

19397 Ahmad jurnal

by student 1

Submission date: 27-Jul-2024 01:12PM (UTC+0700)

Submission ID: 2423092195

File name: JOM_AHMAD_ROFII_FIX.docx (120.67K)

Word count: 3575

Character count: 22092

STUDI HUBUNGSN ANTARA KONSUMSI PRODUK MAKANAN YANG DIGORENG DENGAN RESIKO KESEHATAN DI DESA RIMBA JAYA, KECAMATAN PAGARAN TAPAH, KABUPATEN ROKAN HULU, RIAU

A36mad Rofii¹, Reza widyasaputra², Ngatirah²

¹Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER

¹¹ Yogyakarta

²Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, INSTIPER

Yogyakarta

Email Korespondensi: Arafii497@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini mengenai studi hubungan antara konsumsi produk makanan yang digoreng dengan resiko kesehatan di desa rimba jaya, kec. pangaran tapah, kabupaten rokan hulu , riau yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh tingkat konsumsi produk makanan yang digoreng terhadap resiko kesehatan masyarakat di desa rimba jaya dan untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan Masyarakat terhadap bahayanya lemak trans . Rancangan penelitian menggunakan metode deskriptif semu – kualitatif. Tujuan dari penggunaan metode ini adalah untuk mendeskripsikan tentang kajian konsumsi produk makanan yang digoreng di pedesaan pengumpulan data serta informasi dilakukandalam sekali tanpa adanya perlakuan dan intervensi pada subjek.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tingkat konsumsi produk makanan yang digoreng berpengaruh positif terhadap penyakit radang tenggorokan di Desa Rimba Jaya. Pengetahuan masyarakat di Desa Rimba Jaya masih sangat kurang terhadap bahayanya menggunakan minyak goreng secara berulang dikarenakan penggunaan minyak goreng secara berulang dapat mengganggu kesehatan dengan nilai persentase sebesar 72,58%

Kata kunci : Asam lemak Trans, Kesehatan, Makanan yang digoreng

PENDAHULUAN

⁶ Gorengan adalah salah satu makanan yang dijual di kaki lima. Gorengan merupakan suatu makanan yang digoreng menggunakan minyak goreng memiliki rasa yang renyah, gurih dan enak serta dengan dukungan h⁶arganya yang sangat terjangkau. Adapun dampak konsumsi gorengan yang dilakukan secara berlebihan sangat buruk bagi kesehatan tubuh kita, antara lain adalah obesitas, meningkatnya risiko penyakit jantung coroner, hingga kanker karena zat karsinogenik yang dihasilkan dalam proses penggorengan (Fauziah & U, 2015).

² Minyak yang digunakan dalam jangka waktu lama, akan menimbulkan *off-flavor*. Hal ini karena terjadi beberapa reaksi pada minyak selama proses pengolahan, seperti oksidasi, polimerisasi dan hidrolisis (Matthäus, 2007), sehingga mutu minyak akan menurun. Menurut Alireza *et al.*(2010), beberapa reaksi yang terjadi akan membentuk senyawa-senyawa volatil dan nonvolatil yang akan mempengaruhi karakteristik sensori, fungsional dan nutrisi dari minyak

Karakteristik minyak dapat dibagi menjadi dua, yaitu karakteristik fisik dan karakteristik kimia (Sutiah *et al.*, 2008). Karakteristik fisik meliputi warna, bau, kelarutan, titik cair, titik didih, titik leleh, bobot jenis, viskositas dan indeks bias, sedangkan karakteristik kimia meliputi jumlah asam lemak bebas (*free fatty acid/FFA*), bilangan peroksida (*peroxid² value/PV*), bilangan asap (*smoke point*) dan komposisi asam lemak. Karakteristik yang dapat digunakan untuk menilai mutu minyak, yaitu asam lemak bebas, bilangan peroksida, warna minyak, bilangan asap dan komposisi asam lemak.

⁴ Minyak akan mengalami kerusakan apabila mengalami pemanasan berulang kali, kontak dengan air, udara, dan logam. Kerusakan minyak yang terjadi selama proses penggorengan meliputi oksidasi, polimerasi, dan hidrolisis. Pada minyak goreng bekas yang telah rusak akan membentuk senyawa-senyawa yang tidak diinginkan seperti senyawa polimer, asam lemak bebas (ALB), peroksida dan kotoran lain yang tersuspensi dalam minyak (Wulyoadi & Kaseno, 2004).

⁸ Minyak goreng yang berulang kali digunakan dapat menyebabkan penurunan mutu pada minyak goreng tersebut bahkan dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Bukan hanya menurunkan mutu minyaknya tetapi juga dapat menurunkan mutu bahan pangan yang digoreng. Penurunan mutu yang ditimbulkan dapat berupa perubahan fisik pada bahan pangan serta menurunkan kandungan nilai gizi dalam bahan pangan.

