

**GAMBARAN FAKTOR-FAKTOR PENGGUNAAN PLASTIK SEBAGAI
PENUTUP PADA PENGOLAHAN IKAN ARSIK DI DESA SEKITAR
PUSAT PASAR PORSEA DAN BALIGE
KABUPATEN TOBA SAMOSIR**

KARYA TULIS ILMIAH



**NADYA NABABAN
P01031116035**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2019**

**GAMBARAN FAKTOR-FAKTOR PENGGUNAAN PLASTIK SEBAGAI
PENUTUP PADA PENGOLAHAN IKAN ARSIK DI DESA SEKITAR
PUSAT PASAR PORSEA DAN BALIGE
KABUPATEN TOBA SAMOSIR**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes
Medan



**NADYA NABABAN
P01031116035**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2019**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Gambaran Faktor-faktor Penggunaan Plastik
Sebagai Penutup Pada Pengolahan Ikan Arsik
di Desa Sekitar Pusat Pasar Porsea dan
Balige Kabupaten Toba Samosir.

Nama Mahasiswa : Nadya Nababan

NIM : P01031116035

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :

Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

Pembimbing Utama/ Ketua Penguji

Dini Lestrina, DCN, M.Kes

Anggota Penguji I

Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes

Anggota Penguji II

Mengetahui :

Ketua Jurusan

Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes

NIP : 196403121987031003

Tanggal Lulus : 16 Juli 2019

ABSTRAK

NADYA NABABAN “**GAMBARAN FAKTOR-FAKTOR PENGGUNAAN PLASTIK SEBAGAI PENUTUP PADA PENGOLAHAN IKAN ARSIK DI DESA SEKITAR PUSAT PASAR PORSEA DAN BALIGE KABUPATEN TOBA SAMOSIR**” (DIBAWAH BIMBINGAN TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Ikan Arsik merupakan makanan tradisional khas Batak Toba yang sering dikonsumsi oleh hampir seluruh lapisan masyarakat, Saat ini terdapat sebagian masyarakat menggunakan plastik sebagai penutup pada pemasakan ikan arsik.

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran faktor-faktor penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan Ikan Arsik di Desa sekitar Pusat Pasar Porsea dan Balige, Kabupaten Toba Samosir.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif *observasional* dengan rancangan *cross sectional* yang dilakukan di Desa Sekitar Pusat Pasar Porsea dan Balige pada bulan Februari 2019. Sampel penelitian ini adalah ibu yang memasak ikan arsik dalam satu bulan terakhir, yang ditentukan secara *purposive sampling* sebanyak 30 orang. Data yang dikumpulkan meliputi karakteristik sampel, pengetahuan, sikap, dan tindakan. Analisis data univariat dilakukan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dinarasikan secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa umur ibu berkisar 30-39 tahun, sebagian besar (56,7%) berpendidikan SMA dan sebesar 40% bekerja sebagai ibu rumah tangga. Pengetahuan ibu tentang bahaya penggunaan plastik sebagai penutup pada pemasakan ikan arsik seluruhnya (100%) tergolong kategori tidak tahu. Sikap ibu dalam penggunaan plastik sebagai penutup 80% kategori kurang, 13,34% terkategori cukup dan 6,66% ibu terkategori baik. Tindakan penggunaan plastik menunjukkan bahwa seluruhnya (100%) sampel menggunakan plastik sebagai penutup pada pemasakan ikan arsik.

Kata kunci : Ikan Arsik, Pengetahuan, Plastik, Sikap, Tindakan,

ABSTRACT

NADYA NABABAN "**DESCRIPTION OF PLASTIC USE FACTORS AS A COVER ON *ARSIK* FISH PROCESSING IN VILLAGES AROUND THE PORSEA AND BALIGE MARKET OF TOBA SAMOSIR DISTRICT**"
(CONSULTANT :TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Arsik fish is traditional Toba Batak food that is often consumed by almost all levels of society. Currently there are some people who use plastic as a cover for cooking *Arsik* fish.

The purpose of this study was to determine the description of the factors of plastic use as a cover in the processing of *Arsik* Fish in the villages around Porsea and Balige market, Toba Samosir Regency. This study was observational descriptive study with cross sectional design conducted in villages around Porsea and Balige Market in February 2019.

The sample of this research was mothers who cooked *Arsik* fish in the past month, determined by purposive sampling of 30 people. Data collected includes sample characteristics, knowledge, attitudes, and actions. Univariate data analysis was performed in the form of frequency distribution tables and narrated descriptively.

The results showed that age of mothers ranged from 30-39 years, most (56.7%) had high school education and 40% worked as housewives. Mother's knowledge about the dangers of using plastic as cover on cooking *Arsik* Fish entirely (100%) belongs to unknown category. The attitude of mothers in plastic use as cover 80% of less category, 13.34% of categorized enough and 6.66% of mothers categorized well. The act of using plastic showed that all (100%) of sample used plastic as a cover for cooking *Arsik* Fish.

Keywords: *Arsik* Fish, Knowledge, Plastic, Attitude, Action,

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul **“Gambaran Faktor-faktor Penggunaan Plastik Sebagai Penutup Pada Pengolahan Ikan Arsik di Desa Sekitar Pusat Pasar Porsea dan Balige Kabupaten Toba Samosir”**

Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu, pada kesempatan ini dengan ketulusan hati maka penulisan menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM selaku pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes selaku penguji I yang telah banyak meluangkan waktu, kesabaran dan motivasi.
3. Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes selaku penguji II yang telah banyak meluangkan waktu, kesabaran dan motivasi.
4. Kedua orang tua tercinta, Bapak S Nababan dan Mamak J Simanjuntak, beserta seluruh keluarga besar saya yang selalu memberikan dukungan berupa moril dan materil kepada saya sehingga saya mampu menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Teman-teman yang turut dalam membantu dan memberikan dorongan pada penulis sehingga selesainya Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis mengharapkan sumbang saran dari semua pihak dalam penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Pengetahuan.....	5
B. Sikap	8
C. Tindakan	9
D. Ikan Arsik	10
E. Plastik.....	14
F. Kerangka Konsep.....	21
G. Defenisi Operasional.....	22
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	23
C. Populasi dan Sampel	23
D. Jenis Data dan Pengumpulan Data.....	24
E. Pengolahan dan Analisis Data	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi	26
B. Gambaran Karakteristik Sampel	26
C. Pengetahuan Tentang Penggunaan Plastik Pada Penutup Ikan Arsik	29

D. Menilai Kategori Sikap.....	32
E. Menilai Tindakan	32
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	33
B. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA.....	34
DAFTAR LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ikan Mas	11
2. Jenis plastik, kode dan penggunaannya	16
3. Defenisi Operasional	22
4. Distribusi responden berdasarkan kelompok pendidikan	26
5. Distribusi responden berdasarkan kelompok umur	26
6. Distribusi responden berdasarkan pekerjaan	27
7. Distribusi pengetahuan berdasarkan persentase pengetahuan	29
8. Distribusi sikap	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Nomor kode plastik	15
2. Kerangka Konsep.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran 1 Master Tabel.....	37
2. Lampiran 2 Pernyataan	38
3. Lampiran 3 Ketersediaan Menjadi Subjek Penelitian	39
4. Lampiran 4 Daftar Riwayat Hidup.....	40
5. Lampiran 5 Bukti bimbingan KTI.....	41
6. Lampiran 6 Kuesioner screening pemakaian plastik pada pemasakan ikan arsik.....	43
7. Lampiran 7 Kuesioner pengetahuan tentang pemakaian plastik pada penutup ikan arsik	45
8. Lampiran 8 Kuesioner sikap	46
9. Lampiran 9 Dokumentasi photo selama dilapangan.....	47

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, yang terdiri dari berbagai macam suku dan kebudayaan yang berbeda pada setiap daerah masing-masing. Suku-suku tersebut memiliki makanan adat tertentu yang tidak sama dengan suku lain, walaupun berbeda pada satu wilayah provinsi yang sama. Di Sumatera Utara pada suku Batak Toba terdapat makanan khas diantaranya *jambar*, *sipitu dai (mangan upa suhut)*, *indahan sipaet-paet*, *itak gur-gur*, *nani dugu*, *naniura*, *nani arsik*, *nani lomang*, dan *ikan mas natinombur*. Dekke nani arsik, yang berarti ikan yang dimasak kering, merupakan salah satu makanan tradisi masyarakat suku Batak. Makanan yang lebih dikenal dengan nama ikan arsik ini, merupakan simbol karunia kehidupan dalam masyarakat Batak. Ikan arsik tersaji pada beberapa upacara daur hidup masyarakat Batak, seperti pada saat pernikahan, dan kelahiran (Anonim, 2009 dalam Hasairin, 2014).

