dalam memediasi hubungan antara *health consciousness* terhadap *purchase intention clean food tradisional* pada Generasi Milenial di Kota Padang.
7. Untuk mengetahui peran *Attitude* dalam memediasi hubungan antara *perceived value* terhadap *purchase intention clean food tradisional* pada Generasi Milenial di Kota Padang

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai *purchase intention* melalui peran *attitude* sebagai mediasi antara *health consciousness* dan *perceived value*. Selain itu, penelitian ini juga memberikan wawasan tentang bagaimana kesadaran kesehatan dan persepsi nilai konsumen dapat membentuk sikap positif dan memengaruhi niat beli konsumen terhadap produk *clean food* berbasis makanan tradisional, yang merupakan bagian dari gaya hidup sehat dan konsumsi berkelanjutan.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan menjadi acuan bagi pelaku industri makanan sehat, khususnya *clean food*, dalam merancang strategi pemasaran yang lebih efektif. Penelitian ini juga memberikan manfaat bagi pelaku usaha untuk memahami faktor-faktor yang membentuk sikap positif (*Attitude*) dan meningkatkan

purchase intention konsumen terhadap produk *clean food*, sehingga dapat mendorong konsumsi makanan sehat yang lebih luas.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui bagaimana Peran *Attitude* Sebagai Mediasi Antara *Health Consciousness*, *Perceived Value*, Dan *Purchase Intention* Terhadap *Traditional Clean Food* Pada Milenial Di Kota Padang

1.5 Sistematika Penelitian

Dalam mempermudah pemahaman isi penelitian ini maka penulis memberikan gambaran secara garis besar kepada masing- masing bab secara keseluruhan yang terbagi sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

- a. Latar belakang, memberikan penjelasan dari penulis mengapa mengambil tema penelitian serta gejala dan fenomena dalam penelitian ini.
- b. Rumusan masalah, pertanyaan yang timbul berdasarkan latar belakang masalah
- c. Tujuan penelitian, memberikan gambaran bagaimana keterkaitannya dengan rumusan masalah
- d. Manfaat penelitian, dampak yang ingin dicapai setelah penelitian ini
- e. Ruang Lingkup Penelitian, berisikan tentang penjelasan yang akan dibahas dalam penelitian

BAB II : TINJAUAN LITERATUR

Bagian ini mencakup penjelasan konsep dan teori yang relevan serta penelitian- penelitian sebelumnya yang menjadi acuan dalam penelitian ini. Hal ini bertujuan untuk merumuskan hipotesis dan mengembangkan kerangka konseptual.

BAB III : METODE PENELITIAN

Pada bab ini akan menyajikan rincian dan uraian sistematis tentang sumber data, teknik pengumpulan data, *instrument* atau alat ukur dan metode analisis yang akan diterapkan sebagai berikut :

- a. Desain penelitian, menjelaskan tentang pendekatan penelitian yang digunakan dan alasan pemilihan pendekatan tersebut
- b. Populasi dan sampel, menjelaskan unit analisis yang digunakan dan alasan pemilihan sampel yang akan digunakan dalam penelitian ini.
- c. Data dan teknik pengumpulam data, menjelaskan data seperti apa yang digunalan serta teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data.
- d. Definisi operasional, menjelaskan variabel- variabel apa saja yang digunakan, sehingga dapat ditentukannya alat ukur, item pertanyaan, indikator dan skala yang jelas.
- e. Teknik analisis data, menjelaskan tentang alat atau cara yang akan dipakai dalam analisis suatu data yang akan diolah.

BAB IV : HASIL PENELITIAN

Menjelaskan tentang karakteristik dari responden melalui tabel maupun grafik. Kemudian, menjelaskan hasil uji hipotesis dengan analisis yang digunakan. Setelah itu, menjelaskan hasil yang diperoleh dan membandingkan dengan penelitian terdahulu.

BAB V : PENUTUP

Bagian ini terdiri dari kesimpulan, implikasi, keterbatasan dan saran yang dijabarkan sebagai berikut :

- a. Kesimpulan, berisi tentang pendapat penulis yang didasarkan pada hasil dan pembahasan.
- b. Implikasi, merupakan penjelasan mengenai manfaat hasil penelitian oleh pihak- pihak yang membutuhkan
- c. Keterbatasan penelitian, mengenai kekurangan pada penelitian ini.
- d. Saran, merupakan masukan dari penulis untuk masa yang akan datang.