²⁵ Mengonsumsi asam lemak trans menimbulkan pengaruh yang negatif karena dapat meningkatkan kadar kolesterol jahat (LDL)

(Sundram & Basiron, 2018). Sehingga pengaruh atau efek negatif dari asam lemak trans jika dibandingkan dengan asam lemak jenuh dapat menjadi dua kali lipat atau lebih dengan nilai kolesterol yang sangat tinggi. (Ovesen *et al.*, 1998).

Hasil survei kesehatan Indonesia mengindikasikan bahwa angka kematian dan kesakitan terus meningkat akibat dari penyakit kardiovaskuler. Hal ini disebabkan karena faktor perubahan gaya hidup terutama pada pola makan dan *sedentary lifestyle* (Mozaffarian *et al.*, 2004). Oleh karena itu dengan adanya ancaman bahaya ini peneliti ingin mengkaji lebih dalam mengenai Studi hubungan antara konsumsi produk makanan yang digoreng dengan resiko kesehatan, maka peneliti memilih salah satu desa yang ada di Riau yaitu Desa Rimba Jaya Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu

17 METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat tulis dan aplikasi *microsoft excel (Microsoft Office 365)* Tahun 2017.

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah kuisisioner

2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Rimba Jaya, Kec. Pagaran Tapah Darussalam, Kab. Rokan Hulu, Prov. RIAU pada tanggal 15 Mei 2024 Adapun dusun yang menjadi tempat survey dalam penelitian ini adalah Dusun Kembang damai, Dusun Bukit intan makmur, Dusun Rimba jaya dan Dusun Rimba makmur

Rancangan Percobaan

Rancangan penelitian menggunakan metode deskriptif semu – kualitatif. Tujuan dari penggunaan metode ini adalah untuk mendeskripsikan tentang kajian konsumsi produk makanan yang digoreng di pedesaan pengumpulan data serta informasi dilakukan dalam sekali tanpa adanya perlakuan dan intervensi kepada subjek

Prosedur Penelitian

1 Persiapan Penelitian. Hal utama yang harus dilakukan adalah Menentukan lokasi penelitian, mengurus surat izin penelitian dan survei lokasi penelitian kemudian menyiapkan kuesioner yang akan digunakan dalam penelitian Hasil perhitungan besar sampel dengan rumus deskriptif numerik didapatkan bahwa sampel minimal yang akan diteliti sebanyak 62 orang., Lalu setelah jumlah sampel diketahui, lalu mengidentifikasi subjek di Desa Rimba Jaya dengan berdasarkan kriteria inklusi. Kemudian subjek

diidentifikasi dengan cara mewawancarai. Apabila subjek memenuhi kriteria yang diinginkan, maka subjek tersebut diberikan prosedur *informed consent*. Lalu subjek yang terpilih dalam penelitian diwajibkan untuk mengisi *informed consent* karena diminta sebagai kesediaan ikut serta dalam penelitian dengan menandatangani formulir persetujuan. Pengisian formulir ini juga tidak ada unsur keterpaksaan, melainkan hanya yang bersedia saja. kemudian dilakukan wawancara subjek dengan kuesioner karakteristik subjek selanjutnya pengambilan data menggunakan kuesioner *Food frequency questionnaire* (FFQ) semi-kuantitatif oleh peneliti, Konsumsi makanan goreng menggunakan kuesioner *Food frequency questionnaire* (FFQ) semi-kuantitatif untuk melihat jumlah, jenis dan frekuensi. Pengambilan data pengetahuan konsumsi asam lemak trans, pemilihan makanan menggunakan kuesioner yang telah disediakan oleh peneliti. Analisis data dilakukan setelah data yang sudah terkumpul kemudian dengan menggunakan aplikasi *Microsoft Excel* dan *SPSS* untuk uji *Chi Square*.

18 HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Subjek

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Subjek

karakteristik	Jumlah	Persentase (%)
Usia		
0 - 16 Tahun	4	6,5
17 - 33 Tahun	34	54,8
34 - 50 Tahun	24	38,7
Total	62	100,0
Pendidikan		
Tidak Sekolah	0	0,0
Tidak Tamat SD	5	8,1
Tamat SD	10	16,1
Tidak Tamat SMP	0	0,0
Tamat SMP	15	24,2
Tidak Tamat SMA	2	3,2
Tamat SMA	16	25,8
Tamat Akademi/Pengguruan Tinggi	14	22,6
Total	62	100,0
Pendapatan		
Rendah (Rp. 2.000.000)	38	61,3
Tinggi (Rp. 8.000.000)	24	38,7
Total	62	100,0

