

**GAMBARAN PENGETAHUAN IBU TENTANG KEAMANAN PANGAN
IKAN ARSIK DENGAN PEMAKAIAN PLASTIK SEBAGAI
PENUTUP PADA PENGOLAHANNYA DI SEKITAR
KELURAHAN PASAR PORSEA KECAMATAN PORSEA
KABUPATEN TOBA SAMOSIR**

KARYA TULIS ILMIAH



NURWISDHA LUBIS

P01031116082

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

2019

**GAMBARAN PENGETAHUAN IBU TENTANG KEAMANAN PANGAN
IKAN ARSIK DENGAN PEMAKAIAN PLASTIK SEBAGAI
PENUTUP PADA PENGOLAHANNYA DI SEKITAR
KELURAHAN PASAR PORSEA KECAMATAN PORSEA
KABUPATEN TOBA SAMOSIR**

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



NURWISDHA LUBIS

P01031116082

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

2019

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang Keamanan Pangan Ikan Arsik dengan Pemakaian Plastik Sebagai Penutup Pada Pengolahannya di Sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir

Nama Mahasiswa : Nurwisdha Lubis

NIM : P01031116082

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :

Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM

Ketua Penguji

Efendi Nainggolan, SKM, M.Kes

Anggota Penguji I

Lusyana Gloria Doloksaribu, SKM, M.Kes

Anggota Penguji II

Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes

NIP. 196403121987031003

Tanggal lulus : 16 Juli 2019

ABSTRAK

NURWISDHA LUBIS “GAMBARAN PENGETAHUAN IBU TENTANG KEAMANAN PANGAN IKAN ARSIK DENGAN PEMAKAIAN PLASTIK SEBAGAI PENUTUP PADA PENGOLAHANNYA DI SEKITAR KELURAHAN PASAR PORSEA KECAMATAN PORSEA KABUPATEN TOBA SAMOSIR” (DIBAWAH BIMBINGAN TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Ikan Arsik merupakan makanan tradisional suku Batak yang memiliki peranan penting bagi kehidupan masyarakatnya, namun saat ini terjadi pergeseran yang mempengaruhi pengetahuan ibu dengan adanya penggunaan plastik sebagai penutup dalam pemasakannya.

Tujuan penelitian ini mengetahui gambaran pengetahuan ibu tentang keamanan pangan ikan arsik dengan pemakaian plastik sebagai penutup pada pengolahannya disekitaran Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.

Penelitian ini bersifat observasional dengan rancangan *Cross Sectional* dilakukan disekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir pada bulan Februari 2019. Sampel penelitian ini adalah ibu yang memasak ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir yang berjumlah 30 orang yang ditentukan secara *Purposive Sampling*. Data yang dikumpulkan meliputi karakteristik responden dan pengetahuan. Analisis data univariat dilakukan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan dinarasikan secara deskriptif.

Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa umur responden berkisar 30-39 tahun, seluruhnya bersuku Batak Toba. Sebanyak 60% berpendidikan SLTA dan sebanyak 43,3% bekerja sebagai ibu rumah tangga. Pengetahuan ibu mengenai keamanan pangan berdasarkan indikator penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik menunjukkan bahwa sebanyak 46,7% dari 30 sampel menggunakan plastik sebagai penutup pada pengolahannya, dan sisanya 53,3% tidak menggunakan plastik. Jenis plastik yang banyak digunakan yaitu plastik kresek yang termasuk jenis PVC.

