Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat
Vol. …. No……20….
e-issn : 2622-6960, *p-issn :* 0854-624X

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN PRAKTIK PEDAGANG GORENGAN TERHADAP PENGGUNAAN MINYAK JELANTAH DI WILAYAH KOTA PAREPARE

The Relationship between Knowledge Level and Practice of Fried Food Traders on the Use of Used Cooking Oil in the City of Parepare

Trimurti Wulandari[1], **Andi Nuddin**[2], **Henni Kumaladewi Hengky**[3]
Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Muhammadiyah Parepare
trimurtiwulandari7@gmail.com

ABSTRACT

Frequent use of vegetable oils will degrade the quality of vegetable oils and can harm your health. The purpose of this study is to determine the level of knowledge and practice of using cooking oil for frying in Parepare City. The search site is Parepare City. The survey period runs from June 25 to July 10, 2022. The residents are all fried food sellers in Parepare City, as many as 40 fried food sellers, and a total of 36 samples are used as samples for specific purposes. As a result, there is a relationship between the level of knowledge and practice about the use of cooking oil used. 10 people answered that they had knowledge, and 25 people answered that they had knowledge. The average knowledge (100.0%) having a positive practice category had 5 respondents (20.0%) and up to 20 participants (70.3%) negative practice categories. On the other hand, regarding the high level of knowledge, one of the participants (100.0%) had knowledge about the practice of using cooking oil used for frying food in Parepare City. It is recommended that stakeholders inform not only vendors but also the entire community about the procedure for proper use of vegetable oils and the risks of repeated use of vegetable oils.

Keywords*: Used cooking oil, knowledge and practices of traders*

ABSTRAK

Penggunaan minyak nabati yang sering akan menurunkan kualitas minyak nabati dan dapat membahayakan kesehatan Anda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan praktik penggunaan minyak goreng untuk menggoreng di Kota Parepare. Situs pencarian adalah Kota Parepare. Periode survey berlangsung dari 25 Juni hingga 10 Juli 2022. Penduduknya adalahseluruh penjual gorengan di Kota Parepare, sebanyak 40 penjual gorengan, dan total 36 sampel dijadikan sampel untuk tujuan tertentu. Hasilnya, ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan praktik tentang penggunaan minyak goreng yang digunakan. 10 orang menjawab bahwa mereka memiliki pengetahuan, dan 25 orang menjawab bahwa mereka memiliki pengetahuan. Pengetahuan rata-rata (100,0%) memiliki kategori praktik positif memiliki 5 responden (20,0%) dan hingga 20 peserta (70,3%) kategori praktik negatif. Di sisi lain, mengenai tingkat pengetahuan yang tinggi, salah satu peserta (100,0%) memiliki pengetahuan tentang praktik penggunaan minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng makanan di Kota Parepare. Disarankan agar pemangku kepentingan menginformasikan tidak hanya vendor tetapi juga seluruh masyarakat tentang prosedur penggunaan minyak nabati dengan benar dan risiko penggunaan minyak nabati berulang.

Kata kunci: Minyak jelantah, pengetahuan dan praktik pedagang

PENDAHULUAN

Kolesterol merupakan salah satu komponen lemak dan harus ada di setiap tubuh manusia. Senyawa ini tidak berbahaya dalam kondisi normal. Namun, overdosis bisa berbahaya dan di yakini dapat menyebabkan berbagai penyakit fatal seperti penyakit jantung koroner, stroke, tekanan darah tinggi dan diabetes, atau yang disebut hiperlipidemia.

Mengenai prevalensi hiperkolesterolemia pada tahun 2002, Organisasi Kesehatan Dunia melaporkan bahwa kejadian dislipidemia mencapai 8% dari semua penyakit di negara maju. Kolesterol menyebabkan 4,4 juta kematian setiap tahun (sekitar 7,9% dari semua kematian global). Sekitar dua pertiga orang dewasa di Inggris memiliki kadar kolesterol di atas batas atas yang direkomendasikan yaitu 5 mmol/L. Rata-rata kadar kolesterol pada orang dewasa Inggris berusia di atas 16 tahun adalah 5,5 mmol/L [1].