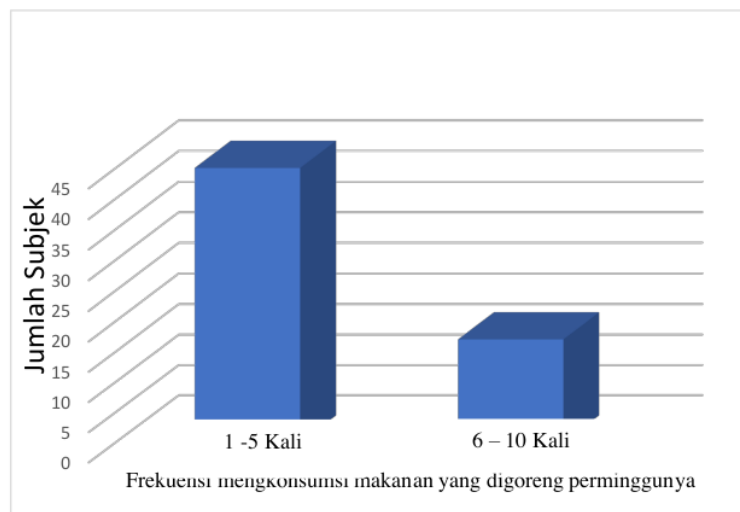
Kemampuan Daya Beli		
Rendah (Rp. 2.000.000)	50	80,6
Tinggi (Rp. 8.000.000)	12	19,4
Total	62	100,0

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan Tabel distribusi karakteristik subjek frekuensi subjek dengan umur 17 – 33 Tahun merupakan jumlah tertinggi yaitu sebesar 54,8 %, untuk karakteristik Pendidikan lebih banyak tamat SMA yaitu sebesar 25,8% dalam hal pendapatan pada penelitian ini adalah jika gaji subjek lebih dari Rp. 3.000.000 maka pendapatan dapat dinilai rendah, sehingga kemampuan daya beli cukup rendah yaitu sebanyak 80,6%.

B. Konsumsi makanan yang digoreng

Gambar 1. Rentang Konsumsi makanan yang digoreng



Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan Grafik diatas frekuensi hasil rerata konsumsi makanan yang digoreng pada Desa Rimba Jaya yaitu sebesar 72,58% perminggunya dengan rentang makanan yang digoreng 1-5 jenis makanan yang digoreng. Perminggunya. Olahan makanan yang digoreng yang paling banyak dikonsumsi masyarakat Desa Rimba Jaya yaitu tahu goreng, tempe goreng, ayam goreng, ikan goreng, dan telur goreng .

Pemilihan menu biasanya dilakukan oleh ibu rumah tangga dan sesuai dengan selera pada saat memasak, hasil wawancara kepada subjek menjelaskan bahwa makanan yang dikonsumsi pagi sama dengan yang dikonsumsi baik siang maupun malam. Hal ini menunjukkan rutinitas keluarga itu sendiri yang membentuk kebiasaan makanan pada masing – masing individu. Kebiasaan tersebut yang membuat secara tidak langsung membuat individu tidak konsisten terhadap apa, kapan dan bagaimana makanan yang dikonsumsi oleh masing – masing individu. Menurut Sartika. 2020 Bahan makanan secara alami tidak mengandung asam lemak trans namun hal tersebut dapat muncul akibat proses penggorengan (*Deep frying*) dengan suhu yang tinggi yaitu kisaran 180 – 220 °C

²⁹
C. Penggunaan Minyak Goreng

Tabel 2. Penggunaan Minyak Goreng

Penggunaan Minyak Goreng	Frekuensi	Persentase
Sekali	27	43,5
Lebih dari sekali	35	56,5
Total	62	100,0

Sumber : Data Primer (2024)

Minyak goreng yang sering digunakan oleh penduduk Desa Rimba Jaya adalah minyak goreng yang dijual dengan disertai label seperti nama produk, komposisi, nama dan alamat pihak yang memproduksi, nomor izin edar, tanggal dan kode produksi. Berdasarkan tabel 2 penggunaan minyak goreng masyarakat Desa Rimba Jaya masih menggunakan minyak goreng lebih dari satu kali, menurut masyarakat Desa Rimba Jaya jika minyak goreng tersebut belum terlalu kotor dan tidak berbau maka minyak goreng tersebut masih bisa digunakan untuk memasak atau pun menggoreng bahan makanan. Hal ini sudah menjadi budaya atau kebiasaan yang ada di masyarakat desa. Untuk pemakaian minyak goreng secara berulang dapat menimbulkan asam lemak trans (Sartika, 2009).