Bahan utama masakan ikan arsik pada umumnya adalah dari ikan mas dan ikan nila. Bumbu-bumbunya asli dari tumbuhan setempat daerah Batak sehingga dinamakan masakan khas Batak, misalnya bumbu yang digunakan pada saat memasak yaitu bawang batak, andaliman, kincung, kemiri, lengkuas, kunyit, dan bawang merah. Cara memasak ikan arsik biasanya ikan ini dimasak tanpa dibersihkan sisiknya lalu ikan dilumuri bumbu kemudian ditambahkan air dan ditutup dengan daun sampai matang. Seiring berkembangnya zaman sekarang ini, berdasarkan pengamatan didalam pengolahan ikan arsik ada yang menggunakan plastik sebagai penutup ikan arsik pada saat proses pengolahan hingga matang (Ashar Hasairin, 2014). Pemilihan penutup plastik ini lebih banyak diminati karena memiliki banyak kelebihan, seperti fleksibel (dapat mengikuti bentuk produk), tidak mudah pecah, aneka warna, tidak korosif (berkarat) juga harganya relatif murah (Damanik, 2013).

Menurut Kotler dan Amstrong, 2008 dalam Kamila, 2016 perilaku pemakaian plastik pada umumnya dipengaruhi oleh faktor usia, ekonomi, pekerjaan, keluarga, pengetahuan, dan sikap. Penelitian Paharti (2011) juga menyebutkan bahwa usia, lama pendidikan, dan pendapatan keluarga berpengaruh signifikan terhadap pemakaian plastik. Pengetahuan adalah hasil dari sebuah pembelajaran. Menurut Notoatmodjo (2010), Dalam proses mencari tahu ini mencakup berbagai metode dan konsep-konsep, baik melalui proses pendidikan maupun melalui pengalaman. Sikap merupakan ungkapan perasaan tentang suatu yang disukai atau tidak dalam mengambil keputusan (Sumarwan, 2011) seperti sikap pada penggunaan plastik yang dianggap lebih praktis, mudah didapatkan, dan harga yang murah (Jha, 2013).

Menurut penelitian Retnaningsih (2013) perilaku pemakaian plastik dipengaruhi oleh faktor usia, artinya semakin tinggi usia maka frekuensi pembelian akan meningkat, kemudian faktor lama pendidikan artinya semakin lama seseorang menempuh pendidikan maka pembeliannya akan semakin besar. Selain itu, besar keluarga juga mempengaruhi perilaku pembelian semakin besar keluarga maka perilaku pembelian akan semakin besar. Pendapatan keluarga juga mempengaruhi perilaku pembelian, semakin besar pendapatan keluarga maka perilaku pembeliannya akan semakin besar (Singh, 2012).

Menurut penelitian Nurhenu Karuniastuti (2016), penggunaan plastik yang tidak sesuai persyaratan akan menimbulkan berbagai gangguan kesehatan, karena dapat mengakibatkan pemicu kanker dan kerusakan jaringan pada tubuh manusia atau karsinogenik. Selain itu plastik pada umumnya sulit untuk didegradasikan atau diuraikan oleh mikro organisme. Berbagai penelitian telah menghubungkan Bisphenol-A dengan dosis rendah dengan beberapa dampak kesehatan, seperti meningkatkan kadar prostat, penurunan kandungan hormon testoteron, memungkinkan terjadinya kanker payudara, sel prostat menjadi lebih sensitif terhadap hormon, kanker, dan membuat seseorang menjadi hiperaktif.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah gambaran faktor-faktor penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik di Desa Sekitar Pusat Pasar Porsea dan Balige Kabupaten Toba Samosir.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran faktor-faktor penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik di Desa Sekitar Pusat Pasar Porsea dan Balige Kabupaten Toba Samosir.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui persentase ibu yang menggunakan penutup plastik pada saat memasak ikan arsik.
- b. Menilai pengetahuan ibu tentang penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik.
- c. Menilai sikap ibu dalam penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik.
- d. Menilai tindakan memasak ikan arsik menggunakan plastik sebagai penutup pada pengolahan masakan.

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan dan pengalaman bagi penulis sebagai penerapan dan ilmu pengetahuan yang diperoleh dari bangku kuliah dan juga mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang dampak dan bahaya penggunaan plastik untuk wadah penutup pada pemasakan ikan arsik.

c. Bagi Insitusi

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dalam rangka meningkatkan pengetahuan tentang bahaya plastik.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Peran makanan dalam kebudayaan merupakan kegiatan ekspresif yang memperkuat kembali hubungan – hubungan dengan kehidupan sosial, sanksi-sanksi, agama, ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi dengan berbagai dampaknya. Dengan kata lain, kebiasaan makan atau pola makan tidak hanya sekedar mengatasi tubuh manusia saja, melainkan dapat memainkan peranan penting dan mendasar terhadap ciri-ciri dan hakikat budaya makan.

Berbicara tentang konsep makanan, maka makanan dapat berasal dari laut, tanaman yang tumbuh di pertanian, yang dijual di pasar tradisional maupun supermarket. Makanan tidaklah semata-mata sebagai produk organik hidup dengan kualitas biokimia, tetapi makanan dapat dilihat sebagai gejala budaya. Gejala budaya terhadap makanan dibentuk karena berbagai pandangan hidup masyarakatnya dalam berbagai peraturan yang sifatnya normatif. Hal itu juga memunculkan pandangan yang membedakan antara nutriment (nutriment) dengan makanan (food). Nutriment adalah konsep biokimia yaitu zat yang mampu untuk memelihara dan menjaga kesehatan organisme yang memakannya. Sedang makanan (food) adalah konsep budaya, suatu pernyataan yang berada pada masyarakat tentang makanan yang dianggap boleh dimakan dan yang dianggap tidak boleh dimakan dan itu bukan sebagai makanan (Foster & Anderson, 1986:313-314).

Menurut Notoatmodjo dalam Wawan dan Dewi (2010), pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra pengelihat, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba dengan sendiri. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga.

2. Tingkat Pengetahuan

Setiap manusia memiliki tingkat pengetahuan yang berbeda-beda. Tingkat pengetahuan ilmu lain dari tahu (know), memahami (comprehension), aplikasi (application), analisis (analysis), sintesis (synthesis) dan evaluasi (evaluation). Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang maka semakin tinggi pula kemampuan individu tersebut didalam melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian tersebut inilah yang akan menjadi landasan seseorang untuk bertindak (Notoatmodjo, 2010 dalam Dirgahayu, 2015).

a. Tahu (know)

Diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) terhadap sesuatu yang spesifik dari keseluruhan bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima.

b. Memahami (*comprehension*)

Diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.

c. Menerapkan (application)

Diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada kondisi yang sebenarnya.

d. Analisa (analysis)

Suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau objek ke dalam komponen-komponen tetapi masih di dalam satu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lainnya.

e. Sintesa (synthesis)

Menunjukkan kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain, sintesa adalah kemampuan untuk menyusun formulasi-formulasi yang ada.

f. Evaluasi (evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek atau materi. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

3. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan adalah pendidikan, umur, lingkungan, dan sosial budaya. Semakin tinggi tingkat pendidikan dan status sosial seseorang maka tingkat pengetahuan akan semakin tinggi pula. Begitu juga dengan umur, semakin bertambahnya umur seseorang maka pengetahuannya jugasemakin bertambah (Wawan, 2010 dalam Dirgahayu, 2015).

a. Tingkat pendidikan

Pendidikan dapat membawa wawasan atau pengetahuan seseorang. Secara umum, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah.

b. Umur

Umur adalah rentang kehidupan yang diukur dengan tahun, dikatakan masa awal dewasa adalah usia 18 tahun sampai 40 tahun, dewasa Madya adalah 41 sampai 60 tahun, dewasa lanjut >60 tahun, umur adalah lamanya hidup dalam tahun yang dihitung sejak dilahirkan.

c. Lingkungan

Lingkungan adalah kombinasi antara kondisi fisik yang mencakup keadaan sumber daya alam seperti tanah, air, energy surya, mineral, serta flora dan fauna yang tumbuh diatas tanah maupun di dalam lautan, dengan kelembagaan yang meliputi ciptaan manusia seperti keputusan bagaimana menggunakan lingkungan fisik tersebut. Lingkungan juga dapat diartikan menjadi segala sesuatu yang ada di sekitar manusia dan mempengaruhi perkembangan kehidupan manusia.

d. Sosial budaya

Sosial budaya adalah segala hal yang dicipta oleh manusia dengan pemikiran dan budi nuraninya untuk dan/atau dalam kehidupan bermasyarakat. Atau lebih singkatnya manusia membuat sesuatu berdasar budi dan pikirannya yang diperuntukkan dalam kehidupan bermasyarakat.

Penelitian lain yang dilakukan oleh (Kendarti, 2009 dalam Dirgahayu, 2015) menyimpulkan bahwa pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam pembentukan tindakan seseorang. Dari penelitian terbukti bahwa tindakan yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada tindakan yang tidak didasari pengetahuan. Hasil penelitian tersebut juga didukung oleh teori Green dalam Notoatmodjo (2010) yang menyatakan bahwa pengetahuan merupakan salah satu faktor dalam pembentukan perilaku.

B. Sikap

1. Pengertian Sikap

Sikap adalah sesuatu atau keadaan mental didalam jiwa seseorang atau didalam diri seseorang untuk beradaptasi terhadap lingkungannya baik secara lingkungan alamiah atau lingkungan fisiknya. Secara umum sikap biasanya dipengaruhi oleh nilai budaya dan kebiasaan seseorang untuk bertindak. (Rusmanto, 2014).

