BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kolesterol merupakan salah satu elemen lemak dan pasti terdapat di setiap tubuh manusia. Senyawa ini dalam kondisi normal tidak berbahaya. Tetapi apabila berlebih dapat merugikan serta di anggap sebagai penyebab berbagai penyaki mematikan, seperti jantung koroner, stroke, tekanan darah tinggi, dan diabetes. Peningkatan kadar kolesterol disebut hiperkolesterol atau hiperlipidemia.

Prevalensi hiperkolesterolemia pada tahun 2002, WHO melaporkan bahwa angka kejadian dislipidemia mencapai 8% dari total seluruh penyakit di negara maju. Di seluruh dunia, kolesterol menyebabkan 4,4 juta kematian setiap tahunnya (sekitar 7,9% dari total angka kematian global). Di Inggris, sekitar dua pertiga orang dewasa memiliki kadar kolesterol melebihi nilai maksimum yang direkomendasikan yaitu 5 mmol/L. Kadar kolesterol rata - rata orang dewasa di Inggris berusia lebih dari 16 tahun adalah 5,5 mmol/L[1]

Konsumsi minyak goreng di Indonesia semakin meningkat tiap tahunnya karena hamper seluruh masakan sehari-hari menggunakan minyak goreng dalam jumlah cukup banyak. Minyak goreng yang berulang kali digunakan dapat menyebabkan penurunan mutu pada minyak goreng tersebut bahkan dapat menimbulkan bahaya bagi kesehatan. Penurunan mutu yang di timbulkan dapat berupa perubahan fisik pada bahan pangan serta menurunkan kandungan nilai gizi dalam bahan pangan [2]. Gorengan yang disajikan di pinggir jalan ramai biasanya tidak ditempatkan dalam wadah tertutup. Sehingga debu, asap kendaraan dan kotoran

menempel dimakanan berminyak dan masuk kedalam tubuh.[3]

Pedagang gorengan menggunakan minyak goreng secara berulang-ulang karena banyak alasan yang mendasarinya seperti penghematan, ketakutan akan merugi dan kurangnya pengetahuan akan bahaya dari pengguna anminyak goreng berulang. Salah satu aspek yang dapat menyebabkan gorengan kurang aman bagi kesehatan jika dikonsumsi adalah kadar cemaran di dalamnya seperti pencemaran mikrobiologis, kimia dan fisik. Pola penggunaan minyak secara berulang sangat tidak dianjurkan Karena minyak akan cepat mengalami kerusakan terutama kerusakan oksidatif. Kerusakan oksidatif ini dapat menyebabkan gejala karsinogenik dan berbagai penyakit. 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 [4].

Penggunaan minyak goreng berulang yang tidak layak digunakan untuk konsumsi diindikasikan dengan adanya perubahan warna dan bau [5]. Kerusakan minyak gorengan yang berlangsung selama penggorengan juga akan menurunkan nilai gizi dan berpengaruh terhadap mutu dan nilai bahan pangan Hal ini dikarenakan pemanasan minyak pada waktu digunakan melebihi standar sedangkan standarisasi dalam proses penggorengan normalnya antara 95- 120°C [6].

Pemanasan minyak goreng dengan suhu yang sangat tinggi akan menyebabkan Sebagian minyak teroksidasi. Minyak yang rusak akibat proses oksidasi akan

menghasilkan makanan berwarna kurang menarik dan rasa yang tidak enak, serta kerusakan beberapa vitamin dan asam lemak esensial di dalam minyak [7].

Terdapat beberapa kasus penyakit yang terkaitdengan produk gorengan Salah satu penyakit yang paling banyak mendapat perhatian adalah kanker Produk gorengan sendiri sebenarnya tidak member resiko terhadap kesehatan melainkan kandungan zat karsinogenik yang terbentuk selama proses penggorengan. Akrilamida umumnya terbentuk pada produk yang sebagian besar mengandung karbohidrat (pati), Akrilamida diklasifikasikan oleh Food and Drugs Administration (FDA) dalam kategori grup 2A yaitu senyawa yang hamper dipastikan menyebabkan kanker pada manusia. Di dunia kanker merupakan penyebab kematian nomor 2 setelah penyakit kardiovaskular. Problem terbesar yang dihadapi masyarakat Indonesia saat ini adalah meningkatnya penderita penyakit stroke, diabetes, kanker, tumor, serta penyakit jantung koroner, yang banyak menyebabkan kematian bagi masyarakat. Penyebab kematian terbesar tersebut, salah satunya disebabkan oleh konsumsi makanan berlemak yang tidak berkualitas secara berlebihan. Salah satu sumber makanan berlemak adalah minyak goreng, kebiasaan masyarakat Indonesia menggunakan minyak goreng berkali kali untuk penghematan biaya hidup, namun kualitas kandungan lemak akan berkurang.

Penggorengan dapat didefinisikan sebagai proses pemasakan dan pengeringan produk dengan media panas berupa minyak sebagai media pindah panas [8]. Minyak goreng yang baik mempunyai sifat tahan panas, stabil pada cahaya matahari, tidak merusak *flavor* hasil gorengan, menghasilkan produk –produk dengan tekstur dan rasa yang bagus, asapnya sedikit setelah digunakan

berulang-ulang, serta menghasilkan produk keemasan pada produk [9].

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal, lokasi kacamatan ujung dan kacamatan bacukiki barat merupakan lokasi yang sangat strategis karna beberapa pedagang gorengan kerap kali menunjukan perilaku yang tidak sehat dalam penggunaan minyak jelantah, misalnya minyak jelantah yang masih sering digunakan pada saat penggorengan membuat cita rasa gorengan menjadi kurang enak karena sudah mengalami pengulangan penggorengan beberapa kali pakai.

Pengetahuan merupakan komponen predisposing yang penting, walaupun peningkatan pengetahuan tidak selalu menyebabkan terjadinya perubahan perilaku [8].

Berdasarkan alasan tersebut maka penelitian tertarik melakukan penelitian tentang Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Praktik Pedagang Gorengan Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah Di Wilayah Kota Parepare.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, maka yang menjadi masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana tingkat pengetahuan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare?
2. Bagaimana praktik penggunaan minyak jelantah terhadap makanan gorengan di Kota Parepare?
3. Adakah hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dalam penelitian ini untuk sebagai berikut :

1. Mengetahui tingkat pengetahuan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah
2. Mengetahui praktik penggunaan minyak jelantah terhadap makanan gorengan di Kota Parepare
3. Adakah hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di kota parepare

D. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan bias bermanfaat baik secara teoritis maupun praktis.