Sebesar 56,5% dari masyarakat Desa Rimba Jaya memakai minyak goreng secara berulang kali yaitu dengan frekuensi penggunaan sebanyak 2 - 3 kali Pengulangan untuk menggoreng makanan, menurut mereka selama minyak belum terlalu kotor dan berbau masih bisa untuk digunakan. Kebanyakan masyarakat desa menggunakan minyak dengan label kemasan yang jelas sehingga mereka berpikir bahwasannya jika digoreng beberapa kali tidak akan menimbulkan masalah kesehatan. Sehingga perlu adanya sosialisasi terkait dampak penggunaan minyak goreng yang berulang kali.

D. Pemilihan Makanan

Tabel 3. Distribusi Pemilihan Makanan

Alasan Pemilihan Makanan	Jumlah	Persentase
KESEHATAN		
Tidak Penting	0	0
Penting	52	83,9
Sangat Penting	10	16,1
TOTAL	62	100,0
PERASAAN		
Tidak Penting	1	1,6
Penting	58	93,5
Sangat Penting	3	4,8
TOTAL	62	100,0
KEMUDAHAN		
Tidak Penting	0	0,0
Penting	60	96,8
Sangat Penting	2	3,2
TOTAL	62	100,0
SENSORIK		
Tidak Penting	2	3,2
Penting	55	88,7
Sangat Penting	5	8,1
TOTAL	62	100,0
HARGA		
Tidak Penting	0	0,0
Penting	29	46,8
Sangat Penting	33	53,2
TOTAL	62	100,0
PENGOLAHAN MAKANAN		
Tidak Penting	43	69,4
Penting	15	24,2
Sangat Penting	4	6,5
TOTAL	62	100,0
KEBIASAAN		
Tidak Penting	55	88,7
Penting	21	4,8
Sangat Penting	4	6,5

TOTAL	62	100,0
-------	----	-------

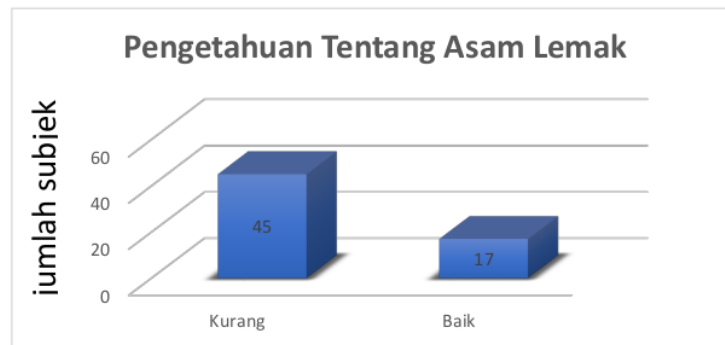
Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan Tabel 3. Pemilihan makanan menurut warga Desa Rimba Jaya dalam pemilihan makanan dalam aspek kesehatan 52 subjek memilih penting dengan kebanyakan 10las an untuk menjaga kesehatan tubuh,dalam aspek perasaan sebanyak 58 subjek memilih bahwasannya perasaan saat pemilihan makanan penting, dalam hal kemudahan 60 subjek memilih penting, sensorik 55 subjek memilih penting, dalam segi harga 29 memilih penting dan pengolahan makanan sebanyak 43 subjek mengatakan tidak penting dengan 10las an cara pengolahan tergantung selera setiap individu di setiap harinya,dalam hal kebiasaan 55 subjek memilih tidak penting dengan 10las an sudah terbiasa dengan menu yang biasanya.

Pemilihan makanan dan frekuensi mengonsumsi gorengan dalam sehari secara signifikan berdampak pada kesehatan tubuh pada masyarakat Desa Rimba Jaya, Adapun pendapat masyarakat mengenai seberapa pentingnya untuk pemilihan makanan terkait makanan gorengan yang ditinjau dari aspek kesehatan, perasaan, kemudahan, harga pengolahan makanan dan kebiasaan sangat berpengaruh terhadap gaya hidup masyarakat di desa Rimba Jaya.

E. Pengetahuan mengenai asam lemak trans

Gambar 2. Grafik Pengetahuan tentang asam lemak



Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan grafik di atas frekuensi masyarakat Desa Rimba Jaya sebagian besar kurang memahami dalam hal pengetahuan asam lemak trans, mereka hanya memiliki pemahaman yaitu apabila terlalu banyak atau sering mengonsumsi makanan yang selalu digoreng akan menyebabkan batuk ataupun radang tenggorokan.