2. Faktor-Faktor yang dapat mempengaruhi sikap

Menurut pendapat (Azwar, 2013) Sikap seseorang dapat dipengaruhi pada beberapa hal diantaranya:

a. Rumah.

Tingkah laku anak dan sikap anak tidak hanya dapat dipengaruhi oleh bagaimana sikap-sikap orang yang berada di dalam rumah, dan sikap-sikap mereka bagaimana mereka melakukan hubungan dengan orang-orang yang diluar rumah.

b. Sekolah

Peran pendidikan adalah, untuk membentuk kepribadian anggota masyarakat agar menjadi warga yang baik dan unggul.

c. Pekerjaan

Pekerjaan sangat berpengaruh pada sikap seseorang. Kondisi lingkungan pekerjaan yang nyaman maka akan membentuk sikap positif pada pekerjaan. Apabila lingkungan kerja yang tidak nyaman maka akan membentuk sikap yang negative pada pekerjaanya.

d. Pengalaman

Pengalaman yaitu apa yang telah sedang dialami seseorang akan ikut membentuk dan mempengaruhi penghayatan seseorang terhadap sosial. Tanggapan akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap. Pengalaman sangat mempengaruhi seseorang dalam bersikap.

C. Tindakan

1. Pengertian Tindakan

Setelah seseorang mengetahui stimulus, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang telah diketahui untuk dilaksanakan atau dipraktekkan. Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Agar terwujud sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung berupa fasilitas dan dukungan dari pihak lain.

2. Tindakan Terdiri Dari Beberapa Tingkat

Menurut Notoadmodjo (2007), tindakan terdiri dari beberapa tingkat diantaranya sebagai berikut :

a. Presepsi

Mekanisme mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil.

b. Respon Terpimpin

Dapat melakukan sesuatu dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh.

c. Mekanisme

Dapat melakukan sesuatu secara otomastis tanpa menunggu perintah atau ajakan orang lain.

d. Adopsi

Suatu tindakan yang sudah berkembang dengan baik, artinya tindakan itu telah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran dari tindakan tersebut.

D. Ikan Arsik

1. Pengertian Ikan Mas

Ikan mas (*Cyprinus carpio*) adalah salah satu jenis ikan air tawar yang sangat disukai oleh masyarakat, karena rasa dagingnya yang enak dan bergizi tinggi. Seiring berkembangnya pengetahuan masyarakat akan pentingnya sumber protein yang baik bagi kesehatan adalah yang berasal dari ikan. Maka dari itu kebutuhan ikan konsumsi dari tahun ke tahun terus meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk. Kegiatan untuk membuat ikan menjadi salah satu dasar utama dalam mewujudkan banyaknya permintaan konsumen. Kegiatan tidak hanya sebagai upaya memenuhi tingkat permintaan konsumen tetapi juga upaya peningkatan perbaikan gizi untuk mendapatkan manusia berkualitas dan mampu berdaya saing dalam percaturan globalisasi (Himagizi, 2009 dalam Wihardi dkk, 2014).

2. Kandungan Gizi Ikan Mas

Table 1. kandungan gizi ikan mas dalam 100 gram bahan

Jenis Zat Gizi	Jumlah
Energi (kkal)	86,00
Air (g)	80,00
Protein (g)	16,00
Lemak (g)	2,00
Kalsium (Ca) (mg)	20,00
Zat Besi (Fe) (mg)	2,00
Fosfor (P) (mg)	150,00

Sumber, TKPI

Ikan sebagai hasil perikanan lainnya bersifat cepat busuk atau perishable food. Penurunan mutu pada hasil perikanan terjadi dengan mudah disebabkan tingginya kadar air dan protein serta rendahnya jaringan pengikat atau tendon dalam daging ikan, sehingga merupakan media yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme pembusuk (Afrianto dan Liviawati,1989).

3. Sejarah Ikan Arsik

Menurut Soekarman & Soedarsono, 1992 dalam Ashar Hasairin, 2014 tumbuhan memiliki makna ritual yang disimboliskan oleh setiap suku baik pada upacara adat. Makna ritual dapat dilakukan dalam upacara adat suka dan duka merupakan ungkapan hati berupa nasehat. Salah satunya dalam makanan adat. Suku Batak Toba memiliki makanan khas yang tidak sama dengan suku lainnya. Makanan khas ikan arsik ini sudah lama menjadi makanan khas suku Batak Toba. Makanan adat ini masih digunakan pengetahuan diperoleh dari nenek moyang orang Batak Toba terdahulu dan masih terus digunakan sampai saat ini. Pada saat sekarang ini digunakan pada upacara perkawinan, meninggal dunia, kelahiran anak, memasuki rumah baru, memasukkan tulang belulang orang tua ke tugu adat Batak (mangokal holi atau manaikkon saring-saring natua-tua), pembaptisan anak (pemberian nama anak dari gereja), naik sidi, sulang-sulang pahompu dan lainnya.

Menurut pengamat budaya Batak, dekke si tiho ini diberikan dengan harapan supaya orang yang menerima ikan ini dapat bersih baik hati maupun perilakunya. Ukuran ikan yang digunakan biasanya beragam, bergantung pada masing-masing orang. Dari siku hingga ujung jari tangan merupakan ukuran terpanjang ikan ini. Sementara ukuran terkecilnya yaitu satu setengah jengkal tangan manusia dewasa. Karena mulai langka, maka ikan ini diganti dengan ikan mas hingga saat ini. Selain lebih ekonomis, ikan mas juga mudah untuk dikembangbiakkan. Ikan ini memang harus selalu ada dalam upacara adat Batak.

Ikan mas yang diberikan haruslah dalam jumlah ganjil, yaitu satu, tiga, tiga, tiga. Masing-masing jumlah ini memiliki arti sesuai dengan ketentuan adat Batak. Artinya yaitu :

- a. Satu ekor diperuntukkan bagi pasangan yang baru menikah.
- b. Tiga ekor diperuntukkan bagi pasangan yang baru mempunyai anak.
- c. Tiga ekor diperuntukkan bagi pasangan yang baru mempunyai cucu.
- d. Tiga ekor diperuntukkan bagi pemimpin bangsa batak.

Penyajian ikan ini pada dasarnya tidak boleh sembarangan dikarenakan banyaknya makna yang terkandung didalamnya. Ikan yang akan disajikan haruslah tetap dalam kondisi utuh, mulai dari kepala hingga ekor. Sisiknya pun tidak boleh dibuang. Ini melambangkan gambaran utuh kehidupan manusia. Ikan tidak boleh dipotong-potong karena orang yang menerimanya tidak akan memperoleh keturunan, memotong-motong ikan ini sama artinya dengan mengharapkan orang yang menerimanya tidak memperoleh keturunan.

Selain itu juga harus disajikan dalam posisi berenang dengan kepala menghadap ke orang yang menerimanya. Bila jumlahnya lebih dari satu, maka semua ikan harus dibariskan sejajar. Dalam bahasa Batak disebut dekke si mundur, keluarga yang menerima ikan ini diharapkan dapat berjalan sejajar atau beriringan menuju arah dan tujuan yang sama. Sehingga bila ada permasalahan dan rintangan yang menghalangi dapat

diselesaikan secara bersama oleh setiap anggota keluarga (Marpaung Edomora (2018).

4. Cara Pengolahan Ikan Arsik

Bahan-bahan :

- a. 1 kg ikan mas
- b. kacang panjang potong potong
- c. 1/4 ons bawang batak
- d. 1/2 ons andaliman
- e. sesuai selera cabe merah
- f. 7 siung bawang putih
- g. 4 siung bawang merah
- h. 3 buah kemiri
- i. 1 ruas jahe
- j. 1 ruas lengkuas/laos
- k. potong asam glugur/asam
- l. asam sikala
- m. kincung
- n. secukupnya garam
- o. tomat diiris

Cara memasak :

- a. Didihkan air lalu masukkan asam glugur
- b. Haluskan bumbu lalu masukkan kedalam air yg telah mendidih
- c. Masukkan ikan mas yg telah di beri perasan jeruk nipis
- d. Susun diatas ikan mas, kacang panjang, potongan daun bawang, lengkuas, asam sikala dan sereh yang di geprek, irisan tomat dan cabe merah
- e. Masukan garam dan masak hingga air meresap.

E. Plastik

1. Pengertian Plastik

Plastik adalah salah satu jenis makromolekul yang dibentuk dengan proses polimerisasi. Polimerisasi adalah proses penggabungan beberapa molekul sederhana (monomer) melalui proses kimia menjadi molekul besar (makromolekul atau polimer). Plastik merupakan senyawa polimer yang unsur penyusunan utamanya adalah karbon dan hidrogen. Untuk membuat plastik, salah satu bahan baku yang sering digunakan adalah Naphta, yaitu bahan yang dihasilkan dari penyulingan minyak bumi atau gas alam. Sebagai gambaran, untuk membuat 1 kg plastik memerlukan 1,75 kg minyak bumi, untuk memenuhi kebutuhan bahan bakunya maupun kebutuhan energy prosesnya (Kumar dkk, 2011 dalam Surono, 2013).

Plastik merupakan bahan yang kelihatan bersih, praktis, sehingga barang-barang kebutuhan sehari-hari dibuat dari plastik seperti botol minuman, gelas, piring, kantong kresek, dan sebagainya. Dengan demikian hampir semua orang memakai barang-barang yang terbuat dari plastik karena kepraktisannya, walaupun berdampak terhadap kesehatan dan lingkungan.