1. ManfaatTeoritis

   Penelitian ini bermanfaat sebagai informasi kepada penulis dan masyarakat khususnya untuk membatasi dalam mengkonsumsi makanan gorengan yang dimana dapat memberikan dampak buruk bagi Kesehatan tubuh.
2. Manfaat Pada Penelitian

   Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan pengalaman penulis serta dapat menambah keterampilan dalam bidang Kesehatan lingkungan khususnya mengenai penggunaan minyak jelantah yang baik bagi pelaku usaha makanan gorengan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Karakteristik Individu

Defenisi Karakteristik Individu

Karakteristik individu adalah orang yang memandang berbagai hal secara berbeda akan berperilaku secara berbeda, orang yang memiliki sikap yang berbeda akan memberikan respon yang berbeda terhadap perintah, orang yang memiliki kepribadian yang berbeda berinteraksi dengan cara yang berbeda dengan atasan, rekan kerja dan bawahan. Setiap individu memiliki ciri dan sifat atau karakteristik bawaan (heredity) dan karakteristik yang memperoleh dari pengaruh lingkungan. Karakteristik bawaan merupakan karakteristik keturunan yang dimiliki sejak lahir, baik yang menyangkut faktor biologis maupun faktor social psikologis [10].

Dimensi Krakteristik Individu

Karakteristik individu secara biografis terdiri dari: umur, jeniskelamin, suku bangsa, agama, status perkawinan, status social ekonomi, dan pendidikan yang merupakan sesuatu yang objektif dan mudah diperoleh dari catatan pribadi. Semua dimensi ini dapat menimbulkan perbedaan perilaku terhadap tindakan individu dalam menghadapi sesuatu hal [10].

Penjelasan dari masing - masing karakteristik individu dipandang dari segi biografis yaitu :

1. Umur / usia menentukan kemampuan seseorang untukbertindak, termasuk bagaimana dia merespon stimulus yang dilancarkan individu / pihak lain. Semakin tinggi usia seseorang semakin rendah kemampuan fisik tetapi sebaliknya pengalaman dan kestabilan emosi dapat semakin tinggi. Artinya semakin tinggi usia seseorang akan semakin tinggi kesediaan untuk menerima kenyataan semakin sikap

positif terhadap pekerjaan dan semakin memiliki kepuasan kerja. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa untuk memimpin suatu kelompok kerja, usia yang lebih tua akan dapat lebih produktif karena memiliki kepuasan kerja.

2. Jenis kelamin adalah cirri khas tertentu yang dimiliki oleh mahluk hidup, dalam hal ini manusia Jenis kelamin sering dibagi kedalam dua kategori, dengan menggunakan istilah masing – masing; laki - laki dan perempuan atau pria dan wanita. Secara fisik dan emosional laki - laki dan perempuan berbeda dalam menanggapi suatu permasalahan dan respon terhadap stimulus yang diberikan.
3. Pendidikan adalah kemahiran menyerap pengetahuan atau meningkatkan sesuai dengan pendidikan seseorang dan kemampuan ini berhubungan erat dengan sikap seseorang terhadap pengetahuan seseorang yang diserapnya, semakin tinggi tingkat pendidikan semakin mudah untuk menyerap pengetahuan. Pendidikan akan mempengaruhi perilaku seseorang, karena seseorang yang telah memiliki pendidikan yang tinggi bertanggung jawab untuk memiliki sikap dan tindakan yang lebih baik.

B. Konsep Pengetahuan dan Praktik

Pengertian Pengetahuan

Dalam kamus bahasa Indonesia, disebutkan bahwa pengetahuan atau tahu adalah mengerti sesudah melihat atau menyaksikan, mengalami atau diajar. Pengetahuan adalah hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusiadiperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan komponen

predisposing yang penting, walaupun peningkatan pengetahuan tidak selalu menyebabkan terjadinya perubaan perilaku [8]. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentangi simateri yang ingin diukur dari subjek penilaian atau responden [11].

Pengetahuan mempunyai 6 (enam) tingkatan, yakni :

1. Tahu (know). Diartikan sebagai pengingat sesuatu materi yang telah dipelajari sebelumnya (recall), termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali terhadap sesuatu yang spesifik dari seluruh bagian yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima.
2. Pemahaman (comprehension). Diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasikan materi secarabenar.
3. Aplikasi (application). Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi yang sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan buku, rumus, metode, prinsip dalam konteks atau situasi lain.
4. Analisis (analysis). Analisis diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen - komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain.
5. Sintesis (synthesis). Sintesis menunjuk pada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian – bagian di dalam bentuk suatu keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi formulasi yang ada.
6. Evaluasi (evaluation). Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian

terhadap suatu materi atau objek. Penilaian – penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan criteria - kriteria yang telah ada.

C. Praktek atau Tindakan

Pada dasarnya bentuk perilaku dapat diamati, melalui sikap dan tindakan, namun demikian tidak berarti bahwa bentuk perilaku itu hanya dapat dilihat dari sikap dan tindakannya saja, perilaku dapat pula bersifat potensial, yakni dalam bentuk pengetahuan, motivasi dan persepsi [12].

Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan (overt behaviour). Untuk terwujudnya sikap agar menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan factor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas. Disamping faktor fasilitas juga diperlukan faktor dukungan (support) dari pihak – pihak lain. Setelah seseorang mengetahui stimulasi atau objek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapatan terhadap apa yang diketahui, proses selanjutnya diharapkan ia akan melaksanakan atau mempraktekkan apa yang diketahuinya. Selanjutnya tingkat – tingkat tindakan secara teoritas adalah:

1. Persepsi (perception), mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah merupakan praktik tingkat pertama.
2. Respon terpimpin (guided respons), dalam melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar, sesuai dengan contoh adalah merupakan praktik indicator tingkatdua.
3. Mekanisme (mechanism), apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benarmakan secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktik tingkat ketiga.

4. Adaptasi (adaptation), merupakan suatu tindakan yang sudah berkembang baik, artinya tindakan ini sudah dimodifikasi nyata tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

Pengukuran perilaku dapat dilakukan secara tidak langsung yakni dengan mewawancarai terhadap kegiatan - kegiatan yang telah dilakukan beberapa jam, hari, atau bulan yang lalu (recall). Pengukuran juga dapat dilakukan secara langsung, yakni dengan mengobservasi tindakan atau kegiatan responden.

D. Tinjauan Tentang Minyak Jelantah

Minyak jelantah juga disebut minyak goreng bekas ataupun minyak goreng berulang kali. Jelantah adalah sebutan untuk minyak goreng yang telah berulang kali digunakan. Minyak jelantah yang dipakai berkali – kali akan meningkatkan asam lemak bebas, dan halini akan menyebabkan bau yang tengik, bahan gorengan kurang menarik, cita rasa tidak enak, terjadi kerusakan vitamin dan asam lemak esensial [6]. Minyak jelantah kaya akan berbagai radikal bebas dan asam lemak bebas. Terlalu sering mengkonsumsi minyak jelantah dapat mengganggu kesehatan misalnya, meningkatkan potensi kanker, penyakit pembuluh darah dan sebagainya. Minyak goreng paling tidak hanya boleh digunakan dua sampai empat kali menggoreng.