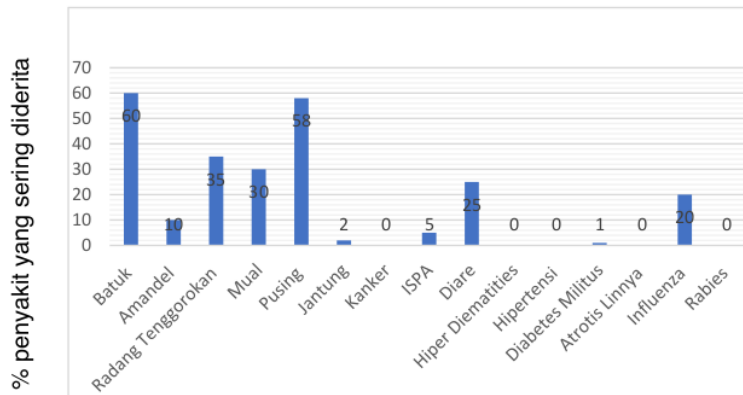
Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar subjek 72,58% memiliki kurangnya pengetahuan tentang asam lemak trans.

Pengetahuan tersebut meliputi pengertian, sumber asam lemak trans, dan cara pengolahan makanan dengan benar. Sebanyak 45 subjek 72,58% tidak mengetahui pengertian tentang asam lemak trans. Pengetahuan tentang asam lemak trans sangat penting diketahui oleh masyarakat sehingga masyarakat bisa mengetahui dan memahami bahanya asam lemak trans.

Asam lemak trans, sebenarnya merupakan golongan asam lemak tak jenuh. Asam lemak tak jenuh dapat mengandung satu ikatan rangkap atau lebih. Asam lemak tak jenuh dikelompokkan dalam tiga jenis; yaitu asam lemak tak jenuh tunggal (monounsaturated fatty acids) dengan satu ikatan rangkap, asam lemak tak jenuh jamak (*polyunsaturated fatty acids*) mempunyai lebih dari satu ikatan rangkap, dan asam lemak trans (*trans fatty acids*). Pembentukan asam lemak trans pada minyak goreng diperoleh pada saat proses pemanasan (menggoreng) selama pengolahan makanan, dimana perubahan posisi isomer cis menjadi trans mulai terjadi pada suhu 180 °C dan meningkat sebanding dengan kenaikan temperature (Silalahi & Tampubolon, 2002).

F. Penyakit yang diderita

Gambar 3. Distribusi penyakit yang diderita



Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan grafik diatas frekuensi Sebagian besar masyarakat Desa Rimba Jaya menderita Batuk, Pusing, dan Radang Tenggorokan, hal ini kemungkinan disebabkan karena di daerah Riau memiliki kondisi cuaca yang cenderung panas dan berabu, banyak masyarakat yang mengeluh akan hal tersebut selain faktor cuaca pemilihan makanan dan pengolahan makanan juga mempengaruhi penyakit yang akan dialami oleh masyarakat. Sehingga pemilihan makanan dan pengolahan makanan sangat mempengaruhi Kesehatan.

3 Meningkatkan pola konsumsi minyak goreng pada masyarakat diakibatkan dari meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap makanan gorengan. Sehingga beberapa meningkatnya penyakit degeneratif diduga berhubungan dengan pola konsumsi minyak goreng yang berlebihan. Sebagian besar makanan yang melalui proses penggorengan dalam produk olahan rumah tangga mayoritas menggunakan minyak yang digunakan berulang kali yang biasa disebut dengan minyak jelantah. Penggunaan minyak goreng yang berulang-ulang inilah yang mengakibatkan peningkatan kejenuhan asam lemak minyak sehingga berdampak buruk terhadap kesehatan. Hasil analisis dari uji statistik *chi square* pada tabel dibawah ini dapat diketahui dari nilai nilai Asymp. Sig(2-sided). Apabila nilai Asymp. Sig(2-sided) lebih kecil dari taraf singifikan 0,05 maka memiliki korelasi yang signifikan.

G. Uji *Chi Square* penyakit yang diderita

Tabel 4. Uji Hasil Uji *Chi Square* antara penyakit yang pernah diderita subjek terhadap frekuensi makanan subjek

Penyakit Yang Pernah Diderita	Konsumsi Makanan Yang Digoreng Per Minggu
Batuk	0,470
Amandel	0,843
Radang Tenggorokan	0,002*
Mual	0,068
Pusing	0,229
Jantung	0,381
Ispa	0,155
Diare	0,286
Diabetes	0,539
Influenza	0,370

Keterangan: 9 Memiliki korelasi (hubungan) positif nilai Asymp. Sig (2- sided) < 0.05.

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan hasil uji *chi square* antara penyakit yang pernah diderita subjek terhadap frekuensi Pengolahan makanan subjek menunjukan adanya keterkaitan atau korelasi positif antara dua variable tersebut yaitu Penyakit Radang Tenggorokan dikarenakan nilai Asymp. Sig (2-sided) < 0,05. Hal ini disebabkan tingkat konsumsi makanan yang digoreng mungkin cukup tinggi sehingga membuat masyarakat mengalami berbagai macam penyakit

5 Menurut Triola *et al.*(2018) kebiasaan mengonsumsi makanan seperti goreng - gorengan, makanan pedas, dan juga minuman yang dingin dan instan tidak baik untuk kesehatan tubuh sehingga sangat membawa dampak buruk bagi kesehatan tonsil, lebih baik

dihindari atau boleh mengonsumsinya tapi tidak terlalu sering. Bila terlalu sering akan terjadi luka pada tonsil, yang lebih parahnya lagi tonsil akan menjadi terinfeksi, dan bila ini terjadi biasanya dilakukan operasi.