Konsumsi minyak goreng di Indonesia semakin meningkat dari tahun ketahun. Hal ini disebabkan fakta bahwa minyak goreng banyak digunakan dalam memasak hamper setiap hari. Penggunaan minyak nabati yang sering dapat menurunkan kualitas minyak nabati dan bahkan menyebabkan risiko kesehatan. Penurunan mutu yang diakibatkannya memanifestasikan dirinya dalam bentuk perubahan fisik pada bahan pangan yang dapat menurunkan nilai gizi bahan pangan tersebut [2]. Makanan gorengan yang disajikan di jalanan ramai biasanya tidak disajikan dalam wadah kedap udara. Biarkan debu, knalpot kendaraan, dan kotoran masuk kedalam tubuh dengan menempel pada makanan berminyak [3].

Pedagang gorengan sering menggunakan minyak goreng karena beberapa alas an mendasar, antara lain penghematan, takut rugi, dan kurangnya pengetahuan tentang bahaya seringnya penggunaan minyak goreng. Keamanan higienis saat makan gorengan Salah satu penyebab rendahnya potensi adalah tingkat kontaminasi, termasuk kontaminasi mikrobiologis, kimia dan fisik. Pola pengaplikasian minyak yang berulang-ulang tidak dianjurkan karena akan merusak minyak dengan cepat, terutama kerusakan oksidatif. Kerusakan oksidatif ini dapat menimbulkan gejala karsinogenik dan berbagai penyakit. Penggunaan minyak nabati yang sering dapat menurunkan kualitas minyak nabati dan bahkan menyebabkan risiko kesehatan. Ini tidak hanya mengurangi kualitas minyak, tetapi juga kualitas makanan yang digoreng. Penurunan mutu yang diakibatkannya memanifestasikan dirinya dalam bentuk perubahan fisik pada bahan pangan yang dapat menurunkan kandungan gizi pada bahan pangan tersebut [4].

Penggunaan berulang minyak nabati non konsumsi ditunjukkan dengan perubahan warna dan bau [5]. Pembusukan minyak goreng saat menggoreng juga menurunkan nilai gizi dan mempengaruhi kualitas dan nilai makanan, karena pemanasan minyak melebihi standar -120 °C [6].

Saat minyak goreng dipanaskan hingga suhu yang sangat tinggi, sebagian minyak teroksidasi. Minyak yang rusak akibat proses oksidasi tidak hanya memiliki warna yang kurang menarik dan rasa yang tidak enak, tetapi juga menghasilkan bahan pangan yang merusak beberapa vitamin dan asam lemak esensial dalam minyak tersebut [7].

Ada beberapa penyakit yang berhubungan dengan makanan yang digoreng, tetapi salah satu yang paling menonjol adalah kanker, meskipun gorengan tidak menimbulkan risiko kesehatan, namun mengandung karsinogen yang dilepaskan selama proses penggorengan. Akrilamida paling sering terbentuk dalam produk yang terutama mengandung karbohidrat (pati). Akrilamida telah diklasifikasikan sebagaiGrup 2A oleh Food and Drug Administration (FDA). Ini adalah senyawa yang hamper pasti menyebabkan kanker pada manusia. Di seluruh dunia, kanker

merupakan penyebab kematian kedua setelah penyakit kardiovaskular. Masalah terbesar yang dihadapi bangsa Indonesia saat ini adalah meningkatnya jumlah penderita stroke, diabetes, kanker, tumor, dan penyakit jantung koroner yang mengakibatkan banyak kematian. Ini adalah penyebab utama kematian, yang disebabkan oleh asupan makanan berlemak yang berlebihan dengan kualitas yang buruk. Salah satu penyebab makanan berlemak adalah minyak goreng. Ini adalah praktik yang dilakukan orang Indonesia berkali-kali menggunakan minyak goreng untuk menghemat biaya hidup, tetapi kualitas lemaknya berkurang.