E. Kajian Tentang Minyak Goreng

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanyadigunakan untuk menggoreng bahan makanan [13]. Minyak goreng berfungsi sebagai pengantar panas, penambah rasa gurih, dan penambah nilai kalori bahan pangan. Minyak goreng yang baik mempunyai sifat tahan panas, tidak merusak

Flavour hasil gorengan, menghasilkan produk dengan tekstur dan rasa yang bagus, asapnya sedikit setelah digunakan berulang - ulang serta menghasilkan warna keemasan pada produk. Sebanyak 50% dari total permintaan minyak goreng adalah konsumsi rumah tangga dan sisanya untuk keperluan industry maupun restoran.

Minyak goreng juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan karbohidrat dan protein. Satu gram minyak dapat menghasilkan 9 kkal, sedangkan karbohidrat dan protein hanya menghasilkan 4 kkal/gram. Penggunaan minyak khususnya minyak nabati, mengandung asam - asam lemak esensial yang banyak mengandung HDL (high-density lipoprotein) yang dapat mencegah penyempitan pembuluh darah akibat penumpukan kolesterol. Lemak dan minyak terdiri dari trigliserida campuran, yang merupakan ester dari gliserol dan asam lemak rantai panjang.

Minyak dan lemak tidak berbeda dalam bentuk umum trigliseridanya dan hanya berbeda dalam bentuk (wujud). Disebut minyak jika berbentuk padat pada suhu kamar. Minyak dan lemak tidak larut dalam air dingin dan sedikit larut dalam alkohol, terutama minyak dengan berat molekul rendah, kecuali minyak jarak. Minyak dan lemak dapat larut sempurna dalam ester, hidrokarbon, benzene, karbon disulfide, dan pelarut - pelarut halogen. Kelarutan minyak dan lemak dalam suatu pelarut ditentukan oleh sifat polaritas asam lemaknya.

Asam lemak yang bersifat polar cenderung larut dalam pelarut polar, sedangkan asam lemak nonpolar larut dalam pelarut nonpolar. Daya kelarutan asam lemak biasanya lebih tinggi dari komponen gliseridanya, dan dapat larut dalam pelarut organik yang bersifat polar dan nonpolar. Semakin panjang rantai karbon maka minyak dan lemak tersebut semakin sukar larut. Minyak dan lemak yang tidak

jenuh lebih mudah larut dalam pelarut organic dari pada asam lemak jenuh dengan panjang rantai carbon sama.

Disamping kegunaannya sebagai bahan pangan, lemak dan minyak berfungsi sebagai bahan pembuat sabun, bahan pelumas (misalnya minyak jarak), sebagai obat - obatan (misalnya minyak ikan), sebagai pengkilap cat (terutama yang berasal dari golongan minyak mengering). Pengujian asam lemak bebas dalam minyak dilakukan untuk mengetahui tingkat kerusakan dari minyak / lemak tersebut. Produksi asam lemak bebas disebabkan oleh enzim pada umumnya yaitu berada dalam jaringan lemak yang bersifat netral dan masih utuh. Dalam organ tertentu, misalnya hati dan pankreas, kegiatan proses metabolism cukup tinggi, sehingga menghasilkan sejumlah asam lemak bebas, mikroba juga berpengaruh pada produksi asam lemak bebas yaitu oksidasi secara biologis terutama terjadi pada lemak masih berada dalam jaringan. Lemak tidak mudah langsung digunakan oleh mikroba jika dibandingkan dengan protein dan karbohidrat. Tapi kemungkinan semua mikroba yang menghasilkan enzim lipase dapat memetabolisir lemak. Tahap pertama proses ini adalah dekomposisi gliserida menjadigliserol dan asam lemak [14].

F. Tinjauan Tentang Minyak Jelantah

Minyak jelantah juga disebut minyak goreng bekas atau pun minyak goreng berulang kali. Jelantah adalah sebutan untuk minyak goreng yang telah berulangkali digunakan. Minyak jelantah yang dipakai berkali – kali akan meningkatkan asam lemak bebas, dan halini akan menyebabkan bau yang tengik, bahan gorengan kurang menarik, cita rasa tidak enak, terjadi kerusakan vitamin dan asam lemak esensial [13]. Minyak jelantah dapat mengganggu kesehatan misalnya, meningkatkan potensi kanker, penyakit pembuluh darah dan sebagainya. Minyak

goreng paling tidak hanya boleh digunakan dua sampai empat kali menggoreng [15].

G. Dampak Kesehatan

Minyak jelantah bukan hanya sebagai media transfer panas kemakanan, tetapi juga sebagai makanan. Selama penggorengan sebagian minyak akan teradsorpsi dan masuk kebagian luar bahan yang digoreng dan mengisi ruangan kosong yang semula di isi oleh air. Hasil penggorengan biasanya mengandung 5 -40 % minyak. Mengkonsumsi minyak yang rusak dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti kanker, pengendapan lemak dalam pembuluh darah (artherosclerosis) dan penurunan nilai cerna lemak dan lain-lain.

Tingginya kandu ngan asam lemak tak jenuh menyebabkan minyak mudah rusak oleh proses penggorengan, karena selama proses menggoreng minyak akan dipanaskan secara terus menerus pada suhu tinggi serta terjadinya kontak dengan oksigen dari udara luar yang memudahkan terjadinya reaksioksidasi pada minyak [15].

Berdasarkan penelitian juga disebutkan adanya senyawa karsinogen dalam minyak jelantah, dibuktikan dari bahan pangan berlemak teroksidasi yang dapat mengakibatkan pertumbuhan tumor atau kanker. Kerusakan minyak goreng yang berlangsung selama penggorengan yang berulang kali akan menurunkan nilai gizi dan berpengaruh terhadap mutu dan nilai bahan pangan yang digoreng, bahan pangan yang digoreng dengan menggunakan minyak yang telah rusak akan mempunyai tekstur dan penampakan yang kurang menarik serta cita rasa dan bau yang kurangenak [15].

H. KerangkaTeori

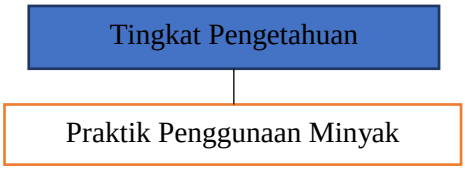
Berdasarkan kajian teori yang telah di uraikan, maka karangka teori dalam penelitian ini dapat di simpulkan sebagai mana yang terlihat pada gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Teori Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

I. Kerangka Konsep

Penelitian ini bartujuan untuk mengetahui adakah hubungan karakteristik, tingkat pengetahuan dan perilaku pedagang makanan gorengan terhadap penggunaan minyak jelantah di kota parepare.