Mengonsumsi minyak goreng yang digunakan berulang-ulang (lebih dari 4 kali) yang telah mengalami oksidasi (reaksi dengan udara) dapat menyebabkan iritasi saluran pencernaan, diare, dan kanker (Khomsan *et al.*, 2010). dan menurut penelitian Thadeus (2021) menyatakan bahwa pemakaian minyak jelantah berdampak buruk terhadap kesehatan, karena didalam tubuh minyak jelantah dengan angka peroksida yang tinggi berperan sebagai radikal bebas yang dapat memicu terjadinya kerusakan oksidatif, dan bila terjadi terus menerus dipakai untuk jangka waktu yang lama dapat menimbulkan penyakit-penyakit yang bersifat kronis dan degenerative.

Minyak akan mengalami kerusakan apabila mengalami pemanasan berulang kali, kontak dengan air, udara, dan logam. Kerusakan minyak yang terjadi selama proses penggorengan meliputi oksidasi, polimerasi, dan hidrolisis. Pada minyak goreng bekas yang telah rusak akan membentuk senyawa-senyawa yang tidak diinginkan seperti senyawa polimer, asam lemak bebas (ALB), peroksida dan kotoran lain yang tersuspensi dalam minyak (Wulyoadi & Kaseno, 2004).

H. Uji *Chi Square* Karakteristik Subjek terhadap konsumsi makanan

Tabel 5. Hasil Uji *Chi Square* antara karakteristik subjek terhadap konsumsi makanan yang digoreng per minggu

Karakteristik Responden	Konsumsi Makanan Yang Digoreng Per Minggu
Usia	0,817
Pendidikan	0,648
Pendapatan	0,808
Kemampuan Daya Beli	0,053

Keterangan: ⁹ Memiliki korelasi (hubungan) positif nilai Asymp. Sig (2- sided) < 0.05.

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan tabel hasil uji *chi square* antara karakteristik subjek terhadap konsumsi makanan yang digoreng per Minggu menunjukkan bahwa tidak adanya korelasi atau keterkaitan antara Usia, Pendidikan, pendapatan, dan kemampuan daya beli terhadap tingkat konsumsi makanan yang digoreng per Minggu. Hal ini dikarenakan untuk tingkat konsumsi makanan yang digoreng tergantung antara setiap Individunya karena setiap individu memiliki selera yang berbeda – beda. Dari jumlah subjek 62 yang diberikan kuisisioner, sebanyak 45 subjek atau 72,58% mengonsumsi 1 – 5 jenis makanan yang digoreng per minggunya dan 17 subjek atau 27,41% mengonsumsi lebih dari 5 jenis makanan yang digoreng.

I. Uji *Chi Square* antara karakteristik subjek terhadap frekuensi penggunaan minyak goreng

30
Tabel 6. Hasil uji *Chi Square* antara karakteristik subjek terhadap frekuensi penggunaan minyak goreng

Karakteristik Responden	Frekuensi Penggunaan Minyak Goreng
Usia	0,867
Pendidikan	0,321
Pendapatan	0,310
Kemampuan Daya Beli	0,010*

Keterangan: *Memiliki korelasi (hubungan) positif nilai Asymp. Sig (2- sided) < 0.05.

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan tabel 6 hasil uji *chi square* antara karakteristik subjek terhadap Frekuensi Penggunaan minyak goreng menunjukkan bahwa adanya korelasi antara dua Variable tersebut yaitu kemampuan daya beli dengan frekuensi penggunaan minyak goreng dikarenakan nilai Asymp. Sig (2 – sided) < 0,05. Kemampuan daya beli berpengaruh terhadap penggunaan minyak goreng, kemampuan daya beli juga dipengaruhi oleh pendapatan sehingga jika semakin tinggi pendapatan maka kemampuan daya beli masyarakat semakin meningkat dan penggunaan minyak goreng juga akan mempengaruhi. Tetapi jika pendapatan masyarakat rendah maka kemampuan daya beli juga semakin kurang sehingga penggunaan minyak goreng yang berulang merupakan solusi bagi masyarakat untuk menghemat pengeluaran.