2. Jenis-jenis Plastik

Plastik dapat dikelompokkan menjadi dua macam yaitu thermoplastik dan termosetting. Thermoplastik adalah bahan plastik yang jika dipanaskan sampai temperatur tertentu, akan mencair dan dapat dibentuk kembali menjadi bentuk yang diinginkan. Sedangkan termosetting adalah plastik yang jika telah dibuat dalam bentuk padat, tidak dapat dicairkan kembali dengan cara dipanaskan. Berdasarkan sifat kedua kelompok plastik di atas, thermoplastik adalah jenis yang memungkinkan untuk didaur ulang. Jenis plastik yang dapat didaur ulang diberi kode berupa nomor untuk memudahkan dalam mengidentifikasi dan penggunaannya (lihat Gambar 1 dan Tabel 2).

Gambar 1. Nomor kode plastik



Sumber: UNEP, 2009

Tabel 2. Jenis plastik, kode dan penggunaannya

No Kode	Jenis Plastik	Penggunaan
1.	PET (polyethyleneterephthalate)	botol kemasan air mineral, botol minyak goreng, jus, botol sambal, botol obat, dan botol kosmetik
2.	HDPE (High-density Polyethylene)	botol obat, botol susu cair, jerigen pelumas, dan botol kosmetik
3.	PVC (Polyvinyl Chloride)	pipa selang air, pipa bangunan, mainan, taplak meja dari plastik, botol shampo, dan botol sambal.
4.	LDPE (Low-density Polyethylene)	kantong kresek, tutup plastik, plastik pembungkus daging beku, dan berbagai macam plastik tipis lainnya.
5.	PP (Polypropylene atau Polypropene)	cup plastik, tutup botol dari plastik, mainan anak, dan margarine
6.	PS (Polystyrene)	kotak CD, sendok dan garpu plastik, gelas plastik, atau tempat makanan dari styrofoam, dan tempat makan plastik transparan
7.	Other (O), jenis plastik lainnya selain dari no.1 hingga 6	botol susu bayi, plastik kemasan, gallon air minum, suku cadang mobil, alat-alat rumah tangga, komputer, alat-alat elektronik, sikat gigi, dan mainan lego

Sumber: Kurniawan, 2012

a. *PET — Polyethylene Terephthalate*

Mayoritas bahan plastik PET di dunia untuk serat sintetis (sekitar 60%), dalam pertekstilan PET biasa disebut dengan polyester (bahan dasar botol kemasan 30%). Botol Jenis PET/PETE ini direkomendasikan hanya sekali pakai. Bila terlalu sering dipakai, apalagi digunakan untuk menyimpan air hangat apalagi panas, akan mengakibatkan lapisan polimer pada botol tersebut akan meleleh dan mengeluarkan zat karsinogenik (dapat menyebabkan kanker). Titik lelehnya 85°C.

Di dalam membuat PET, menggunakan bahan yang disebut dengan antimoni trioksida, yang berbahaya bagi para pekerja yang berhubungan dengan pengolahan ataupun daur ulangnya, karena antimoni trioksida masuk ke dalam tubuh melalui sistem pernafasan, yaitu akibat menghirup debu yang mengandung senyawa tersebut. Terkontaminasinya senyawa ini dalam periode yang lama akan mengalami iritasi kulit dan saluran pernafasan bagi pekerja wanita, senyawa ini meningkatkan masalah menstruasi dan keguguran, pun bila melahirkan, anak mereka kemungkinan besar akan mengalami pertumbuhan yang lambat hingga usia 12 bulan.

b. *HDPE — High Density Polyethylene*

HDPE merupakan salah satu bahan plastik yang aman untuk digunakan karena kemampuan untuk mencegah reaksi kimia antara kemasan plastik berbahan HDPE dengan makanan/minuman yang dikemasnya. HDPE memiliki sifat bahan yang lebih kuat, keras, buram dan lebih tahan terhadap suhu tinggi jika dibandingkan dengan plastik dengan kode PET.

Ada baiknya tidak menggunakan wadah plastik dengan bahan HDPE terus menerus karena walaupun cukup aman tetapi wadah plastik berbahan HDPE akan melepaskan senyawa antimoni trioksida secara terus menerus.

c. *V— Polyvinyl Chloride*

Bahan ini lebih tahan terhadap bahan senyawa kimia, minyak, dll. PVC mengandung DEHA yang dapat bereaksi dengan makanan yang dikemas dengan plastik berbahan PVC ini saat bersentuhan langsung dengan makanan tersebut, titik lelehnya 70 – 140°C. Kandungan dari PVC yaitu DEHA yang terdapat pada plastik pembungkus dapat bocor dan masuk ke makanan berminyak bila dipanaskan. Reaksi yang terjadi antara PVC dengan makanan yang dikemas dengan plastik ini berpotensi berbahaya untuk ginjal, hati dan penurunan berat badan.

Jika jenis plastik PVC ini dibakar dapat mengeluarkan racun. Sebaiknya kita mencari alternatif pembungkus makanan atau kemasan minuman, seperti bahan alami (daun pisang).

d. *LDPE — Low Density Polyethylene*

Sifat mekanis jenis plastik LDPE adalah kuat, agak tembus cahaya, fleksibel dan permukaan agak berlemak. Pada suhu di bawah 60°C sangat resisten terhadap senyawa kimia, daya proteksi terhadap uap air tergolong baik, akan tetapi kurang baik bagi gas-gas yang lain seperti oksigen.

Plastik ini dapat didaur ulang, baik untuk barang-barang yang memerlukan fleksibilitas tetapi kuat, dan memiliki resistensi yang baik terhadap reaksi kimia. Biasanya plastik jenis ini digunakan untuk tempat makanan, plastik kemasan, botol yang lunak. Barang berbahan LDPE ini sulit dihancurkan, tetapi tetap baik untuk tempat makanan atau minuman karena sulit bereaksi secara kimiawi dengan makanan atau minuman yang dikemas dengan bahan ini.

e. *PP — Polypropylene*

Karakteristik PP adalah botol transparan yang tidak jernih atau berawan. Polipropilen lebih kuat dan ringan dengan daya tembus uap yang rendah, ketahanan yang baik terhadap lemak, stabil terhadap suhu tinggi dan cukup mengkilap. Titik lelehnya 165°C.

f. *PS — Polystyrene*

Polystyrene merupakan polimer aromatik yang dapat mengeluarkan bahan styreneke dalam makanan ketika makanan tersebut bersentuhan. Bahan ini harus dihindari, karena selain berbahaya untuk kesehatan otak, mengganggu hormon estrogen pada wanita yang berakibat pada masalah reproduksi, pertumbuhan dan sistem syaraf, juga bahan ini sulit didaur ulang. Bila didaur ulang, bahan ini memerlukan proses yang sangat panjang dan lama.

Jika tidak tertera kode angka dibawah kemasan plastik, maka bahan ini dapat dikenali dengan cara dibakar (cara terakhir dan sebaiknya dihindari). Ketika dibakar, bahan ini akan mengeluarkan api berwarna kuning-jingga, dan meninggalkan jelaga. Titik leleh pada 95°C.

g. *OTHER*

Bahan dengan tulisan Other berarti dapat berbahan SAN - styrene acrylonitrile, ABS – acrylonitrile butadiene styrene, PC – polycarbonate, Nylon. PC – polycarbonate, dapat mengeluarkan bahan utamanya yaitu Bisphenol-A ke dalam makanan dan minuman yang berpotensi merusak sistem hormon, kromosom pada ovarium, penurunan produksi sperma, dan mengubah fungsi imunitas. Dianjurkan untuk tidak dipergunakan untuk tempat makanan ataupun minuman karena Bisphenol-A dapat berpindah ke dalam minuman atau makanan jika suhunya dinaikkan karena pemanasan. Padahal biasanya botol susu dipanaskan dengan cara direbus atau dengan microwave untuk tujuan sterilisasi atau dituangi air mendidih atau air panas.

SAN dan ABS memiliki resistensi yang tinggi terhadap reaksi kimia dan suhu, kekuatan, kekakuan, dan tingkat kekerasan yang telah ditingkatkan. SAN dan ABS merupakan salah satu bahan plastik yang sangat baik untuk digunakan.