Penggorengan dapat didefinisikan sebagai proses pemasakan dan pengeringan produk dengan menggunakan media panas berupa minyak sebagai media perpindahan panasnya [8]. Minyak nabati yang baik tahan panas, stabil di bawah sinar matahari, tidak merusak rasa makanan yang digoreng, menghasilkan produk dengan tekstur dan rasa yang baik, menghasilkan sedikit asap bahkan setelah digunakan berulang kali, dan memberikan produk kilau keemasan. Menghasilkan produk berwarna [9].

Berdasarkan observasi awal dan hasil wawancara, posisi saran dan kecamatan bacukiki barat merupakan lokasi yang sangat strategis. Beberapa penjual gorengan kerap menampilkan perilaku tidak sehat saat menggunakan minyak goreng bekas. menggoreng.

Pengetahuan merupakan faktor predisposisi yang penting, namun peningkatan pengetahuan tidak selalu mengarah pada perubahan perilaku [8].

Untuk itu penelitian ini penting untuk dilakukan kajian tentang analisis keberadaan asam lemak bebas pada minyak goreng bekas berdasarkan waktu pemakaian pada alat penggoreng di Kota Parepare.

METODE

Desain, tempat dan

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dimana jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian observasional deskriptif. Untuk menggambarkan hubungan antara pengetahuan dan praktik penggunaan minyak goreng pada alat penggoreng di Kota Parepare dan dua metode pengumpulan data yaitu wawancara (kuesioner) dan observasi (observasi).

Penelitian ini dilakukan di Kota Parepare di empat kecamatan: Bacukiki, Bacukiki Barat, Kacamatan Ujung, dan Kacamatan Soreang yang dilakukan pada tanggal 25 Juni 2022 sampai dengan 10 Juli 2022.

Populasi dan Sampel

Populasi penelitian ini 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 40 pedagang makanan gorengan. Pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling* sehingga diperoleh sampel sebanyak 36 orang pedagang.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan lembar kuesioner yang diperoleh dari responden yang terdiri dari umur, jenis kelamin tingkat pendidikan, pengetahuan dan praktik pedagang kaki lima mengenai penggunaan minyak goreng yang digunakan pada jajanan gorengan di Kota Parepare.

Pengolahan Dan Analisis Data

Teknik pengolahan data menggunakan bantuan komputer dengan program pengolahan data SPSS, dan dianalisis menggunakan analisis univariat dan bivariat dengan melakukan uji Chi-Square dengan tingkat signifikasi 0,05%.

Hasil

Analisis Unviariat

1. **Karakteristik Padagang Berdasarkan Umur**

   Berdasarkan tabel 1 terlampir, menunjukkan bahwa distribusi responden berdasarkan karakteristik umur dari 36 responden dapat di ketahui bahwa umur responden terbanyak adalah berusia antara 23-38 tahun, yaitu sebanyak 18 responden (50,0%), kemudian responden berusia 39-56 tahun yaitu sebanyak 16 responden (44,4%), hanya 2 responden (5,6%) yang berusia diantara 17-22 tahun.

2. **Karakteristik Padagang Berdasarkan Jenis Kelamin**

   Berdasarkan tabel 2 terlampir,

menunjukkan bahwa distribusi responden berdasarkan jenis kelamin dari 36 responden, di ketahui bahwa untuk jumlah responden paling banyak berdasarkan jenis kelamin adalah responden perempuan yaitu sebanyak 19 orang (52,8%).

3. Karakteristik Padagang Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Berdasarkan tabel 3 terlampir, menunjukkan bahwa distribusi responden berdasarkan tingkat pengetahuan dari 36 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%).