7 Hal ini sesuai dengan penelitian Ngaisyah (2015) yang mengatakan bahwa tingkat sosial ekonomi mempengaruhi kemampuan keluarga untuk mencukupi kebutuhan zat gizi. Pekerjaan dari masyarakat Desa Rimba Jaya adalah petani dan Karyawan di Perkebunan kelapa sawit. Pendapatan juga menentukan kondisi sosial dari individual.

J. Hasil Uji *Chi Square* antara karakteristik Subjek terhadap pengetahuan tentang asam lemak trans

Tabel 7. Hasil uji *Chi Square* antara karakteristik subjek terhadap pengetahuan tentang asam lemak trans

Karakteristik Responden	Pengetahuan Tentang Asam Lemak Trans
Usia	0,228
Pendidikan	0,170
Pendapatan	0,411
Kemampuan Daya Beli	0,222

Keterangan: *Memiliki korelasi (hubungan) positif nilai Asymp. Sig (2- sided) < 0.05.

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan tabel hasil uji *chi square* antara karakteristik subjek terhadap pengetahuan tentang asam lemak trans menunjukkan bahwa tidak adanya korelasi atau keterkaitan antara Usia, Pendidikan, pendapatan, dan kemampuan daya beli terhadap pengetahuan tentang asam lemak trans. Hal ini dikarenakan karakteristik tersebut bukan merupakan patokan atau acuan untuk seseorang mengetahui tentang asam lemak trans. Sehingga faktor yang mempengaruhi hal tersebut yaitu faktor Eksternal yaitu baik dari lingkungan sosial dan faktor non sosial. Lingkungan sosial yang dimaksud adalah orang tua, keluarga, Teman, dan masyarakat tempat tinggal (Dharmawati *et al.*, 2016).

Hasil dari kuisioner didominasi oleh tingkat pendidikan tamat SMA sebanyak 16 responden. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang makasemakin memiliki pengalaman yang cukup luas, namun mungkin sajumpendidikan pada taraf tamat SMA kurang memiliki pengetahuan dan pengalaman yang cukup baik mengenai asam lemak trans.

11 KESIMPULAN

Dari data hasil yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

1. Tingkat konsumsi produk makanan yang digoreng berpengaruh positif terhadap penyakit radang tenggorokan di Desa Rimba Jaya.
2. Pengetahuan masyarakat di Desa Rimba Jaya masih sangat kurang terhadap bahayanya menggunakan minyak goreng secara berulang dikarenakan penggunaan minyak goreng secara berulang dapat mengganggu kesehatan dengan nilai persentase sebesar 72,58%

DAFTAR PUSTAKA

- Alireza, S., Tan, C. P., Hamed, M. da. C. M., & Y.B. (2010). Effect of frying process on fatty acid composition and iodine value of selected vegetable oils and their blends. *International Food Research Journal*, 17(2), 295–302.
- Dharmawati, I., G, A. da. W., & I, N. (2016). *Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, dan Masa Kerja dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi dan Mulut Pada Guru Penjaskes SD Di Kecamatan Tampak Siring Gianyar.*
- Fauziah, S. S., & U, N. (2015). Analisis kadar asam lemak bebas dalam gorengan dan minyak bekas hasil penggorengan makanan jajanan di Workshop UNHAS. *Diakses*. <http://repository.unhas.ac.id>
- Khomsan, A., Gizi Untuk Kesehatan, P., Sport, R., & Jakarta. (2010). *No Title.*
- Matthäus, B. (2007). Use of palm oil for frying in comparison with other high- stability oils. *European Journal of Lipid Science and Technology*, 109(4), 400–409.

- Mozaffarian, D., Pischon, T., Hankinson, S. E., Joshipura, K., Willett, W. C., & Rimm, E. B. (2004). Dietary intake of trans fatty acids and systemic inflammation in women. *The American Journal of Clinical Nutrition*, 79, 606–12.
- Ngaisyah, R. D. (2015). Hubungan Sosial Ekonomi Dengan Kejadian Stunting Pada Balita di Desa Kanigoro, Saptosari Gunung Kidul. *Jurnal Medika Respati*, 10, 65 – 70.
- Ovesen, L., Leth, T., & Hansen, K. (1998). Fatty acid composition and contents of trans monounsaturated fatty acids in frying fats, and in margarines and shortenings marketed in Denmark. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 75(9), 1079–1083.
- Sartika. (2009). Pengaruh suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying). Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Jurnal MAKARA SAINS*, 13(1), 23–28.
- Silalahi, J., & Tampubolon, S. (2002). Asam Lemak Trans dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.XIII.
- Sundram, K., & Basiron, Y. (2008). The trans fat dilemma: health VS functionality. *Report of the Malaysian Palm Oil Council's Official Report*, 3.
- Sutiah, S., Firdausi, K. S. da. B., & W.S. (2008). Studi kualitas minyak goreng dengan parameter viskositas dan indeks bias. *Berkala Fisika*, 11(2), 53–58.
- Thadeus. (2021). Sosialisasi Pemahaman Pola Konsumsi Rumah Tangga Sehat Dan Hemat Terhadap Penggunaan Minyak Goreng Desa Pondokkelor Kec. Paiton. *Jurnal ABDIMAS BERKARYA*, 01, 76.
- Triola, S., Zuhdi, M., & Vani, A. T. (2018). Hubungan Antara Usia Dengan Ukuran Tonsil Pada Tonsilitis Kronis Di Rumah Sakit Islam Siti Rahmah Padang Sumatera Barat Pada Tahun 2018. *Health & Medical Journal*, 2(1), 19 28.
- Wulyoadi, & Kaseno. (2004). Pemurnian Minyak Goreng Bekas Dengan Menggunakan Filter Membran. In *Prosiding Seminar Nasional Rekayasa Kimia dan Proses 2004*. ISSN: 1411-4216. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro, Semarang (pp. 1–7).