Keterangan : Variabel Independen (Bebas)

Variabel Dependen (Terikat)

Gambar 2. Konsep Hubungan Tingkat Pengetahuan Pedagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

J. Hipotesis

Hipotesis adalah suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian, sampai terbukti melalui data yang terkumpul. Sesuai dengan judul penelitian yang di ambil yaitu "Hubungan Pengetahuan dan Praktik Pedagang Gorengan Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah Di KotaParepare" maka hipotesis pada penelitian ini adalah :

Ha : Ada hubungan antara pengetahuan dan praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah di wilayah kota parepare.

Ho : Tidak ada hubungan antara pengetahuan dan praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah di wilayah kota parepare.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Metode dan Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian *deskriptif observasional. deskriptif observasional* adalah suatu metode penelitian yang dilakukan dengan tujuan utama untuk membuat gambaran tentang suatu keadaan secara obyektif. untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan praktik pedagang gorengan terhadap penggunaan minyak jelantah di Kota Parepare dan dua Teknik pengumpulan data yakni wawancara (Kuesioner) dan pengamatan (Observasi).

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Parepare yang terdapat di 4 kecamatan yaitu bacukiki, bacukiki barat, kacamatan ujung, dan kacamatan soreang waktu penelitian dilaksanakan pada tanggal 25 Juni 2022 sampai 10 Juli 2022.

C. Populasi dan Sampel

Populasi

Dalam penelitian ini populasi yang di maksud adalah seluruh pedagang makanan gorengan yang terdapat di 4 kacamatan yang tersebar di Kota Parepare yaitu kacamatan bacukiki, bacukiki barat, kacamatan ujung, dan kacamatan soreang berjumlah 36 pedagang makanan gorengan.

Sampel

Sampel penelitian ini adalah semua pedagang gorengan di Kota Parepare yaitu kacamatan bacukiki, bacukiki barat, kacamatan ujung, dan kacamatan soreang

menggunakan teknik pengambilan sampel yaitu total sampling.

D. Identivikasi Variabel

Variable penelitian adalah segala sesuatu yang tebentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Adapun variable penelitian dalam penelitian ini adalah sebagaiberikut :

a. Variabel Independen (bebas)

   Variable independen adalah variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab timbulnya variable dependen. Dalam penelitian ini variable independennyaa dalah Jenis Minyak dan karakteristik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah.

b. Variabel dependen (terikat)

   Variabel dependen adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variable independen. Untuk menentukan ada tidaknya hubungan atau pengaruh dari variable bebas. Dalam penelitian ini variable dependennya adalah praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah.

E. Definisi Oprasional

1. Pengetahuan adalah suatu hasil tau dari pedagang atas penggabungan atau kerjasama antara suatu subyek yang mengetahui dan objek yang diketahui. Segenap apa yang diketahui tentang sesuatu objek tertentu.

   Kriteria Objektif

   a. Pengetahuan tinggi = jika total skor ≥ 8
   b. Pengetahuan sedang = jika total skor 4-7
   c. Pengetahuan rendah = jika total skor ≤ 3

2. Praktik atau Tindakan yang belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan (overt behaviour). Untuk terwujudnya sikap agar menjadi suatu perbuatan nyata.
   Kriteria Objektif
   a. Praktik positif = jika skor total ≥ 5
   b. Praktik negatif = jika skor total ≤ 5
3. Penjual gorengan adalah orang yang melakukan kegiatan produksi, peredaran dan perdagangan gorengan yang menjadi responden dalam penelitian ini.
4. Pendidikan adalah jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuhi oleh responden.
5. Umur / usia menentukan kemampuan seseorang untuk bertindak, termasuk bagaimana dia merespon stimulus yang dilancarkan individu / pihak lain.
6. Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan biasanya digunakan untuk menggoreng bahan makanan. Adapun jenis minyak goreng terdiri dari minyak curah dan minyak kemasan.
   a. Minyak goreng curah adalah apabila menggunakan minyak goreng sawit yang dijual kepada konsumen dalam kondisi tidak dikemas dan tidak memiliki label atau merek. Minyak curah ini ialah produk turunan minyak kelapa sawit yang tidak murni.
   b. Minyak goreng kemasan adalah apabila menggunakan minyak yang telah dikemas kedalam pouch atau botol sejak dari pabrik. Sehingga minyak kemasan lebih kokoh dan tidak mudah bocor dibandingkan minyak curah yang dijual denganp plastik tipis.

F. Instrumen Penelitian

Instrument yang di gunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan lembar kuesioner responden yang terdiri dari umur, jenis kelamin, dan Pendidikan terakhir, sedangkan data khusus adalah kuesioner tentang pengetahuan dan prakti pedagang mengenai penggunaan minyak jelantah pada makanan jajanan gorengan di Kota Parepare.

G. Analisis Data

Analisis data merupakan bagian dalam proses penelitian yang sangat penting. Kegiatan ini digunakan untuk memanfaatkan data sehinggadapat di peroleh suatu kebenaran atau ketidak benaran dari suatu hipotesis.

a. Analisis Univariat

Analisis univariat merupakan analisis yang digunakan untuk menggambarkan atau mendeskripsikan diri masing - masing variable. Analisis univariat dilakukan terhadap tiap variable dari hasil penelitian baik pengetahuan sebagai variable terikat dan Tindakan sebagai variable bebas.

b. Analisis Bivariat

Analisis Bivariat bertujuan untuk melihat hubungan antara dua variable yaitu variable dependent dengan variable independent melalui uji *chi-square* dengan tingkat kemaknaan ρ = 0,05

$$x^2 = \sum \frac{(fo - fe)^2}{fe}$$

Keterangan:
X^2 = Nilai *Chi-square*
Σ = Jumlah
fe = Frekuensi yang diobservasi
fo = Frekuensi yang dihaparkan

Proses pengujian *chi-square* adalah dengan membandingkan frekuensi yang terjadi *(Observasi)* dengan frekuensi harapan *(ekspestasi)*, untuk melihat kemaknaan perhitungan statistic antar variable bebad dan variable terikat dengan menggunakan derajat kepercayaan 95%. Jika $\rho < 0,05$ maka hipotesis nol ditolak berarti antara dua variable (bebas dan terikat) yang diteliti mempunyai hubungan yang bermakna, sedangkan jika $\rho > 0,05\%$ maka hipotesis nol ditolak yang berarti bahwa antara dua variable (bebas dan terikat) yang diteliti tidak mempunyai hubungan yang bermakna. Selanjutnya untuk memudahkan dalam pengolahan data maka akan digunakan aplikasi SPSS versi 2021.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Parepare pada tanggal 25 Juni 2022 sampai 10 Juni 2022 dengan jumlah responden 36 responden. Hasil penelitian ini diperoleh melalui pembagian kuesioner kepada pedangan gorengan di Kota Parepare yang sebelumnya telah diberikan penjelasan mengenai penelitian dengan persetujuan responden. Setelah itu pengumpulan data dilakukan kemudian dilanjutkan dengan pengolahan data.