Kata kunci : Ikan Arsik, Plastik, Keamanan Pangan.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmatNya sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul **“GAMBARAN PENGETAHUAN IBU TENTANG KEAMANAN PANGAN IKAN ARSIK DENGAN PEMAKAIAN PLASTIK SEBAGAI PENUTUP PADA PENGOLAHANNYA DI SEKITAR KELURAHAN PASAR PORSEA KECAMATAN PORSEA KABUPATEN TOBA SAMOSIR”**

Dalam Karya Tulis Ilmiah ini banyak mendapatkan bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Untuk itu, melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kementrian Kesehatan Jurusan Gizi
2. Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM selaku dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
3. Efendi Nainggolan, SKM, M.Kes dan Lusyana Gloria Doloksaribu, SKM, M.Kes selaku dosen Penguji I dan Penguji II yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
4. Ayah saya Ubay Dullah Lubis dan Ibu saya Sukarti yang selalu memberikan doa-doa dan support yang tidak akan terbalaskan oleh saya. Serta Keluarga saya yang selalu mendukung saya dalam hal apapun.
5. Teruntuk Lena Berona Barus, Khairul Amny yang selalu senantiasa menemani serta memberi semangat, memberikan doa-doa dan yang selalu ada dalam keadaan apapun.
6. Teruntuk Diah, Lince, Isra, Retno, Risni, Difta, Dinik, Diana yang selalu memberikan dukungan dan semangatnya serta yang selalu senantiasa mau saya repotkan.
7. Teruntuk Buk Lince dan bang Tri Darma yang ikut serta dan membantu dalam penelitian saya.

8. Teruntuk rekan – rekan perjuangan sedopongan Ayu, Roma, Mila, Nadya, Kak Faisal, Kak winda, Kak Renata yang sama-sama berusaha dan berjuang demi tingkat akhir.
9. Serta seluruh rekan-rekan D3-B 2016 yang tidak bisa saya sebutkan namanya satu per satu terimakasih atas kerjasama, motivasi dan dukungannya selama 3 tahun.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih banyak kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan sumbangan saran dan masukan yang dapat berguna untuk penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga apa yang telah ditulis dapat menambah pengetahuan bagi kita semua.

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN PERSETUJUAN	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSATAKA	
A. Pengetahuan	6
B. Ikan Arsik	9
C. Plastik	10
D. Kerangka Konsep	16
E. Definisi Operasional.....	17
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
B. Jenis Penelitian.....	18
C. Populasi dan Sampel	18
D. Jenis dan Pengumpulan Data	19
E. Pengolahan Data dan Analisis Data	20
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum dan Lokasi Penelitian	22
B. Gambaran Karakteristik Sampel	22
C. Data Wawancara Kuesioner Screening	24
D. Data Gambaran ibu melalui media kuesioner pengetahuan	27

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	29
B. Saran	39

Daftar Pustaka

Lampiran

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Jenis plastik dan Suhu	15
2. Defenisi Operasional.....	17
3. Distribusi responden berdasarkan kelompok umur	23
4. Distribusi responden berdasarkan kelompok pendidikan	23
5. Distribusi responden berdasarkan pekerjaan	24
6. Distribusi berdasarkan data wawancara	24
7. Distribusi pengetahuan berdasarkan persentase pengetahuan	27

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep.....	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Lampiran 1 Master Tabel.....	32
2. Lampiran 2 Pernyataan	33
3. Lampiran 3 <i>Informed Consent</i>	34
4. Lampiran 4 Riwayat Hidup.....	35
5. Lampiran 5 Dokumentasi.....	36
6. Lampiran 6 Kuesioner Screening	37
7. Lampiran 7 Kuesioner Pengetahuan	39
8. Lampiran 8 Bukti Bimbingan	40

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masalah kesehatan adalah suatu masalah yang sangat kompleks, yang berkaitan dengan masalah diluar kesehatan itu sendiri. Menurut Bloom dalam buku (Notoatmojo, 2014) terdapat 4 faktor yang akan mempengaruhi kesehatan, baik kesehatan individu maupun kesehatan masyarakat, yaitu pada keturunan, lingkungan, perilaku, dan pelayanan kesehatan. Status kesehatan akan tercapai optimal, bilamana keempat faktor tersebut secara bersama-sama mempunyai kondisi yang optimal. Jika salah satu faktor berada dalam keadaan yang terganggu, maka status kesehatan bergeser di bawah optimal.