3. Dampak Bahaya Penggunaan Plastik

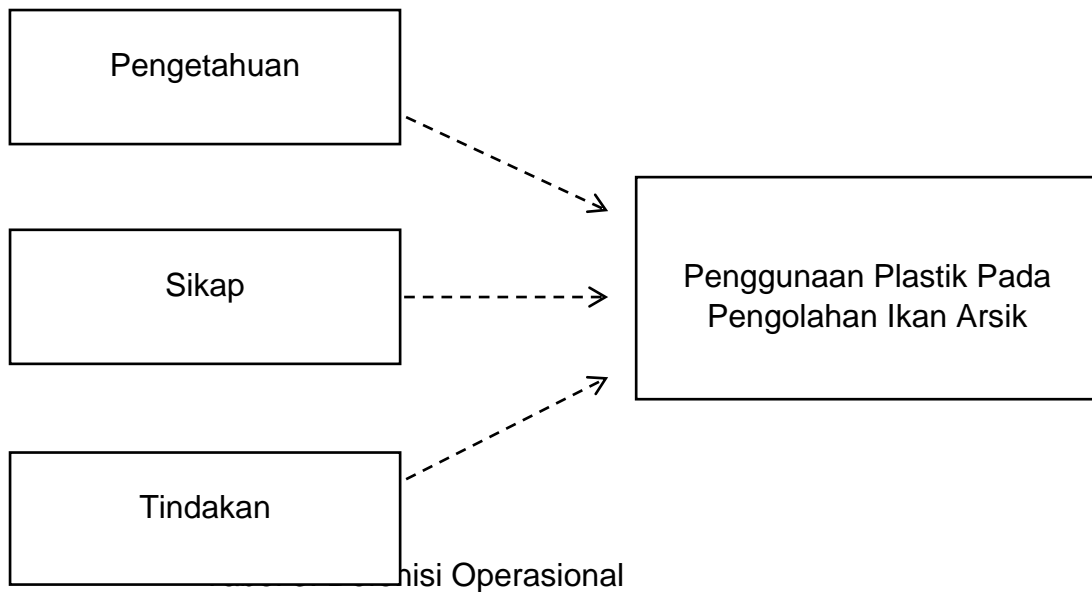
Penggunaan plastik dalam kehidupan modern ini terlihat sangat pesat sehingga menyebabkan tingkat ketergantungan manusia pada plastik semakin tinggi. Hal tersebut disebabkan plastik merupakan bahan pembungkus ataupun wadah yang praktis dan kelihatan bersih, mudah didapat, tahan lama, juga murah harganya. Tetapi dibalik itu, banyak masyarakat yang tidak mengetahui bahaya dari plastik, dan cara penggunaan yang benar.

Untuk menghindari bahaya yang mungkin terjadi maka sebaiknya jika harus menggunakan plastik maka pakailah plastik yang terbuat dari polietilena dan polypropylene atau bahan alami seperti daun pisang. Sedangkan plastik memiliki tekstur yang kuat dan tidak mudah terdegradasi oleh mikroorganisme tanah. Oleh karena itu seringkali kita membakarnya untuk menghindari pencemaran terhadap tanah dan air di lingkungan kita tetapi pembakarannya dan akan mengeluarkan asap toksik yang apabila dihirup dapat menyebabkan sperma menjadi tidak subur dan terjadi gangguan kesuburan (Wardani, 2009 dalam Nasrun dkk, 2016).

Menurut Nurhenu Karuniastuti, 2016 kebanyakan plastik seperti PVC, agar tidak bersifat kaku dan rapuh ditambahkan dengan suatu bahan pelembut. Beberapa contoh pelembut adalah epoxidized soybean oil (ESBO), di (2-ethylhexyl) adipate (DEHA), dan bifenil poliklorin (PCB), acetyl tributyl citrate (ATBC) dan di (2-ethylhexyl) phthalate (DEHP).

Penggunaan bahan pelembut ini dapat menimbulkan masalah kesehatan, sebagai contoh, penggunaan bahan pelembut seperti PCB dapat menimbulkan kematian pada jaringan dan kanker pada manusia (karsinogenik), oleh karenanya sekarang sudah dilarang pemakaiannya. Di Jepang, keracunan PCB menimbulkan penyakit yang dikenal sebagai yusho. Tanda dan gejala dari keracunan ini berupa pigmentasi pada kulit dan benjolan-benjolan, gangguan pada perut, serta tangan dan kaki lemas. Sedangkan pada wanita hamil, mengakibatkan kematian bayi dalam kandungan serta bayi lahir cacat.

F. Kerangka Konsep



No	Variabel	Defenisi Operasional	Pengukuran
1.	Pengetahuan	<p>Segala sesuatu yang diketahui dan tidak diketahui ibu tentang bahaya pemakaian plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik yang dilakukan dengan wawancara dengan alat bantu kuesioner sebanyak 5 pertanyaan (Lampiran 7)</p> <p>a. Tahu : Tidak memakai plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik</p> <p>b. Tidak Tahu : Memakai plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik</p>	Nominal
2.	Sikap	<p>Kemampuan responden dalam menjawab pernyataan bagaimana sikap mereka terhadap penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik yang dinilai dengan menggunakan kuesioner sebanyak 9 pernyataan (Lampiran 8) yang dikategorikan</p> <p>a. Baik : $\geq 75\%$ jawaban benar</p>	Ordinal

		<ul style="list-style-type: none"> b. Cukup : 40-75% jawaban benar c. Kurang : < 40% 	
3.	Tindakan	<p>Tindakan adalah hasil nyata dari keseluruhan aspek pengetahuan dan sikap yang didapat melalui menggunakan kuesioner.</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Menggunakan plastik : Sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik b. Tidak menggunakan plastik : Sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik 	Nominal

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Desa patane 1, patane 2, patane 3, patane 4 Kecamatan Porsea dan Desa Lumban Dolok, serta Desa Napitupulu Bagasan Kecamatan Balige Kabupaten Toba Samosir. Pemilihan lokasi tersebut didominasi oleh suku Batak Toba sehingga peneliti dapat mengetahui budaya memasak ikan arsik yang merupakan makanan khas dari suku Batak Toba. Pengumpulan data dilakukan pada bulan Februari tahun 2019.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian Deskriptif *Observasional* dengan rancangan *Cross Sectional*.

C. Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah semua ibu yang memasak ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir. Sampel merupakan sebagian dari populasi sebanyak 30 orang ditentukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Jumlah tersebut didasarkan pendapat bahwa sampel akan berdistribusi normal jika jumlah sampel minimal 30 orang (Hasan, 2008). Sampel berasal dari dua wilayah yang terdiri dari 15 orang di wilayah Balige dan 15 orang di Porsea, maka jumlahnya sebanyak 30 orang.

Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *sampling aksidental* yaitu merupakan pengambilan sampel berdasarkan faktor spontanitas (Riduan, 2005). Teknik pelaksanaannya adalah dengan mengunjungi rumah ibu-ibu yang biasa mengolah ikan arsik, lalu peneliti menanyakan apakah ibu tersebut mengolah ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir. Jika ya maka ibu tersebut menjadi sampel dalam penelitian ini. Kemudian jika ibu bersedia menjadi sampel dalam penelitian ini, peneliti selanjutnya melakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner kepada ibu tersebut.

D. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder :

a. Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti yang terdiri dari :

- 1) Data karakteristik ibu yang mengolah ikan arsik meliputi nama, umur, suku, pendidikan, dan pekerjaan.
- 2) Data gambaran pengetahuan ibu yang mengolah ikan arsik.
- 3) Data gambaran sikap ibu yang mengolah ikan arsik.
- 4) Data gambaran tindakan ibu yang mengolah ikan arsik.

b. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh berdasarkan informasi yang telah dikumpulkan mengenai gambaran umum lokasi penelitian di Desa Sekitar Pusat Pasar Porsea dan Balige yang diperoleh dari artikel resmi Pemerintah Kabupaten Toba Samosir (<http://www.tobasamosirkab.go.id/wilayah>).

2. Cara Pengumpulan Data

a. Data karakteristik ibu pengolah ikan arsik dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan peneliti dengan mengisi kuesioner, screening (Lampiran 6).

b. Data pengetahuan ibu pengolah ikan arsik dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan peneliti dengan menggunakan kuesioner pengetahuan yang terdiri dari 5 pertanyaan (Lampiran 7).

c. Data sikap ibu pengolah ikan arsik dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan peneliti dengan menggunakan kuesioner sikap yang terdiri dari 9 pernyataan (Lampiran 8).

d. Data tindakan penggunaan plastik dilihat melalui observasi.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

- a. Data identitas sampel dan data karakteristik ibu yang dikumpulkan diolah secara manual menggunakan komputer dengan tahapan sebagai berikut:
 - 1) Memeriksa kelengkapan data.
 - 2) Memberikan kode sesuai dengan karakteristik data identitas.
 - 3) Mengentri data ke dalam komputer.
- b. Data pengetahuan dikategorikan menjadi :
 - 1) Tahu : Bila tidak memakai plastik sebagai penutup pada pengolah ikan arsik
 - 2) Tidak tahu : Bila memakai plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik
- c. Data sikap dikategorikan menjadi :
 - 1) Baik : Bila $\geq 75\%$ jawaban responden adalah “Tidak setuju”
 - 2) Cukup : Bila 40-75% jawaban responden adalah “Tidak setuju”
 - 3) Kurang : Bila $< 40\%$ responden adalah “Tidak setuju”
- d. Data tindakan dikategorikan menjadi :
 - 1) Menggunakan plastik : sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik
 - 2) Tidak menggunakan plastik : sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik

2. Analisis Data

Analisis univariat dilakukan untuk menggambarkan karakteristik data yang dikumpulkan. Hasil analisis dikumpulkan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dinarasikan secara deskriptif.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi

Kecamatan Porsea merupakan bagian dari Kabupaten Toba Samosir terdiri dari 16 Desa, sedangkan Kecamatan Balige merupakan Ibukota Kabupaten Toba Samosir yang terdiri dari 29 Desa. Kecamatan Porsea dan Balige merupakan daerah asal suku Batak di Sumatera Utara dimana ikan arsik banyak digunakan dalam adat istiadat.