ORIGINALITY REPORT

43%

SIMILARITY INDEX

42%

INTERNET SOURCES

11%

PUBLICATIONS

13%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	eprints.undip.ac.id Internet Source	12%
2	media.neliti.com Internet Source	5%
3	risbang.unuja.ac.id Internet Source	4%
4	eprints.umm.ac.id Internet Source	4%
5	jurnal.fk.umi.ac.id Internet Source	2%
6	karyailmiah.unisba.ac.id Internet Source	2%
7	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	2%
8	www.scribd.com Internet Source	1%
9	Eka Fuziarti, Isnaniah Isnaniah, Yuniarti Yuniarti. "Faktor Yang Berhubungan Dengan Pemberian ASI Eksklusif di Wilayah Kerja	1%

Puskesmas Karang Intan 1 Tahun 2020", Jurnal Skala Kesehatan, 2020

Publication

10	www.researchgate.net Internet Source	1 %
11	jurnal.instiperjogja.ac.id Internet Source	1 %
12	www.coursehero.com Internet Source	1 %
13	vokasindo.ub.ac.id Internet Source	1 %
14	eprints.uny.ac.id Internet Source	1 %
15	dokumen.tips Internet Source	1 %
16	ojshafshawaty.ac.id Internet Source	1 %
17	jurnal.untan.ac.id Internet Source	<1 %
18	eprints.ums.ac.id Internet Source	<1 %
19	jurnal.poltekeskupang.ac.id Internet Source	<1 %
20	ojs.stikesgrahaedukasi.ac.id Internet Source	<1 %

21	123dok.com Internet Source	<1 %
22	Submitted to Padjadjaran University Student Paper	<1 %
23	core.ac.uk Internet Source	<1 %
24	Andi Ihtirami, Andi Sitti Rahma, Andi Tihardimanto. "HUBUNGAN POLA MAKAN TERHADAP KEJADIAN KEKURANGAN ENERGI KRONIK PADA IBU HAMIL TRIMESTER I DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS KASSI-KASSI KOTA MAKASSAR", <i>Molucca Medica</i> , 2021 Publication	<1 %
25	cruncheesy.blogspot.com Internet Source	<1 %
26	openjournal.unpam.ac.id Internet Source	<1 %
27	Neneng Nisa, Dedi Zaenal Arifin, Tomi Herutomo. "HUBUNGAN ASUPAN ENERGI DAN LEMAK DENGAN STATUS GIZI IMT/U PADA SANTRIWATI KELAS 4, 5 DAN 6 SALAFIYAH DI PONDOK PESANTREN PAGELARAN III GARDUSAYANG, CISALAK, KAB. SUBANG TAHUN 2020", <i>Journal of Holistic and Health Sciences</i> , 2021 Publication	<1 %

28

Ulfa Malika Putri Raharja, Waryana Waryana, Almira Sitasari. "The economic status of parents and family food security as a risk factor for stunting in children under five years old in Bejiharjo Village", Ilmu Gizi Indonesia, 2019

Publication

<1 %

29

Yesi Istikasari, Amrina Rosyada. "PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM MENGGUNAKAN MINYAK GORENG DI DESA SIMPANG CAMPANG KABUPATEN OKU SELATAN TAHUN 2022", Al-Tamimi Kesmas: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat (Journal of Public Health Sciences), 2023

Publication

<1 %

30

eprints.dinus.ac.id

Internet Source

<1 %

31

pt.scribd.com

Internet Source

<1 %

32

repository.unja.ac.id

Internet Source

<1 %

33

www.dakwatuna.com

Internet Source

<1 %

34

www.jaketjege.com

Internet Source

<1 %

35

biofarmaka.ipb.ac.id

Internet Source

<1 %

36

www.neliti.com

Internet Source

<1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On