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang mengganggu dan membahayakan kesehatan manusia UU 07/1996 Tentang Pangan, dalam (Darul syah, 2012) menurut definisi diatas pembahasan tentang keamanan pangan harus dimulai dengan mengenali berbagai cemaran yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia dan harus ada upaya-upaya yang dilakukan untuk mencegahnya.

Pada pengolahan ikan Arsik menggunakan penutup, penutup yang lazim digunakan adalah daun pisang, penggunaan daun pisang ini berganti menjadi tutup yang terbuat dari bahan stainless atau tutup panci namun seiring berkembangnya zaman banyak ditemukan perbedaan pada pengolahan ikan Arsik , yaitu menggunakan plastik sebagai penutup ikan pada saat pemasakan hingga matang atau kering. Penggunaan plastik ini dapat membahayakan, karena ada pembentukan plastik menggunakan polimer dan zat adiktif lainnya. Konsumsi makanan yang menggunakan plastik ini merupakan jalur terhadap paparan *bisphenol-A*, *dioktilflat (DOP)* dan polimer – polimer lainnya (Calafat AM, 2008). Polimer merupakan suatu bahan kimia yang berpotensi menimbulkan gangguan sistem endoktrin (EDC).

Plastik salah satu bentuk bahan cemaran kimia di dalam pangan, seperti pada saat ini maraknya pedagang-pedagang gorengan yang curang dengan menambahkan bahan plastik di dalam minyak goreng, yang bertujuan untuk membuat gorengan agar tetap renyah dan gurih. Padahal penggunaan campuran plastik berbahaya bagi kesehatan (Sari et. al, 2017).

Berdasarkan hasil penelitian dalam Jurnal Kesehatan Andalas terhadap kandungan plastik dalam minyak goreng yang terdapat pada gorengan di Jati Padang didapatkan kesimpulan pengamatan dari sampel yang telah dianalisa dengan GC-MS, 9 dari 10 sampel minyak goreng yang mengandung senyawa isopropyl berasal dari plastik polyethylene dan polypropylene yang dapat memberikan efek terhadap kesehatan dalam jangka waktu yang lama (Ayu R. Et, al 2014)

Kemasan plastik daur ulang yang digunakan pedagang untuk membungkus makanan dagangannya dapat menyebabkan kanker karena berdasarkan uji karsinogenik plastik daur ulang tersebut mengandung pemlastis dioktilfatat (DOP) yang telah diketahui sifat toksisitas plastiknya. Maka, bila mie atau pun sejenisnya yang disajikan secara panas dan dibungkus dengan kemasan plastik daur ulang sangat berbahaya bagi kesehatan, karena mengandung super toksik (sangat beracun). Semakin panas makanan di dalam plastik daur ulang, maka semakin bahaya, karena tingkat kontaminasi akan semakin tinggi Joewono, dalam (Ervina, 2009)

Bahaya penggunaan plastik umumnya telah diketahui oleh konsumen akan tetapi hal itu tetap menjadi kebiasaan yang sulit untuk dihilangkan. Plastik banyak digunakan sebagai pembungkus/wadah makanan, yang mana semakin panas makanan yang dikemas, maka semakin beresiko bagi kesehatan dan apabila terakumulasi dalam tubuh dalam jumlah besar dapat membahayakan kesehatan konsumen yaitu dapat menimbulkan tumor, menyebabkan kanker, mengganggu sistem endokrin, menimbulkan iritasi pada saluran pencernaan, kematian pada bayi dalam kandungan serta bayi lahir cacat (Vuri, et. al, 2014)