4. Karakteristik Padagang Berdasarkan Jenis Minyak Yang Digunakan Pedagang Gorengan Di Kota Parepare

Berdasarkan tabel 4 terlampir, dapat diketahui bahwa jenis minyak yang di gunakan pedagang gorengan di kota parepare dari 36 responden terhadap penggunaan minyak curah sebanyak 24 responden (66,7%), kemudian Minyak kemasan 11 responden (30,5%), dan pedangan yang menggunakan kedua minyak curah dan minyak kemasan sebanyak 1 responden (2.8%).

5. Tingat Pengetahuan Pedagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

Berdasarkan tabel 5 terlampir, dapat diketahui bahwa tingkat pengetahuan pedagang terhadap penggunaan minyak jelantan 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%).

6. Praktik Padagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

Berdasarkan tabel 6 terlampir, 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 sedang sebanyak (83,3%), dan responden yang memiliki kategori praktik tinggi terhadap penggunaan minyak jelantah pada makanan gorengan sebanyak 6 responden (16,7%).

7. Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Praktik Padagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

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

Berdasarkan hasi 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.

PEMBAHASAN

Karakteristik Responden

Pembahasan ini berkaitan dengan tujuan penelitian untuk mengkarakterisasi pengetahuan dan perilaku penggorengan

dalam kaitannya dengan penggunaan minyak goreng bekas. Responden survey ini adalah pedagang gorengan di Kota Parepare dengan karakteristik yang berbeda-beda.

Hasil survey mempresentasikan karakteristik responden, meliputi usia, lokasi, jenis kelamin, dan tingkat pendidikan. Berdasarkan usia, demografi penjual gorengan di Kota Parepare adalah 36 orang berusia antara 21 dan 56 tahun, usia rata-rata adalah 40, dan 19 wanita (52,8%) merupakan mayoritas. , 17 responden (47,2%) dengan jenjang pendidikan SMP/sederajat, disusul SMA/sederajat sebanyak 12 peserta (33,3%), disusul SD/sederajat dengan 5 peserta (13,9%), disusul 2 dosen. Di antara responden (5,6%), 24 peserta (66,7%) menggunakan jenis minyak curah lebih dari yang lain.

Survei serupa oleh Nasrun et al (2015) menemukan bahwa sebagian besar responden survey berada pada rentang usia 36-45 tahun. Artinya, 82 (44,3%) responden, dan responden paling sedikit berada pada kategori di bawah 25 tahun. Jadi ada 23 (12,4%). Responden termuda berusia 18 tahun dan tertua 60 tahun. 84 orang (45,4%) memiliki latar belakang pendidikan tertinggi setara lulusan SMA.

Sebuah studi oleh Riantama dkk (2020) menemukan bahwa sebagian besar responden adalah laki-laki, hingga 58 (65,9%). Dua dari responden survey termuda berusia antara 16 dan 25 tahun, dan dua dari yang tertua berusia antara 56 dan 65 tahun. Dua puluh sembilan (33%) responden sebagian besar berusia antara 36 dan 45 tahun. Sebagian besar responden telah bekerja selama 6-10 tahun, 28 (31,8%). Studi ini menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku makanan yang sering menggunakan minyak di DKI Jakarta tidak memiliki alasan yang kuat untuk sering menggunakan minyak. Dua puluh delapan (31,8%%) juga dinilai sebagai makanan karena alasan yang kuat.

Tingkat Pengetahuan Pedagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

Menurut Notoadmodjo (2003), untuk mengukur apakah seseorang mengetahui sesuatu, ia dapat menyatakan dan memperjelasnya, tetapi tingkat pemahamannya adalah ingatan yang benar tentang hal-hal yang diketahui dan ditafsirkan dengan benar. Ini adalah kemampuan untuk menjelaskan. Sebagian besar pengetahuan manusia berasal dari penglihatan (mata) dan pendengaran (telinga). Pengetahuan sangat penting dalam membentuk perilaku individu (Notoatmodjo, 2003).