Pengolahan data dilakukan dengan cara *editing, coding, entry,* serta *cleaning* dengan menggunakan computer program SPSS 25 dengan tingkat kemaknaan $\alpha = 0{,}05$. Berdasarkan hasil pengolahan data, maka peneliti menyajikan analisis data sebagaiberikut :

Karakteristik Pedagang Makanan Gorengan Berdasarkan Usia / Umur

Adapun deskripsi karakteristik responden dari penelitian ini meliputi usia, jenis kelamin dan Pendidikan. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 36 pedagang gorengan yang berdomisili kota parepare berusia mulai dari yang muda hingga yang tua.

Pedagang yang berdagang di wilayah kota parepare sifatnya beragam mulai dari yang muda sampai yang tua sekalipun, maka hal ini memungkinkan responden bervariasi dalam hal umur. Karakteristik responden umur dapat dilihat pada table 1 :

Table 1.
Distribusi pedagang berdasarkan umur di Kota parepare

Usia	Frekuensi (n)	Persentase (%)
17-22	2	5,6
23-38	18	50,0
39-56	16	44,4
Total	**36**	**100**

Sumber: Data Primer, 2022

Data pada tabel 1 di ketahui bahwa umur responden terbanyak adalah berusia antara 23 - 38 tahun, yaitu sebanyak 18 responden (50,0%), kemudian responden berusia 39 - 56 tahunya itu sebanyak 16 responden (44,4%), hanya 2 responden (5,6%) yang berusia diantara 17 - 22 tahun.

Jenis Kelamin

Jenis kelamin perlu diketahui untuk mengetahui apakah pedagang gorengan di wilayah kota parepare mayoritas laki – laki atau perempuan, karakteristik pedagang gorengan di kota parepare dapat dilihat pada table 2 :

Table 2.
Distribusi pedagang berdasarkan jenis kelamin di kota parepare

JenisKelamin	Frekuensi (n)	(%)
Laki-laki	17	47.2
Perempuan	19	52.8
Total	**36**	**100**

Sumber: Data Primer (2022)

Berdasarkan table 2 di atas, di ketahui bahwa untuk jumlah responden paling banyak berdasarkan jenis kelamin adalah responden perempuan yaitu sebanyak 19 orang (52,8%).

Tingkat Pendidikan

Pendidikan yang telah dijalani seseorang tentulah tidak sama antara individu satu dengan individu lainnya sehingga menanamkan sebuah pola fikir yang berbeda pula, dengan pola fikir yang berbeda tentu dapat mempengaruhi perilaku seseorang. Karakteristik responden berdasarkan Pendidikan dapatdilihat pada table 3 :

Table 3.
Distribusi pedagang berdasarkan Pendidikan di Kota parepare

Pendidikan	Frekuensi (n)	(%)
SD	5	3.9
SMP	17	7.2
SMA	12	3.3
Perguruan Tinggi	2	5.6
Total	**36**	**00**

Sumber : Data Primer, 2022

Berdasarkan table 3 di atas, dari 33 responden, di ketahui bahwa 2 responden (5,6%) mempunyai tingkat pendidikan perguruan tinggi, kemudian SMA/ sederajat sebanyak 12 responden (33,3%), kemudian SMP/ sederajat sebanyak 17 responden (47,2%) dan diikuti SD/ sederajat sebanyak 5 responden (13,9%).

Jenis Minyak Yang Digunakan

Gorengan merupakan suatu bahan yang digoreng menggunakan minyak nabati panas. Pada saat memasak gorengan terjadi pengulangan pemakaian minyak panas, sehingga minyak akan berubah warna menjadi lebih gelap [16]. Dalam sebuah perdagangan tentu pedagang menggunakan 2 jenis minyak yang ditujukan pada tabel 4 :

Table 4.
Distribusi pedagang berdasarkan jenis minyak yang di gunakan pedagang gorengan di Kota Parepare

JenisMinyak	Frekuensi(n)	(%0)
Minyak Curah	24	66.7
MinyakKemasan	11	30.6
Minyak Curah dan kemasan	1	2.8
Total	**36**	**100**

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan table 4 di atas dapat diketahui jenis minyak yang banyak di gunakan pedagang gorengan di Kota Parepare dari 36 responden ada yang menggunakan minyak curah sebanyak 24 responden (66,7%), Selanjutnya yang menggunakan Minyak kemasan 11 responden (30,5%) dan pedangan yang menggunakan kedua minyak curah dan minyak kemasan hanya 1 responden (2.8%).

Tingkat Pengetahuan Pedagang Tentang Minyak Jelantah

Tingkat pengetahuan atau informasi yang diketahui atau disadari oleh seseorang untuk pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau pembagian kuesioner yang menanyakan tentang tingkat pengetahuan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare yang ingin diukur dari responden. Sebaran pengetahuan responden tentang penggunaan minyak jelanah di wilayah kota parepare dapat dilihat pada table 5 :

Table 5.
Tingkat Pengetahuan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah

Tingkat Pengetahuan	Frekuensi (n)	%
Tinggi	1	2.8
Sedang	25	69.4
Rendah	10	27.8
Total	**36**	**100**

Sumber : Data primer,2022

Berdasarkan table 5 di atas dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah dari 36 responden terdapat 10 responden (27,8%) yang memiliki tingkat pengetahuan rendah, sebanyak 25 responden memiliki tingkat pengetahuan sedang (69,4%), dan responden yang memiliki pengetahuan tinggi terhadap penggunaan minyak jelantah terdapat 1 responden (2,8%).

Praktik Penggunaan Minyak Jelantah Pedagang Makanan Gorengan

Praktik merupakan suatu perbedaan nyata diperlukan praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare dapat dilihat pada tabel 6 :

Table 6.
Praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah

Praktik	Frekuensi (n)	
Positif	6	16.7
Negatif	30	83.3
Total	**36**	**100**

Sumber : Data primer,2022

Berdasarkan table 6 di atas dapat di ketahui bahwa praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di kota parepare dari 36 responden terdapat 30 responden yang memiliki kategori praktik negative sebanyak (83,3%), dan responden yang memiliki kategori praktik positif terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan sebanyak 6 responden (16,7%).

Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Pedagang Dalam Penggunaan Minyak Jelantah

Hasil Analisis Bivariat digunakan untuk melihat hubungan antara dua variable yaitu variable dependen dengan variable independen melalui uji *chi-Square* dengan tingkatρ = 0,05. Dapat dilihat pada table 7.