Ikan Arsik merupakan salah satu makan tradisional yang berasal dari masyarakat Batak Toba di daerah Toba Samosir dan Tapanuli Utara, Sumatera Utara. Makanan ini sudah ada sejak dahulu dan diwariskan oleh nenek moyang secara turun-temurun. Sumber: (Anonim, 2016). Dekke Na Niarsik, yang berarti ikan yang dimasak sampai kering yang merupakan salah satu makan tradisi suku masyarakat suku batak yang lebih dikenal dengan nama ikan arsik ini. Ikan arsik merupakan simbol karunia kehidupan dalam masyarakat batak yang tersaji pada beberapa upacara pernikahan, kelahiran, kematian (Hasairin, 2014)

Keistimewaan yang di tawarkan dalam sebuah masakan ikan arsik tentunya sangat menarik para pecinta makanan ini terutama suku Batak dengan Ikan Arsik ini adalah dari bahan dasar yang digunakannya yaitu ikan mas. Dalam masakan Ikan Arsik ini biasanya ada beberapa bumbu yang terdapat di daerah pegunungan Sumatera Utara saja, yaitu Andaliman dan Asam Cikala, Mobe. Hal ini lah yang tentu membuat cita rasa Ikan Arsik ini semakin terasa khas dan istimewa. (Anonim, 2016)

Berdasarkan data BPS Kecamatan Porsea tahun 2018 terdapat 14 Desa 3 kelurahan yang padat penduduk 2018 Kecamatan Porsea 14.072 jiwa dengan luas 37,88 km. Perkonomian suatu daerah akan berkaitan dengan saran perdagangan, banyaknya suatu perdagangan di daerah dapat menggambarkan kemajuan perekonomian daerah tersebut terdapat 2 jenis pasar di Kecamatan Porsea yaitu pasar dengan bangunan jenis permanen yang terdapat di Kelurahan Pasar Porsea dan pasar tanpa bangunan yang terdapat di Kelurahan Patane 3 dan Desa Patane 1. Dasar perbandingan antara Kecamatan Porsea dengan Kecamatan Laguboti dan Balige dibuat karena ketiga kecamatan tersebut merupakan kota dengan status di pemerintahan tingkat kelurahan di Kabupaten Toba Samosir dan berada di jalan lintas Sumatera. Luas dan jumlah Desa Kecamatan Porsea berada di urutan ketiga. Bila dilihat dari kepadatan penduduk, Kecamatan Porsea menduduki urutan kedua setelah Kecamatan Balige. (*Badan Pusat Statistik, 2018*)

Berdasarkan pengamatan yang ada saat ini masyarakat suku batak banyak yang tidak mengetahui bahaya dari penggunaan plastik sebagai penutup dalam pengolahan Ikan arsik yang dimasak sampai Ikan benar-benar kering pada suhu yang tinggi, sehingga polimer yang ada di plastik akan bermigrasi kedalam olahan ikan arsik.

Adapun latar belakang masalah diatas sekiranya perlu dilakukan penelitian mengenai “Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang Keamanan Pangan Penutup Pada Pengolahannya Ikan Arsik Di sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kabupaten Toba Samosir”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang Keamanan Pangan Ikan Arsik dengan Pemakaian Plastik Sebagai Penutup pada Pengolahannya di sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran pengetahuan ibu tentang keamanan pangan Ikan Arsik dengan pemakaian plastik sebagai penutup pada pengolahannya di sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai berapa persen ibu yang memakai plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik di sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.
- b. Menilai pengetahuan ibu tentang pemakaian plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik di sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.
- c. Mengidentifikasi jenis plastik yang digunakan ibu sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik di sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.