B. Gambaran Karakteristik Sampel

1. Pendidikan

Pendidikan dapat membawa wawasan atau pengetahuan seseorang. Secara umum, seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan lebih luas dibandingkan dengan seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah. Distribusi responden berdasarkan pendidikan disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Pendidikan

Pendidikan	Frekuensi (n)	Persen (%)
SD	4	13,3
SMP	5	16,7
SMA	17	56,7
PT	4	13,3
Total	30	100,0

Tabel 4 menunjukkan bahwa pendidikan responden yang memasak ikan arsik sebagian besar (56,7%) adalah SMA.

2. Umur

Umur adalah rentang kehidupan yang diukur dengan tahun, dikatakan masa awal dewasa yang hampir sebagian besar (30%) responden termasuk kategori umur 30 – 39 tahun (dewasa muda). Sisanya kategori dewasa Madya (40-59 tahun) sebesar 23,3%, dan 20% dewasa lanjut (>60 tahun).

Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Umur

Usia (tahun)	Frekuensi (n)	Persen (%)
30-39	9	30
40-49	7	23,3
50-59	6	20
> 60	8	26,7
Total	30	100,0

3. Pekerjaan

Pekerjaan sangat berpengaruh pada sikap seseorang. Kondisi lingkungan pekerjaan yang nyaman maka akan membentuk sikap positif pada pekerjaan. Apabila lingkungan kerja yang tidak nyaman maka akan membentuk sikap yang negative pada pekerjaannya. Distribusi responden berdasarkan pekerjaan disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Kelompok Pekerjaan

Pekerjaan	Frekuensi (n)	Persen (%)
Ibu rumah tangga	12	40,0
Petani	10	33,3
Pegawai negeri	2	6,7
Wiraswasta	6	20,0
Total	30	100,0

Berdasarkan Tabel 6, pekerjaan responden hampir seluruhnya (40%) yang bekerja sebagai ibu rumah tangga dan sisanya 6,7% yang bekerja sebagai pegawai negeri.

C. Karakteristik Pemasakan Ikan Arsik

1. Frekuensi pemasakan ikan arsik dalam satu bulan

Tabel 7. Distribusi Sampel Berdasarkan Frekuensi Pemasakan Ikan Arsik Dalam Satu Bulan

Frekuensi pemasakan	Frekuensi (n)	Persen (%)
1 kali dalam sebulan	11	36,7
2 kali dalam sebulan	14	46,7
3 kali dalam sebulan	3	10,0
4 kali dalam sebulan	2	6,7
Total	30	100,0

Berdasarkan Tabel 7 menunjukkan bahwa sebesar 46,7% ibu yang memasak ikan arsik 2 kali dalam satu bulan terakhir dan sisanya 6,7% yaitu 4 kali dalam satu bulan.

2. Jenis ikan yang diarsik

Hasil pengumpulan data yang didapatkan mengenai jenis ikan yang biasa dimasak arsik, seluruh (100%) responden menggunakan ikan mas. Hal ini berkaitan dengan budaya asli suku Batak Toba dimana ikan mas merupakan simbol paling utama dalam pemasakan ikan arsik.

3. Wadah pemasakan ikan arsik

Hasil pengumpulan data yang didapatkan mengenai wadah yang digunakan pada pemasakan ikan arsik, seluruh (100%) responden menggunakan blanga/kuali. Hal ini berkaitan dengan pendapat responden agar lebih simpel dan praktis.

4. Penutup yang digunakan sewaktu pemasakan

Hasil pengumpulan data yang didapatkan mengenai penutup yang biasa digunakan pada pemasakan ikan arsik, seluruh (100%) responden menggunakan plastik sebagai penutup. Hal ini berkaitan keterbatasan ukuran penutup yang sesuai dengan jenis wadah yang digunakan dalam pemasakan ikan arsik.

5. Tingkat kemasakan ikan arsik

Tabel 8. Distribusi Sampel Berdasarkan Tingkat Kemasakan

Tingkat kemasakan	Frekuensi (n)	Persen
Tidak kering	3	10,0
Sampai kering	27	90,0
Total	30	100,0

Tabel 8 menunjukkan bahwa hampir seluruhnya (90%) responden yang memasak ikan arsik sampai kering. Hal ini berkaitan dengan pendapat responden mengenai rasa ikan arsik jika dimasak sampai kering lebih enak, dan itu sudah menjadi kebiasaan dan selera masyarakat.

6. Waktu pemasakan

Tabel 9. Distribusi Sampel Berdasarkan Waktu Pemasakan

Waktu pemasakan (Jam)	Frekuensi (n)	Persen (%)
1 jam	6	20,0
2 jam	9	30,0
3 jam	8	26,7
4 jam	1	3,3
5 jam	1	3,3
6 jam	5	16,7
Total	30	100,0

Berdasarkan Tabel 9, sebagian besar (30%) responden memasak ikan arsik selama 2 jam. Hal ini berkaitan dengan jumlah ikan yang mempengaruhi waktu pemasakan dan kebiasaan memasak ikan arsik sampai kering.

D. Pengetahuan Tentang Penggunaan Plastik Sebagai Penutup Ikan Arsik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh (100%) responden tidak mengetahui bahaya penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik dan berpendapat bahwa pemakaian plastik sudah menjadi turun-temurun dalam penutup pengolahan ikan arsik. Seseorang yang memiliki pengetahuan baik tentang kesehatan tentu tidak akan menggunakan plastik sebagai penutup.

1. Alasan penggunaan penutup plastik

Tabel 10. Distribusi Sampel Berdasarkan Alasan Penggunaan Plastik

Alasan Penggunaan Plastik	Frekuensi (N)	Persen (%)
Agar bumbunya meresap	10	33,3
Agar masakanya merata	2	6,7
Agar uapnya tidak keluar	3	10,0
Karna sudah biasa	2	6,7
Karna tidak ada tutup yang besar	7	23,3
Praktis	6	20,0
Total	30	100,0

Berdasarkan Tabel 10, sebagian besar (33,3%) alasan penggunaan plastik sebagai penutup agar bumbunya meresap. Sisanya karna tidak ada tutup yang besar 23,3% , praktis 20%, dan sebesar 6,7% agar memasaknya merata juga karna sudah biasa .

2. Asal/sumber plastik yang digunakan

Tabel 11. Distribusi Sampel Berdasarkan Asal/sumber Plastik Yang Digunakan

Asal/sumber plastik yang digunakan	Frekuensi (n)	Persen (%)
Dari bungkus ikan mas	6	20,0
Plastik yang dibeli permeter	15	50,0
Plastik putih mie hun	9	30,0
Total	30	100,0

Tabel 11 menunjukkan bahwa sebagian besar (50%) plastik penutup yang digunakan dalam pemasakan ikan arsik berasal dari plastik yang dibeli permeter. Sisanya dari plastik putih mie hun sebesar 30% dan 20% menggunakan bungkus ikan mas sewaktu dibeli.

3. Cara menggunakan penutup plastik saat pemasakan ikan arsik

Tabel 12. Distribusi Sampel Berdasarkan Bagaimana cara ibu menutup pengolahan ikan arsik dengan menggunakan plastik

Cara menggunakan penutup	Frekuensi (n)	Persen (%)
Ditutup sebelum api dihidupkan	12	43,3
Ditutup ketika bumbu tercampur dan suhu pemasakan sudah sedikit panas	15	50,0
Ditutup ketika mendidih	3	10,0
Total	30	100,0

Tabel 12 menunjukkan bahwa sebagian besar (50%) menutup ikan arsik ketika bumbunya sudah tercampur dan suhu pemasakan sudah sedikit panas. Sisanya ditutup sebelum api dihidupkan sebesar 43,3% dan 10% ditutup dengan plastik ketika mendidih.

4. Memperoleh informasi penggunaan penutup plastik

Tabel 13. Distribusi Sampel Berdasarkan Memperoleh Informasi Tentang Pemakaian Plastik

Memperoleh informasi tentang pemakaian plastik	Frekuensi (n)	Persen (%)
Turun-temurun	14	46,7
Inisiatif sendiri	3	10,0
Tetangga	12	43,3
Total	30	100,0

Tabel 13 menunjukkan bahwa hampir sebagian (46,7%) responden memperoleh informasi tentang penggunaan penutup plastik pada pemasakan ikan arsik sudah turun-temurun. Sisanya dari tetangga sebesar 43,3% dan 10% inisiatif sendiri.

E. Sikap

Sikap pada dasarnya merupakan perwujudan dari pemikiran yang didasarkan pada pengetahuan, pemahaman dan keyakinan sehingga menghasilkan kecenderungan untuk bertindak sesuatu (Suharyat, 2009) ,Distribusi kategori sikap disajikan pada Tabel 12.