Table 7.
Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Pedagang Dalam Penggunaan Minyak Jelantah

Tingkat Pengetahuan	Praktik				Jumlah		*P*
	Positif		Negatif				
	n	%	n	%	n	%	
Tinggi	1	100	0	0.00	1	100.0	0.027
Sedang	5	20.0	20	70.3	25	100.0	
Rendah	0	0.00	10	100	10	100.0	

Sumber : Data primer,2022

Berdasarkan Tabel 7di atas dari 36 responden yang di teliti menunjukkan bahwa pedagang yang memiliki tingkat pengetahuan rendah terdapat 10 responden (100,0%) dengan kategori praktik sedang sebanyak 10 responden, dan responden yang memiliki tingkat pengetahuan sedang sebanyak 25 responden (100.0%) dengan memiliki kategori praktik positif terdapat 5 responden (20,0%) dan kategori praktik negative sebanyak 20 responden (70,3%). Sedangkan untuk tingkat pengetahuan rendah terdapat 1 responden (100,0%) yang memiliki tingkat pengetahuan terhadap praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dengan menggunakan uji chi-square dengan tingkat kepercayaan 0,05 maka di peroleh hasil nilai p=0.027 lebih kecil dari nilai α= 0,05 dengan demikian Ha di terima dan Ho di tolak, berarti ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dan Tindakan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare.

B. Pembahasan

Karakteristik Responden

Pembahasan ini dikaitkan dengan tujuan penelitianya itu mengetahui karakteristik pengetahuan dan Tindakan pedagang gorengan tentang penggunaan minyak jelantah. Responden dari penelitian ini adalah penjual gorengan di wilayah kota parepare mempunyai beberapa karakteristik.

Dari hasil penelitian diperoleh karakteristik responden yang terdiri dari umur, lokasi, jenis kelamin dan Pendidikan terakhir. Dari segi usia dapat diketahui bahwa karakteristik demografi pedangang gorengan di Kota Parepare dari 36 responden yang berusia 21 tahun hingga 56 tahun, dengan rata - rata responden berusia 40 tahun, mayoritas responden berjenis kelamin perempuan 19 responden (52,8%), dan diketahui bahwa 17 responden (47,2%) mempunyai tingkat Pendidikan SMP/sederajat, kemudian SMA/sederajat sebanyak 12 responden (33,3%), kemudian SD/ sederajat sebanyak 5 responden (13,9%), dan diikuti Kuliah sebanyak 2 responden (5,6%), responden terbanyak yang menggunakan jenis minyak curahya itu 24 responden (66,7%).

Pada penelitian serupa yang dilakukan oleh Nasrun et al (2015) responden pada penelitian paling banyak terdapat pada kategori usia 36-45 tahun yaitu sebanyak 82 (44,3 %) responden dan jumlah responden yang paling sedikit terdapat pada kategori usia < 25 tahun yaitu sebanyak 23 (12,4%). Usia responden termuda yaitu 18 tahun dan yang tertua yaitu 60 tahun. Tingkat pendidikan paling banyak adalah lulusan SMA/sederajat yaitu sebanyak 84 (45,4%) responden.

Berdasarkan penelitian Riantama et al (2020)diketahui bahwa sebagian besar responden adalah berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 58 orang (65,9%). Usia responden termuda adalah 16-25 tahun sebanyak 2 orang dan tertua adalah 56-65 tahun sebanyak 2 orang. Usia

responden paling banyak diantara 36-45 tahun 29 orang (33%). Lama usaha sebagian besar responden diantara 6-10 tahun sebanyak 28 orang (31,8%). Penelitian ini menunjukan bahwa sebagian besar pelaku usaha makanan yang menggunakan minyak berulang di DKI Jakarta memiliki alasan yang tidak kuat untuk menggunakan minyak berulang, hal ini ditunjukan dengan pelaku usaha yang memiliki alasan tidak kuat sebanyak 60 orang (68,2%), dan pelaku usaha makanan yang berkategori dalam alasan kuat sebanyak 28 orang (31,8%%).

Tingkat Pengetahuan Pedagang Tentang Minyak Jelantah pada makanan gorengan di kota parepare

Menurut Notoadmodjo (2003) untuk mengukur seseorang tahu tentang sesuatu, ia dapat menyebutkan dan menyatakan mengenai hal tersebut sedangkan tingkat memahami adalah kemampuan mengingat dan menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan dengan benar. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui indera penglihatan (mata) dan pendengaran (telinga). Pengetahuan sangat penting dalam terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2003).

Hasil penelitian uji univariat terhadap responden memiliki pengetahuan tinggi terhadap penggunaan minyak jelantah terdapat 1 responden (2,8%), sebanyak 25 responden memiliki tingkat pengetahuan sedang (69,4%), dan responden yang memiliki pengetahuan rendah terdapat 10 responden (27,8%). Penelitian serupa oleh Nasution et al (2018) menujukkan bahwa lebih dari setengah pedangang di sekitar Universitas Esa Unggul memiliki pengetahuan baik sebanyak 24 orang (53,3%), dan jumlah responden dengan kategori pengetahuan kurang sebanyak 21 orang (46,7%).

Hasil penelitian ini juga sama yang dilakukan oleh Nadirawati (2010) pengetahuan, sikap dan tindakan yang menunjukkan bahwa penggunaan minyak jelantah umumnya berada pada kategori baik sebanyak 9 orang (9,6%), responden yang 4 berkategori cukup sebanyak 36 orang (38,2%), dan yang berkategori kurang 49 orang (52,1%). Untuk mengukur tahu tentang sesuatu, dapat menyebutkan dan menanyakan mengenai hal tersebut sedangkan tingkat memahami adalah kemampuan mengingat dan menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan dengan benar. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui indra penglihatan (mata) dan pendengaran (telinga). Pengetahuan sangat penting dalam terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian Gultom (2022) menunjukkan bahwa variabel pengetahuan memiliki nilai sig p = 0,000 atau < 0,05. Berarti ada hubungan pengetahuan dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Tahun 2021. Beberapa responden yang berpengetahuan baik ada juga yang menggunakan minyak jelantah dengan alasan menghemat pengeluaran dan merasa rugi bila harus membuang minyak yang masih banyak. Meskipun sudah bertahun-tahun berjualan, tetapi karena kurangnya pengetahuan responden disebabkan juga karena pendidikan yang rendah membuat para penjual gorengan tidak mengetahui apa yang akan di rasakan atau dampak jika selalu menggunakan minyak jelantah untuk menggoreng makanan, sehingga penjual terus menerus menggunakannya.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Ardhany & Lamsiyah (2018) pedagang warung tenda di jalan Yos Sudarso Palangka Raya mengetahui bahwa minyak jelantah yang dipakai berulang-ulang tersebut berbahaya

bagi tubuh, hal ini didukung dengan pengetahuan yang dimiliki sebagian pedagang warung tenda atas beberapa pengetahuan yang mereka dapat dari beberapa pengalaman yang didapatkan sebelumnya. dilihat dari beberapa pedagang warung tenda yang minimnya kesadaran untuk mengetahui bahwa minyak jelantah berbahaya bagi kesehatan. Usia merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan. Usia mempengaruhi pola pikir dan daya tangkap seseorang. Semakin bertambah usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikir seseorang, sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik. Pada usia madya, individu akan lebih banyak berperan aktif dalam masyarakat dan kehidupan sosial juga lebih banyak melakukan persiapan demi suksesnya upaya menyesuaikan diri menuju usia tua, selain itu orang usia madya akan lebih banyak menghabiskan waktu banyak waktu untuk membaca. Kemampuan intelektual, pemecahan masalah, dan kemampuan verbal dilaporkan hampir tidak ada penurunan pada usia ini.