Hasil uji univariat adalah 1 (2,8%) dengan pengetahuan tinggi menggunakan minyak goreng bekas, 25 (69,4%) dengan pengetahuan sedang, dan 25 (69,4%) dengan pengetahuan rendah. Itu 10 orang. (27,8%). Dalam survey serupa yang dilakukan oleh Nasution dkk (2018), lebih dari separuh responden di sekitar Universitas Esa Unggul berpengetahuan baik sebanyak 24 (53,3%), sedangkan jumlah responden dengan kategori pengetahuan kurang sebanyak 21 (46,7%).

Hasil penelitian ini juga serupa dengan penelitian Nadirawati (2010) Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku, di mana penggunaan minyak goreng bekas umum terjadi pada hingga sembilan (9,6%) peserta (9,6%). Ditunjukkan sama 36 orang (38,2%) berada pada kategori benar dan 49 orang (52,1%) berada pada kategori salah. Untuk mengukur apakah Anda mengetahui sesuatu, Anda dapat menyatakannya dan mengajukan pertanyaan, tetapi tingkat pemahaman adalah kemampuan untuk mengingat dan menggambarkan dengan benar hal-hal yang diketahui dan dapat di tafsirkan. Sebagian besar pengetahuan manusia berasal dari penglihatan (mata) dan pendengaran (telinga). Pengetahuan sangat penting dalam membentuk perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian Gultom (2022), nilai variable pengetahuan ditunjukkan dengan nilai sig p = 0,000 atau< 0,05. Artinya pada tahun 2021 akan ada korelasi antara pengetahuan pedagan ggorengan di wilayah Rahoning dengan penggunaan minyak goreng bekas. Beberapa responden yang berpengetahuan luas menggunakan minyak goreng bekas karena menghemat uang dan karena merasa rugi saat menggunakannya. Mereka harus membuang banyak minyak. Meski sudah berjualan bertahun-tahun yang lalu, kurangnya pengetahuan responden juga disebabkan oleh rendahnya tingkat pendidikan yang menunjukkan bahwa penjual gorengan tidak mengetahui apa yang mereka rasakan atau mereka selalu menggunakan minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng. Menyadari konsekuensi dari penggunaannya.

Studi Ardhany & Lamsiyah (2018) menemukan bahwa penjual tenda di Jalan Yos Sudarso Palangka Raya Penggunaan minyak goreng bekas yang sering berbahaya bagi tubuh didukung oleh beberapa pengetahuan yang dimiliki beberapa penjual tenda dari pengalaman sebelumnya. Beberapa operator bar yang tidak sadar melihat minyak goreng bekas sebagai bahaya kesehatan. Usia merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan. Usia mempengaruhi cara orang berpikir dan memandang. Semakin tua Anda, semakin Anda dapat memahami berbagai hal dan cara berpikir Anda, dan semakin banyak pengetahuan yang Anda peroleh. Pada usia paruh baya, individu lebih berperan aktif dalam kehidupan bermasyarakat dan bermasyarakat, mempersiapkan diri untuk beradaptasi dengan usia lanjut, serta lebih banyak menghabiskan waktu untuk membaca. Pada usia ini, telah dilaporkan bahwa kemampuan intelektual, pemecahan masalah, dan verbal hamper tidak ada.

Praktik Padagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan mengenai praktik pedagang tehadap penggunaan minyak goreng bekas, 6 peserta (16,7%) berada dalam kategori praktik positif dan 30 (83,3%) berada dalam kategori praktik negatif, dan saya memahaminya. Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh (Lin, 2011) pada tahun 2011 tentang pengetahuan, sikap dan karakteristik perilaku penjual gorengan tentang penggunaan minyak goreng di kampus Universitas Medan Sumatera Utara, yaitu penelitian. Terlihat bahwa perilaku penjualan gorengan mengenai penggunaan minyak goreng tergolong sedang dengan jumlah 23 orang (74,2%).