D. Manfaat Penelitian

- a. Masyarakat, bermanfaat sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang dampak dan bahaya penggunaan plastik pada wadah penutup memasak ikan arsik.
- b. Peneliti, bermanfaat untuk mendapatkan pengalaman berharga dan sebagai wadah latihan untuk memperoleh wawasan dan pengetahuan dalam rangka penerapan ilmu pengetahuan yang telah diterima oleh penulis selama kuliah.
- c. Pembaca, Bermanfaat untuk penelitian ini dapat menjadi bahan masukan dan referensi tambahan bagi mahasiswa/mahasiswi dalam melakukan penelitian lanjutan di masa yang akan datang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengetahuan

1. Definisi

Pengetahuan menurut (Notoatmodjo, 2010) pengetahuan adalah hasil dari tahu setelah seseorang dalam melakukan penginderaan suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui panca indra meliputi indra penglihatan, indra penciuman, indra pendengaran, indra rasa, dan indra raba. Pengetahuan merupakan suatu domain yang sangat penting dalam tindakan seseorang (*over behavior*). Pengetahuan juga diartikan sebagai informasi yang secara terus menerus diperlukan oleh seseorang untuk memahami pengalaman Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pengetahuan adalah sesuatu yang diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran.

2. Tingkatan Pengetahuan

Menurut (Notoatmodjo, 2010) pengetahuan seseorang terhadap objek mempunyai suatu intensitas atau tingkat yang berbeda- beda. Secara garis besar dibagi dalam 6 tingkat pengetahuan yaitu:

a. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah ada atau dipelajari sebelumnya. Pengetahuan tingkat ini merupakan mengingat kembali sesuatu dengan cara yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh karena itu, tahu merupakan tingkatan pada pengetahuan yang paling rendah. Pengukuran terkait tingkat pada pengetahuan seseorang yang seseorang pelajari yaitu dapat menyebutkan, menguraikan, mendefinsikan menyatakan, dan sebagainya.

b. Memahami (*Comprehension*)

Memahami dapat diartikan sebagai suatu kemampuan seseorang dalam menjelaskan secara baik dan benar terkait suatu objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan suatu materi tersebut secara

benar. Seseorang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan dari seseorang yang telah menggunakan materi yang dipelajari pada situasi atau kondisi seseorang yang real (sebenarnya). Aplikasi disini meliputi penggunaan rumus, hukum, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah kemampuan seseorang untuk menjabarkan atau memisahkan suatu objek atau materi ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi, dan masih memiliki keterkaitan satu dengan yang lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan sesuatu (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis adalah menunjuk suatu kemampuan seseorang untuk merangkum atau menghubungkan bagian- bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Sintesis adalah kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang telah ada. Misalnya, dapat menyesuaikan, dapat merencanakan, dapat meringkas, dapat menyusun dan sebagainya terhadap suatu teori ataupun rumusan-rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan penilaian terhadap suatu objek tertentu. Penilaian ini dengan sendirinya didasarkan pada suatu kriteria yang ditemukan sendiri atau norma-norma yang berlaku di masyarakat.

3. Faktor- faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang menurut Budiman, dalam (Retnaningsih 2013) yaitu:

a. Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan di luar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Pendidikan adalah sebuah proses perubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok yang mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan Pendidikan mempengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut untuk menerima informasi. Seseorang yang memiliki pendidikan tinggi akan cenderung untuk mendapatkan informasi, baik dari orang lain maupun dari media massa.

b. Media massa/ informasi

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun non formal dapat memberikan pengaruh jangka pendek *immediate impact*, sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan. Perkembangan teknologi akan menyediakan bermacam- macam media massa yang dapat mempengaruhi pengetahuan masyarakat tentang inovasi baru. Sebagai sarana komunikasi, berbagai bentuk media massa seperti televisi, radio, surat kabar, majalah dan lain- lain mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan opini dan kepercayaan orang. Media dalam penyampaian informasi merupakan tugas utama, media masa membawa pula pesan-pesan yang berisi sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang.

c. Sosial budaya dan ekonomi

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan yang meliputi sikap dan kepercayaan. Status ekonomi seseorang juga dapat menentukan tersedianya suatu fasilitas yang dapat diperlukan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi ini dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.

d. Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada disekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan ke dalam individu yang berbeda dalam lingkungan tersebut.

e. Pengalaman

Pengalaman sebagai sumber pengetahuan merupakan suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu.

f. Usia

Usia mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia, maka akan bertambah pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