Praktik Penggunaan Minyak Jelantah Pedagang Makanan Gorengan Di Kota Parepare

Hasil penelitian responden terhadap penggunaan minyak jelantah dapat diketahui bahwa responden yang memiliki Praktik positif sebanyak 6 responden (16,7%), dan 30 responden yang memiliki kategori praktik negative sebanyak (83,3%). Hasil penelitian ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh (Lin, 2011) tentang karakteristik pengetahuan, sikap dan tindakan penjual gorengan tentang penggunaan minyak goreng dikawasan Kampus Universitas Sumatera Utara Medan pada tahun 2011 yaitu penelitiannya menunjukkan bahwa tindakan penjual gorengan tentang penggunaan minyak goreng pada kategori sedang sebanyak 23 orang (74,2%).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Lau wei lin (2011) terdapat hanya tujuh orang responden (22.6%) yang memiliki tindakan yang baik, 23 orang responden (74.2%) yang memiliki tindakan berkategori sedang dan hanya terdapat satu orang responden (3.2%) yang memiliki tindakan yang kurang. Suatu sikap belum tentu secara otomatis dapat terwujud menjadi suatu tindakan. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata dibutuhkan faktor pendukung atau situasi yang memungkinkan seperti sarana dan prasarana dan juga dukungan dari pihak lain.

Berdasarkan hasil penelitian, terdapat banyak penjual gorengan menggunakan minyak goreng berulang kali. Hal ini sebagian kecil disebabkan kurangnya pengetahuan tentang penggunaan minyak goreng. Sebagian besar akibat harga minyak goreng setiap tahunnya menyebabkan menurunnya kemampuan penjual gorengan untuk memenuhi kebutuhan akan penggunaan minyak goreng. Cara yang sering dilakukan oleh penjual gorengan untuk mencukupi kebutuhan penggunaan minyak goreng adalah dengan menggunakannya berulang kali.

Hasil penelitian serupa yang dilakukan oleh Riantama et al (2020) Responden pada penelitian ini menggunakan minyak berulang karena melihat rekan penjual, atau bahkan keluarganya yang menyarankan. Dengan sikap responden yang kurang mengenai minyak berulang dan adanya perilaku kurang, membuat responden memutuskan untuk menggunakan minyak berulang. Hasil dari penelitian ini dinyatakan bahwa responden yang masuk kedalam kategori lingkungan terpengaruh dengan perilaku yang kurang sebanyak 26 orang (66,7%) sedangkan dengan responden yang masuk kedalam kategori lingkungan tidak terpengaruh dengan perilaku baik sebanyak 28 orang (57,1%) hal tersebut bisa

diartikan perilaku yang kurang tidak mempengaruhi langsung lingkungan yang tidak baik, karena lingkungan baik berpengaruh terhadap pemahaman dan pengetahuan baik responden. Jadi lingkungan responden ada hubungan dengan perilaku penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan. Hasil p-value pada penelitian ini sebesar 0,45 (p-value <0,05) sehingga ada hubungan antara lingkungan pedagang dengan penggunaan minyak berulang pada pelaku usaha makanan.

Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Praktik Pedagang Dalam Penggunan Minyak Jelantah Di Kota Parepare.

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dengan menggunakan uji chi-square dengan tingkat kepercayaan 0,05 maka di peroleh hasil nilai p=0.027 lebih kecil dari nilai α= 0,05 dengan demikian Hal di terima dan Ho di tolak, berarti ada hubungan yang signifikan antara Tingkat pengetahuan dan Praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare.

Hasil penelitian ada hubungan antara pengetahuan dan praktik terhadap penggunaan minyak jelantah menunjukkan bahwa responden yang berpengetahuan rendah terdapat 10 responden (100,0%) dengan kategori praktik negative sebanyak 10 responden, dan responden yang memiliki tingkat pengetahuan sedang sebanyak 25 responden (100.0%) dengan memiliki kategori praktik positif terdapat 5 responden (20,0%) dan kategori praktik negative sebanyak 20 responden (70,3%). Sedangkan untuk tingkat pengetahuan tinggi terdapat 1 responden (100,0%) yang memiliki tingkat pengetahuan terhadap praktik pedagang terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan di Kota Parepare.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Imbiri & Suoth (2012) menunjukkan tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai (p = 0,058) dan terdapat hubungan anatara sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada ibu rumah tangga di Kelurahan Kleak Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai (p = 0,047).

Perubahan – perubahan perilaku dalam diri seseorang dapat diketahui melalui presepsi. Presepsi adalah pengetahuan yang dihasilkan melalui indera penglihatan, indera penciuman, dan sebagainya. Setiap orang yang mempunyai presepsi yang berbeda, meskipun objeknya sama. Perilaku merupakan totalitas penghayatan dan aktivitas, yang merupakan hasil akhir jalinan yang saling mempengaruhi antara berbagai macam gejala seperti perhatian, pengamatan, pikiran, ingatan dan fantasi. (Notoatmodjo, 2011).

Meskipun ada beberapa responden yang memiliki sikap yang positif tentang minyak jelantah, tetap saja mereka menggunakan minyak jelantah untuk menggoreng makanan dikarenakan mereka tidak ingin merugi dan juga untuk menghemat pengeluaran. Sikap negative tentang minyak jelantah tersebut timbul karena kurangnya pengetahuan dan pemahaman responden tentang penggunan minyak goreng yang baik. Sikap negatif yang diberikan oleh responden berdampak terhadap penggunaan minyak jelantah dalam berjualan sehari-hari secara terus menerus oleh penjual gorengan tanpa memikirkan apa dampak atau masalah kesehatan yang dirasakan nanti jika selalu menggunakan minyak jelantah untuk menggoreng makanan [17].