Menurut hasil survei yang dilakukan oleh Lau Wei Lin (2011), hanya 7 responden (22,6%) yang memiliki perilaku baik dan 23 (74,2%) memiliki kategori perilaku sedang, sedangkan hanya satu responden (3,2%) yang memiliki perilaku baik. perilaku. Kurang bekerja. Sikap tidak selalu secara otomatis diterjemahkan kedalam perilaku. Persepsi sikap terhadap pekerjaan memerlukan faktor pendukung atau kondisi yang menguntungkan, seperti dukungan sarana, prasarana, dan pemangku kepentingan lainnya.

Menurut hasil survei, banyak penjual yang menjual gorengan yang sering menggunakan minyak goreng. Hal ini antara lain disebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang penggunaan minyak nabati. Terutama karena harga minyak goreng tahunan, kemampuan penjual gorengan untuk memenuhi kebutuhan menggunakan minyak goreng menurun. Yang sering dilakukan penggorengan untuk memenuhi kebutuhan minyak gorengnya adalah lebih sering menggunakannya.

Hasil penelitian serupa oleh Riantama dkk (2020) Responden dalam penelitian ini sering menggunakan oli karena melihat penjual atau anggota keluarga menyarankannya. Hasil survey menunjukkan bahwa 26 (66,7%) responden dalam kategori lingkungan tidak terpengaruh oleh perilaku hingga 28 (57,1%) dalam kategori lingkungan, dan tidak banyak terpengaruh oleh tindakan baik. Karena lingkungan yang baik mempengaruhi pemahaman dan pengetahuan responden yang baik, maka dapat diartikan bahwa perilaku yang kurang tidak secara langsung mempengaruhi lingkungan yang buruk, melainkan terkait dengan perilaku orang yang sering menggunakan minyak. Penelitian ini memiliki nilai p 0,45 ($p < 0,05$) yang menunjukkan adanya hubungan antara lingkungan pedagang dengan seringnya penggunaan minyak dalam perdagangan makanan.

Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Praktik Padagang Terhadap Penggunaan Minyak Jelantah

Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dengan menggunakan uji chi-square dengan tingkat kepercayaan 0,05 diperoleh nilai p-value = 0,027 lebih kecil dari nilai = 0,05 maka Ha diterima dan Ho ditolak. Artinya ada hubungan yang penting antara tingkat pengetahuan dan praktek pedagang kaki lima mengenai penggunaan minyak goreng untuk gorengan di Parepare.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan praktik tentang penggunaan minyak goreng bekas, dengan 10 (100,0%) berpengetahuan rendah (100,0%), 10 (100,0%) dalam kategori praktik negatif, dan 25 (25). (25 orang) adalah (100,0%) dengan pengetahuan rata-rata, lima responden (20,0%) memiliki kategori praktik

positif dan 20 responden memiliki kategori praktik negatif (70,3%). Mengenai tingkat pengetahuan, 100,0% peserta memiliki pengetahuan tentang praktik pedagang. Mengenai penggunaan minyak goreng yang digunakan pada gorengan di Parepare.

Berdasarkan penelitian Imbiri & Suoth (2012), tidak ada hubungan, tidak ada nilai (p = 0,058), antara pengetahuan ibu rumah tangga di Desa Al Khor, Kecamatan Malayan, dan Kota Manado dengan penggunaan minyak goreng bekas. Hubungan antara sikap dan perilaku penggunaan minyak goreng bekas pada ibu rumah tangga asal Desa Al Khor Kecamatan Malayan Kota Manado yaitu nilai (p = 0,047).