Tabel 14. Distribusi Sampel Berdasarkan Kategori Sikap

Kategori	Frekuensi (n)	Persen (%)
Baik	2	6,66
Cukup	4	13,34
Kurang	24	80
Total	30	100,0

Berdasarkan Tabel 14, hampir sebagian besar (80%) responden termasuk kategori kurang (< 40%). Sisanya kategori cukup (40-75%) sebesar 13,34% dan 6,66% kategori baik ($\geq 75\%$). Berdasarkan data yang dikumpulkan, sikap responden terhadap penggunaan penutup plastik dianggap lebih praktis daripada penutup lain. Hal ini menunjukkan bahwa sikap responden sejalan dengan pengetahuan responden yang tidak tahu bahaya penggunaan plastik yang dapat mengganggu kesehatan.

F. Tindakan

Hasil observasi yang dilakukan untuk menilai tindakan responden terhadap penggunaan penutup plastik dalam pemasakan ikan arsik, dapat dikatakan seluruh (100%) responden menggunakan penutup plastik. Hal ini berkaitan dengan kondisi pemasakan yang dilakukan pada saat acara-acara besar sehingga membutuhkan penutup plastik agar dapat menutupi keseluruhan wajan/belanga ketika pemasakan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik ibu yang memasak ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir berumur berkisar 30-39 tahun, sebagian besar (56,7%) berpendidikan SMA dan sebesar 40% bekerja sebagai ibu rumah tangga
2. Pengetahuan ibu tentang bahaya penggunaan plastik sebagai penutup pada pemasakan ikan arsik seluruhnya (100%) tergolong kategori tidak tahu.
3. Sikap ibu dalam penggunaan plastik sebagai penutup 80% kategori kurang, 13,34% terkategori cukup dan 6,66% ibu terkategori baik.
4. Tindakan penggunaan plastik menunjukkan bahwa seluruh (100%) sampel menggunakan plastik sebagai penutup pada pemasakan ikan arsik.

B. Saran

1. Bagi Para Responden
Disarankan tidak lagi menggunakan plastik sebagai penutup dalam pemasakan ikan arsik, dan menggunakan penutup alternative lain yang lebih aman agar tidak membahayakan kesehatan dimasa mendatang.
2. Bagi Sektor Kesehatan
Diharapkan melakukan edukasi atau sosialisasi tentang keamanan pangan terkait cemaran kimia seperti plastik agar masyarakat bias berubah dan tidak berlanjut ke generasi selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto dan Liviawati, 1989. *Kandungan gizi terhadap ikan mas*.
- Anonim. 2009b. Arsik batak Toba [http://www.google.com/Arsik Batak Toba](http://www.google.com/Arsik%20Batak%20Toba). (Diakses 22 Oktober 2009)
- Azwar, Saifuddin. 2013. *Sikap Manusia: Teori Dan Pengukurannya Edisi 2*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Cuprasitrut T, Srisorrachatr S, Malai D. 2011. Food safety knowledge, attitude, and practice of food handlers and microbiological and chemical food quality assesment of food for making merit for monks in Ratchathewi district, Bangkok. *Asia Journal of Public Health* 2(1): 27-34.
- Efendi F, Makhfudli. 2009. *Keperawatan Kesehatan Komunitas Teori dan Praktik dalam Keperawatan*. Jakarta (ID): Penerbit Salemba Medika.
- Foster, George M dan Barbara Gallatin Anderson. 1986. *Antropologi Kesehatan*. Penerjemah Priyanti Pakan Suryadarma dan Meutia F. Hatta Swasono, Jakarta: UI Press
- Gumucio S. 2011. *The KAP Survey Model (Knowledge, Attitude, and Practices)*. Prancis: IGC Communigraphie.
- Hasairin, A. 2014. *Etnobotani Rempah dalam Makanan Adat Masyarakat Batak Angkola dan Mandailing*. Tesis Pascasarjana IPB, Bogor
- Himagizi. 2009. *Diversifikasi Pangan* <http://gizi.fema.ipb.ac.id/himagizi/?p=83>.
- <http://www.tobasamosirkab.go.id/wilayah>. Diakses 08 agustus 2019
- Idaman N, Yuliati LN, Retnaningsih. 2012. Sikap konsumen terhadap beras organik. *Jurnal Manajemen & Agribisnis*. 9(2): 121.
- Ir. M. Iqbal Hasan, M.M. *Diterbitkan oleh PT Bumi Aksara Jl. Sawo Raya No. 18 Jakarta 13220*.
- Jha M. 2013. A study on the rural consumer buying behavior in Bihar. *Int Jour of Marketing, Financial Services & Management Research*. 2(2): 176.
- Karuniastuti Nurhenu, 2016. Bahaya Plastik Terhadap Kesehatan dan Lingkungan, *Pusdikiatmigas*. VOL. 03 No. 01

- Kendarti F. S., 2009. *Hubungan Tingkat Pengetahuan dengan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Pada Anak Kelas IV, V, VI di SDN 01 Pagi Johar Baru Jakarta Pusat*. Depok : Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu Keperawatan Universitas Indonesia
- Kotler P, Amstronng G. 2008. Prinsip-Prinsip Pemasaran 1 dan 2. Ed ke-12. Sabran B, penerjemah. Jakarta(ID): Erlangga. Terjemahan dari: Principles of Marketting.
- Kumar S., Panda, A.K., dan Singh, R.K., 2011, *A Review on Tertiary Recycling of High Density Polyethylene to Fuel*, Resources, Conservation and Recycling Vol. 55 893–910
- Kurniawan, A., 2012, *Mengenal Kode Kemasan Plastik yang Aman dan Tidak* <http://ngeblogging.wordpress>.
- Marpaung, E, 2018. Sejarah dan makna ikan arsik (Perpustakaan digital budaya Indonesia) <http://budaya-indonesia.org/Sejarah-dan-Makna-Ikan-Mas-Arsik>. Diakses 2 oktober 2018
- Notoatmodjo, S. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo S. 2014. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta (ID): Rineka Cipta. _____ . 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta (ID): Rineka Cipta.
- Parhati R. 2011. Analisis Perilaku Pembelian dan Konsumsi Buah di Pedesaan dan Perkotaan [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Retnaningsih, Paharti R, Simanjuntak M. 2013. Analisis perilaku pembelian buah di pedesaan dan perkotaan. JIKK. 6(2):127 – 136.
- Utami PW, Istiqlaliyah M. 2010. Analisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap sikap dan perilaku membeli buku bajakan pada mahasiswa IPB. JIKK. 3(1):82 – 88.
- Riduan, Drs.M.B.A, 2005. Rumusan dan Data Dalam Analisis Statistik. Penerbit Alfabeta,Bandung.
- Rusmanto. 2014. Faktor Yang Mempengaruhi Sikap, dan Prilaku Masyarakat Terhadap Kepatuhan Minum Obat Anti Filaria Di RW II Kelurahan Pondok Aren 2. Artikel Penelitian Program Studi Ilmu keperawatan. Universitas islam negeri syarif hidayah tulloh.
- Singh J. 2012. Influence on rural and urban consumer buying. Global Journal of Management and Business Research. 12(7).
- Soekarman & Soedarsono, R. 1992. *Status Pengetahuan Etnobotani di Indonesia. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Etnobotani*, Bogor : 1 – 7.

- Dr. Yayat Suharyat, M.Pd. 2009. Hubungan Antara Sikap, Minat dan Perilaku Manusia
- Sumarwan. 2011. Perilaku Konsumen: Teori dan Penerapannya dalam Pemasaran Ed ke-2. Bogor(ID):Ghalia Indonesia.
- Totelesi H. 2011. Tinjauan pengetahuan, sikap, dan praktek penjamah makanan tentang keamanan pangan dan sanitasi di rumah makan sekitar kampus IPB Dramaga [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- UNEP (United Nations Environment Programme). 2009. *Converting WastePlastics Into a Resource*, Division of Technology, Industry and Economics International Environmental Technology Centre, Osaka/Shiga
- Wardani, 2009, *Bahaya Penggunaan Sampah Plastik*. Tesis FKIP, MIPA Universitas Palangkaraya.
- Wawan, A. 2010. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta : Nuha Medika

Lampiran 1.

Master tabel Gambaran Faktor-faktor Penggunaan Plastik Sebagai Penutup Pada Pengolahan Ikan Arsik di Desa Sekitar Pusat Pasar Balige dan Porsea Kabupaten Toba Samosir.