Pengetahuan tidak akan berdampak dengan perilaku jika tidak ada keinginan untuk berubah. Terbukti pada

penelitian yang dilakukan oleh Riantama et al (2020) responden dengan pengetahuan yang baik namun menggunakan minyak berulang yang kurang sebanyak 33 responden (63,5%). Walaupun responden memiliki pengetahuan yang baik. Responden tidak memiliki keinginan untuk lebih memperhatikan penggunaannya. Sehingga walaupun pengetahuannya dalam kategori baik tetap menggunakan minyak berulang dengan kurang tepat. Sehingga ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku. Hasil ini sesuai dengan warouw (2014) yang dilakukan pada hubungan antara pengetahuan dengan tindakan penggunan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang di Kota Manado yaitu p-value 0,003 (p- value <0,05).

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai“ Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Praktik Pedagang Gorengan Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah Di Wilayah Kota Parepare” makadapat di tarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tingkat pengetahuan pedagang tentang penggunaan minyak goreng memiliki pengetahuan yang sedang tentang penggunaan minyak jelantah yaitu sebanyak 25 responden (69,4%).
2. Praktik penggunaan minyak goreng memiliki praktik yang Negatif tentang penggunaan minyak jelantah yaitu sebanyak 30 responden (83,3%)
3. Terdapat hubungan antara pengetahuan dengan praktik pedagang gorengan terhadap penggunaan minyak jelantah dengan nilai p=0.027 diwilayah Kota Parepare.

B. Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan, saran yang dapatdiberikan ialah:

1. Peran petugas kesehatan dalam sumber infromasi masih sangat kurang. Oleh karena itu, pihak-pihak yang berkaitan seperti Dinas Perindustrian dan Dinas Perdagangan agar melakukan sosialisasi mengenai tata cara penggunaan minyak goreng yang baik dan benar serta bahaya penggunaan minyak jelantah kepada seluruh pedagang gorengan yang ada di Kota Parepare dan kepada seluruh masyarakat Kota Parepare.
2. Kepada pedagang gorengan yang menggunakan minyak jelantah agar tidak lagi menggunakan

minyak goreng secara berulang kali dan menggunakan minyak goreng dengan cara yang baik dan benar dan kepada pedagang yang sudah mendapatkan informasi mengenai penggunaan minyak jelantah agar membagikan kepada pedagang gorengan lain yang belum pernah mendapatkan informasi tentang penggunaan minyak goreng.

DAFTAR PUSTAKA

[1] F. G. Becker *et al.*, "Hubungan Perilaku Keluarga Dalam Penggunaan Minyak Jelantah Dengan Kadar Kolestrol Total Pada Usia 25-34 Tahun di Rw 01 Pondok Bentung Tangerang Selatan," *Syria Stud.*, vol. 7, no. 1, pp. 37–72, 2015, [Online].

[2] F. A. Nasution, L. Sitoayu, and P. Ronitawati, "Knowledge, Attitude and Use of Cooking Oil on Traders Around Esa Unggul University," *J. Sains Kesehat.*, vol. 25, no. 1, pp. 1–8, 2020, doi: 10.37638/jsk.25.1.1-8.

[3] F. K. Masyarakat and U. Sriwijaya, "Timbangan Kecamatan Indralaya Utara Tahun 2019 Timbangan Kecamatan Indralaya Utara," 2019.

[4] R. G. Manurung, "Pengaruh Pemakaian Minyak Goreng Berulang Terhadap Kadar Pb dan Zn Pada Tahun Walik Secara Sepektrofotometri Serapan Atom," 2021.

[5] A. Mujadin, S. Jumianto, and R. L. Puspitasari, "Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Viskositas dan Perubahan Fisis," *J. Al-AZHAR Indones. SERI SAINS DAN Teknol.*, vol. 2, no. 4, p. 229, 2015, doi: 10.36722/sst.v2i4.158.

[6] S. D. Ardhany and L. Lamsiyah, "Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah bagi Kesehatan," *J. Surya Med.*, vol. 3, no. 2, pp. 62–68, 2018, doi: 10.33084/jsm.v3i2.99.

[7] F. Yang Berhubungan dengan, F. Yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang pada Pelaku Usaha Makanan, V. Riantama, P. Ronitawati, and K. Citra Palupir, "Factors Related to the Use of Repeated Oil in Food Business Players," vol. 8, no. 2, pp. 116–121, 2020.

[8] N. N. Nadirawati & Muthmainnah, "Pengetahuan ibu rumah tangga tentang kolesterol dan penggunaan minyak jelantah," *J. Keperawatan Soedirman*, vol. 5, no. 2, pp. 58–65, 2010.

[9] D. Sianturi, "Universitas Sumatera Utara Poliklinik Universitas Sumatera Utara," *J. J. Pembang. Wil. Kota*, vol. 1, no. 3, pp. 82–91, 2021.

[10] F. Anastasia, "Gambaran Perilaku Ibu Rumah Tangga Terhadap Penggunaan Minyak Goreng Berulang Kali Di Desa Serbelawan Kecamatan Dolok Batu Nanggar Kabupaten Simalungun Tahun 2017 `," *Skripsi*, 2018.

[11] A. Sebagian *et al.*, "Hubungan Antara Pengetahuan Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Pada Ibu Rumah Tangga di Desa Poigar III Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongondow."

[12] F. Ilmu, S. Dan, I. Politik, and U. B. Makassar, "Perilaku penjual gorengan dalam menjaga higienitas jajanan," 2018.

[13] F. Amalia, Retnaningsih, and I. Rahmayani Johan, "Analysis of the Behaviour Effects in Using Cooking Oil on the Participation Program of Collecting the Used Cooking Oil in Bogor Ci," *Jur. Ilm. Kel. Kons*, vol. 3, no. 2, pp. 184–189, 2010.

[14] E. Irmawati, "Analisis Kadar Asam Lemak Bebas (Alb

) Pada Minyak Yang Digunakan Oleh Pedagang Skripsi Oleh : Elis Irmawati Nim : 09C10104108 Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Meulaboh - Aceh Barat," *Skripsi*, 2013.

[15] ecia meilonna, *Karakteristik Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjual Gorengan tentang Penggunaan Minyak Goreng di Kawasan Kampus Universitas Sumatera Utara Medan pada Tahun 2011*, vol. 1, no. 3. 2018.

[16] Ruchiyat, "Analisis Kadar Timbal (Pb) Minyak Goreng Beserta Gorengan Yang Dimasak di Rumah dan Penjual Gorengn di Sekitar Kota Garut Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom," *J. Farm. Bahari*, vol. 7, no. 1, pp. 1–6, 2016.

[17] N. B. Gultom, "Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah pada Penjual Gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Many people especially fried food sellers still don ' t understand the impact of using used cooking oil . The study determine the," vol. 7, no. 1, pp. 86–93, 2022, doi: 10.30829/jumantik.v7i1.11001.