Perubahan perilaku manusia dapat diketahui melalui kognisi. Persepsi adalah pengetahuan yang dihasilkan melalui penglihatan, penciuman, dll. Meski rasanya sama, namun rasanya berbeda - beda pada setiap orang. Perilaku adalah totalitas apresiasi dan aktivitas, dan hasil akhir dari hubungan yang saling mempengaruhi berbagai jenis manifestasi seperti perhatian, pengamatan, pemikiran, ingatan, dan imajinasi. (Notwatomugo, 2011).

Meskipun beberapa peserta memiliki pendapat positif tentang minyak goreng yang digunakan, mereka menggunakannya untuk menggoreng karena tidak ingin merugi dan menghemat uang. Sikap negatef terhadap minyak goreng bekas bersumber dari kurangnya pengetahuan dan pemahaman responden tentang penggunaan minyak goreng yang baik. Sikap negatif yang diberikan responden menunjukkan bahwa penjual gorengan tetap menggunakan minyak goreng bekas tanpa mempertimbangkan akibat dan gangguan kesehatan yang mungkin mereka rasakan nantinya jika minyak goreng bekas digunakan untuk menggoreng.

Tanpa keinginan untuk berubah, pengetahuan tidak mempengaruhi perilaku. Hal ini dibuktikan dengan survey peserta Riantama dkk (2020) yang masih tetapi tidak menggunakan jumlah minyak yang sama dengan 33 peserta (63,5%). Meskipun responden memiliki pengetahuan yang cukup. Responden tidak mau lebih memperhatikan penggunaannya. Jadi meskipun pengetahuannya dalam kategori baik, dia masih menggunakan minyak secara tidak benar. Jadi, ada hubungan antara pengetahuan dan tindakan. Hasil tersebut dilakukan oleh Warouw (2014), yaitu p value 0,003 (p < 0,05), untuk hubungan antara pengetahuan dengan penggunaan minyak goreng yang digunakan pada usaha restoran di Desa Paho Kecamatan Malayan Kota Manado.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap hubungan antara tingkat pengetahuan dan praktek mengenai penggunaan minyak goreng yang digunakan oleh alat penggoreng di kotaParepare, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Mengenai tingkat pengetahuan tentang penggunaan minyak goreng oleh pedagang, 25 orang (69,4%) menjawab bahwa pengetahuan tentang penggunaan minyak goreng bekas sedang.
2. Terkait penggunaan minyak goreng, terdapat praktik negative dalam penggunaan minyak goreng bekas, yaitu sebanyak 30 responden (83,3%).
3. Ada hubungan antara pengetahuan dan praktek penggorengan di Parepare tentang penggunaan minyak goreng yang digunakan.

SARAN

1. Peran tenaga kesehatan dalam sumber informasi masih kurang. Oleh Karena itu, para pemangku kepentingan harus menginformasikan tidak hanya penjual tetapi juga seluruh masyarakat tentang tata cara penggunaan minyak nabati yang benar dan risiko penggunaan minyak nabati berulang.
2. Bagi penjual gorengan yang bertindak tepat untuk mempertahankan praktik saat ini, kepada penjual yang telah menerima informasi tentang penggunaan minyak goreng, kepada orang lain yang belum pernah menerima informasi tentang penggunaan minyak goreng untuk berbagai dengan penggorengan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan namanya atas bantuan baik materil maupun spiritual yang diberikan..

DAFTAR PUSTAKA

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].

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.

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

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

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.

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.

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.

[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.

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

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.

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."

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

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.

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.

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.

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.

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.

Lampiran

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

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)

Table 3. Distribusipedagangberdasarkan Pendidikan di kotaparepare

Pendidikan	Frekuensi (n)	(%)
SD	5	13.9
SMP	17	47.2
SMA	12	33.3
Perguruan Tinggi	2	5.6
Total	**36**	**100**

Sumber : Data Primer, 2022

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

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

Sumber: Data Primer, 2022

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

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

Table 7. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan PraktikPedagang 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