

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

SKRIPSI



Disusun Oleh:

Ahmad Rofii

17/19397/THP/STPK

**SARJANA TEKNOLOGI PENGOLAHAN KELAPA SAWIT DAN TURUNANNYA
JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2024

SKRIPSI

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



**FAKULTAS TEKNOLOGI
PERTANIAN INSTITUT PERTANIAN
STIPER YOGYAKARTA**

2024

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**STUDI HUBUNGAN ANTARA KONSUMSI PRODUK
MAKANAN YANG DIGORENG DENGAN RESIKO
KESEHATAN DI DESA RIMBA JAYA, KABUPATEN ROKAN
HULU, RIAU**

Disusun Oleh

AHMAD ROEII

1719397/THP

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji
pada tanggal 16 Juni 2024

Skripsi tersebut telah diterima sebagian dari persyaratan
yang diperlukan untuk memperoleh Derajat Sarjana Starata I
(S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian STIPER
Yogyakarta



Yogyakarta, 25 Juli 2024

Dosen pembimbing

(Reza Widyasaputra, S.TP., M.Si)

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Dr. Ngatirah, SP.,MP)

Dosen Penguji

(Dr. Ngatirah, SP.,MP).

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum WR. WB puji syukur terhadap kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia – Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dngan judul **“STUDI HUBUNGAN ANTARA KONSUMSI PRODUK MAKANAN YANG DIGORENG DENGAN RESIKO KESEHATAN DI DESA RIMBA JAYA, KABUPATEN ROKAN HULU, RIAU”**. Shalawat serta salam senantiasa teriring kepada Nabi Muhammad SAW, yang telah mendidik generasi terbaik menuju kehidupan mulia seluruh umat manusia.

Skripsi ini disusun berdasarkan data hasil penelitian dengan tema tersebut diatas yang dilaksanakan mulai dari bulan Mei 2024, yang dilaksanakan di Desa Rimba Jaya, Kab. Rokan Hulu, Riau.

Dengan selesainya skripsi ini penyusun ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang turut membantu dalam penyusunan skripsi ini kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, yang tidak pernah berhenti mencurahkan kasih sayang, selalu memberikan doa, dukungan dan semangat kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan pendidikan di Institut Pertanian STIPER Yogyakarta. Semoga Allah senantiasa melimpahkan rahmat – Nya
2. Dr. Ir. Harsawardana, M. Eng. Selaku Rektor Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.
3. Dr. Ngatirah, SP., MP Selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
4. Reza Widyasaputra, S.TP., M.Si Selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Instiper Yogyakarta.
5. Reza Widyasaputra, S.TP., M.Si Selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu, membimbing dan mengarahkan penulis dalam berbagai kegiatan akademik termasuk dalam penelitian dan menyelesaikan skripsi.
6. Dr. Ngatirah, SP., MP Selaku Dosen Penguji yang telah membimbing dan mengarahkan penulis dalam menyelesaikan skripsi.
7. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah membantudalam administrasi dari awal penulis berada di bangku perkuliahan

8. Teman – teman angkatan 2017 kelas STPK, INSTITUT PERTANIAN STIPER
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Penyusun menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penyusun mengharapkan sumbangsih dari pembacaberupa kritik dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi penyusun dan pembaca.

Yogyakarta, 25 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Nilai Gizi Bahan Pangan	4
B. Perubahan Nilai Gizi Akibat Pengolahan Menggunakan Panas	4
C. Pengertian Asam Lemak	5
D. Perubahan Asam Lemak	5
E. Perubahan Yang Terjadi Saat Penggunaan Minyak Goreng Berulang	6
F. Penyakit akibat konsumsi Makanan yang digoreng	7
III. METODOLOGI PENELITIAN	9
A. Alat, Bahan, Tempat, dan Waktu	9
1. Alat	9
2. Bahan.....	9
3. Tempat penelitian	9
B. Metode Penelitian.....	9
1. Rancangan Penelitian	9
2. Subjek Penelitian	9
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	17

A. Karakteristik Subjek	17
B. Konsumsi Makanan yang digoreng.....	18
C. Penggunaan Minyak Goreng	19
D. Pemilihan Makanan	20
E. Pengetahuan mengenai Asam Lemak Trans	22
F. Penyakit yang Diderita	24
V. KESIMPULAN DAN SARAN	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Subjek	17
Tabel 2. Penggunaan Minyak Goreng.....	20
Tabel 3. Distribusi Pemilihan Makanan	21
Tabel 4. Hasil uji <i>chi square</i> antara penyakit yang pernah diderita subjek terhadap frekuensi makanan subjek	26
Tabel 5. Hasil <i>Uji Chi Square</i> Antara Karakteristik Subjek Terhadap Konsumsi Makanan Yang Digoreng Per Minggu	27
Tabel 6. Hasil <i>Uji Chi Square</i> Antara Karakteristik Subjek Terhadap Frekuensi. Penggunaan Minyak Goreng	28
Tabel 7. Hasil <i>Uji Chi Square</i> Antara Karakteristik Subjek Terhadap Pengetahuan Tentang Asam Lemak Trans.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram alir cara pengambilan sampel (<i>Cluster Sampling</i>)	10
Gambar 2. Diagram alir penelitian	12
Gambar 3. Rentang Konsumsi Makanan Yang di Goreng	15
Gambar 4. Grafik Pengetahuan Tentang Asam Lemak	20
Gambar 5. Distribusi Penyakit yang pernah di derita	21

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

Ahmad Rofii ¹⁾, Reza Widyasaputra, S.TP., M.Si ²⁾, Dr. Ngatirah , SP.,MP ²⁾

Email: 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 kepada 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