Kode	Nama	Umur	Suku	Pendidikan	Pekerjaan	Pengetahuan	Sikap	Tindakan
1	MUTIA BR SIMANJUNTAK	52	batak toba	D3	Wiraswasta	Tidak tahu	Cukup	Menggunakan plastik
2	RATNA SIAHAAN	60	batak toba	D2	PNS	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
3	FIRMA PANJAITAN	48	batak toba	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
4	RONIASI TAMBA	40	batak toba	SMA	Wiraswasta	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
5	RAUNI SIAHAAN	61	batak toba	SMP	Wiraswasta	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
6	DORTI SIMANJUNTAK	56	batak toba	SMP	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
7	MERY BATUBARA	35	batak toba	SLTA	Wiraswasta	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
8	DUMARIA TAMBUNAN	37	batak toba	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
9	FLORIDA HUTAGALUNG	30	batak toba	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
10	SUHARTI	43	jawa	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Cukup	Menggunakan plastik
11	P. BR SITORUS	53	batak toba	SMP	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
12	BENI BR GULTOM	34	batak toba	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
13	JULIANA SIMANULLANG	30	batak toba	SMK	Wiraswasta	Tidak tahu	Cukup	Menggunakan plastik
14	MANORA HUTAPEA	72	batak toba	SMA	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
15	OP ANGGUN PANJAITAN	58	batak toba	SD	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
16	RUSIA SITORUS	68	batak toba	SD	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
17	HUTANADEA	31	batak toba	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Baik	Menggunakan plastik
18	ROIDA DOLOKSARIBU	52	batak toba	SMP	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
19	RIRIS SILALAH	44	batak toba	SMA	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
20	DELIMA SIMANJUNTAK	45	batak toba	SMA	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
21	RUSLIA SITORUS	68	batak toba	SD	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
22	BUNGA SILAEN	41	batak toba	SMA	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
23	TIARMIN MANURUNG	67	batak toba	D1	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
24	DEMAK SIMANGUNSONG	76	batak toba	SMP	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
25	SARUMA MANURUNG	59	batak toba	SMA	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
26	MERI BUTAR-BUTAR	30	batak toba	SMA	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
27	TIONA SIRAIT	63	batak toba	SD	ibu rumah tangga	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
28	DELLTI PANJAITAN	43	batak toba	D3	PNS	Tidak tahu	Baik	Menggunakan plastik
29	KAMARIA BUTAR-BUTAR	33	batak toba	SMA	Petani	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik
30	DUSIAN NAPITUPULU	38	batak toba	SMA	Wiraswasta	Tidak tahu	Kurang	Menggunakan plastik

Lampiran 2.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nadya Nababan

NIM : P01031116035

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah saya merupakan ide dari Ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dan beliau merupakan bagian dari penelitian keamanan yang berkontribusi dalam membimbing sejak pembuatan proposal, pelaksanaan penelitian hingga dalam penyelesaiannya. Oleh karena itu, berdasarkan kesepakatan bersama, hak publikasi dari hasil Karya Tulis Ilmiah saya dimiliki oleh ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dengan mencantumkan nama saya sebagai anggota penulis.

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di Karya Tulis Ilmiah adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan).

Demikianlah surat pernyataan ini saya perbuat dengan sadar-sadarnya dan tanpa tekanan dari siapapun.

Lubuk Pakam, 16 Juli 2019

Nadya Nababan

Lampiran 3.

**PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)**

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama :

Tempat Tgl Lahir :

Alamat :

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian dengan judul **“Gambaran Faktor-faktor Penggunaan Plastik Sebagai Penutup Pada Pengolahan Ikan Arsik Di Desa Sekitar Pusat Pasar Balige Dan Porsea Kabupaten Toba Samosir”** yang akan dilakukan oleh :

Nama : Nadya Nababan

Alamat : Jln. Pendidikan Desa Pon

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Program D-III

No HP : 081265516100

Demikian surat pernyataan ini saya perbuat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Medan,.....2019

Peneliti

Responden

(Nadya Nababan)

(.....)

Lampiran 4.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama lengkap : Nadya Nababan
Tempat/Tanggal Lahir : Sei rampah, 11 Maret 1998
Jumlah Anggota Keluarga : 5
Alamat Rumah : Jln. Pendidikan Desa Pon
No Handphone : 0812-6551-6100
Riwayat Pendidikan : 1. SDN 102038 Desa Pon
2. SMPN 1 Sei Bambi
3. SMAN 1 Sei Bambi
4. Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi
Hobby : Makan, dan Bernyanyi
Motto : Waktu Tuhan pasti yang terbaik walau kadang tak mudah dimengerti lewati cobaan ku tetap percaya waktu Tuhan pasti yang terbaik. Maka pergunakanlah waktu dengan sebaik mungkin, karna tanpa Tuhan kita tidak bisa mencapai segala sesuatu yang kita inginkan.

Lampiran 5.

BUKTI BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Nadya Nababan
NIM : P01031116035
Judul : Gambaran Faktor-faktor Penggunaan Plastik
Sebagai Penutup Pada Pengolahan Ikan Arsik di
Desa Sekitar Pusat Pasar Balige dan Porsea
Kabupaten Toba Samosir.

Dosen Pembimbing : Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

No.	Tanggal	Topik Bimbingan	T. tangan Mahasiswa	T. tangan Pembimbing
1.	13-09- 2018	Penentuan topik judul penelitian bersama pembimbing		
2.	20-09-2018	Pembuatan latar belakang		
3.	21-09-2018	Pembuatan Bab II Tinjauan Pustaka		
4.	25-09-2018	Pembuatan Bab III Metode Penelitian		
5.	02-10-2018	Tips memperoleh sumber referensi dalam pembuatan proposal		
6.	05-10-2018	Penentuan lokasi penelitian		
7.	08-10- 2018	Arahan pembuatan kuesioner		
8.	04-11-2018	Revisi Bab I dan penulisan Bab II dengan benar		
9.	06-12-2018	Revisi Bab II dan penulisan Bab III dengan benar		
10.	14-12-2018	Revisi Bab III		
11.	16-12-2018	Perbaiki proposal dan rencana penentuan hari untuk seminar perposal		
12.	17-12-2018	Penyerahan naskah proposal untuk di ACC		

13.	04-02-2019	Melihat hasil revisi dari penguji I dan penguji II		
14.	06-02-2019	Perbaiki formulir pengamatan untuk di lapangan		
15.	07-02-2019	Pengambilan data dilapangan		
16.	08-02-2019	Perencanaan penjadwalan kegiatan di lapangan		
17.	08-07-2019	Revisi Bab IV dan V cara penulisan yang benar		
18.	09-07-2019	Revisi KTI untuk persiapan sidang akhir dengan pembimbing		

Lampiran 6.

**KUESIONER KARAKTERISTIK PEMASAKAN IKAN ARSIK DI BALIGE
DAN PORSEA**

Kode

A. Identitas Responden

Nama :
TTL / Umur : / Tahun
Suku :
Pendidikan Terakhir :
Pekerjaan :

B. Pertanyaan

1. Dalam satu bulan terakhir pernahkah ibu memasak ikan arsik
a. Pernah b . Tidak
2. Jika ya berapa kali Ibu Memasak ikan arsik dalam satu bulan terakhir?
a. 1kali b. 2 kali c. 3 Kali d. 4 Kali e.Lainnya.....
3. Jenis Ikan apa yang dimasak Arsik?
a. Ikan Mas b. Ikan Nila c. Ikan Teri d. Lainnya
4. Apa wadah memasak ikan arsik ?
a. Belanga/kuali
b. Gerabah
c. Panci
d. Lain lain , tuliskan
5. Apakah arsik di tutup saat memasak?
a. Tidak
b. Ya
6. Jika ya,tutup yang digunakan terbuat dari?
a. Daun
b. Plastik
c. Tutup dandang
d. Lainnya, tuliskan
7. Apa alasan ibu menggunakan penutup pada pemasakan ikan arsik?

Tuliskan

8. Berapa banyak air yang digunakan saat pemasakan ikan arsik

Tuliskan

9. Apakah ibu memasak ikan arsik sampai kering?

a. tidak

b. ya

10. Berapa lama ibu memasak ikan arsik?

Tuliskan jam

Lampiran 7.

**KUESIONER PENGETAHUAN TENTANG PENGGUNAAN PLASTIK
PADA PENUTUP IKAN ARSIK**

A. Identitas Responden

Nama :

TTL / Umur : / Tahun

Suku :

Pendidikan Terakhir :

Pekerjaan :

B. Pengetahuan

1. Pada saat kapan ibu terakhir kali memasak ikan arsiik?
2. Apa alasan ibu menggunakan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsiik?
3. Plastik yang ibu gunakan untuk memasak ikan arsiik berasal darimana?
4. Bagaimana cara ibu menutup pengolahan ikan arsiik dengan menggunakan plastik?
5. Dari mana ibu memperoleh informasi tentang pemakaian plastik sebagai penutup pengolahan ikan arsiik?

Lampiran 8.

KUESIONER SIKAP

Berilah tanda checklist (\surd) pada bagian yang disediakan menurut jawaban Anda benar

Keterangan:

- 1) S = setuju
- 2) RR = ragu-ragu
- 3) TS = tidak setuju

No	Pernyataan	S	RR	TS
1.	Plastik merupakan penutup masakan ikan arsik yang lebih praktis			
2.	Bumbu ikan arsik lebih meresap bila dimasak menggunakan penutup plastik dibandingkan penutup daun pisang			
3.	Menggunakan penutup plastik pada pemasakan ikan arsik membuat bumbu ikan lebih terasa			
4.	Mengonsumsi ikan arsik yang dimasak menggunakan penutup plastik tidak mengganggu kesehatan			
5.	Ikan arsik yang dimasak dengan penutup plastik lebih tahan lama dibandingkan penutup daun pisang			
6.	Penggunaan penutup plastik saat memasak ikan arsik dapat memudahkan melihat keadaan ikan arsik yang sedang dimasak			
7.	Penutup plastik lebih bersih dibandingkan daun pisang			
8.	Plastik yang digunakan sebagai penutup pada saat pemasakan ikan arsik lebih mudah didapat dibandingkan penutup daun pisang			
9.	Plastik pada penutup pengolahan ikan arsik tidak perlu dibeli			

Lampiran 9.

Dokumentasi photo selama dilapangan