A. Ikan Arsik

1. Pengertian Ikan Asik

Ikan Arsik merupakan salah satu makan tradisional yang berasal dari masyarakat Batak Toba di daerah Toba Samosir Sumatera Utara. Makanan ini sudah ada sejak dahulu dan diwariskan oleh nenek moyang secara turun-temurun. Dalam tradisi masyarakat Batak, makanan ini tidak hanya sekedar makanan biasa, namun juga memiliki nilai dan filosofi tersendiri di dalamnya. Ikan Arsik biasanya disajikan untuk upacara adat tertentu. Dalam penyajian secara adat, ada tata cara khusus untuk menyajikan makanan yang satu ini, sehingga tidak boleh dilakukan sembarangan agar tidak menghilangkan nilai kesakralan di dalamnya. Walaupun begitu, bukan berarti makanan satu ini tidak boleh dikonsumsi untuk sehari-hari. Ikan Arsik ini juga bisa kita nikmati kapan saja tanpa harus menunggu upacara adat dilaksanakan (Anonim, 2016)

Jenis rempah dan bumbu yang digunakan pada makanan adat Batak Toba tersebut biasanya berasal dari sumber daya alam daerah

orang Batak Toba dan biasanya tidak terlalu sulit untuk didapatkan. Setiap rempah-rempah dan bumbu yang digunakan pada makanan adat pada umumnya memiliki makna yang sama dari setiap jenis bumbu dan rempah yaitu untuk menambah cita rasa makanan dan setiap jenis bumbu dan rempah memiliki kandungan kimia yang baik bagi kesehatan tubuh. Jenis rempah yang paling khas dari makanan adat toba ini adalah Ketitir (andaliman) yang mempunyai kandungan kimia yang baik bagi kesehatan tubuh dan rasanya yang pedas yang menggambarkan sifat orang batak yang keras dan tegas. Tanggapan masyarakat terhadap makanan adat ini yaitu menginginkan generasi muda Batak Toba agar tetap menggunakan dan melestarikan kebudayaan ini agar tidak hilang karena perkembangan zaman dan munculnya makanan-makanan baru yang lebih modern (Hasairin, 2014)

Pada proses pengolahannya, Ikan yang digunakan biasanya ikan mas tanpa dibuang sisiknya, namun hanya dibersihkan bagian perutnya saja. setelah ikan sudah dibersihkan, kemudian ikan tersebut dilumuri dengan bumbu yang sudah dihaluskan hingga rata. Lalu dimasak dengan air dan beberapa bumbu. Selain itu biasanya juga ditambahkan beberapa bahan pelengkap seperti daun singkong, kacang panjang dan lain-lain. Ikan Arsik ini biasanya dimasak dengan api sedang agar bumbu bisa meresap, kemudian ditunggu hingga mengering (Anonim, 2016)

B. Plastik

1. Defenisi Plastik

Plastik dibagi menjadi dua klasifikasi utama berdasarkan pertimbangan-pertimbangan ekonomis dan kegunaanya, yaitu plastik komoditi dan plastik teknik. Plastik-plastik komoditi dicirikan oleh volumenya yang tinggi dan harga yang murah, plastik ini bisa diperbandingkan dengan baja dan alumunium dalam logam industri. Mereka sering dipakai dalam bentuk barang yang bersifat pakai-buang (*disposable*) seperti lapisan pengemas, namun ditemukan juga pemakaiannya dalam barang-barang yang tahan lama. Plastik teknik

memiliki volume lebih rendah dan memiliki sifat mekanik yang unggul dan daya tahan yang lebih baik, sehingga dapat bersaing dengan logam keramik dan gelas dalam berbagai aplikasi. (Stevens, 2007)

Plastik merupakan bahan polimer sintetis yang murah dan mudah di dapat serta sangat praktis dalam penggunaannya. Namun demikian, dalam proses produksi plastik berbagai *plasticizers* ditambahkan untuk mendapatkan karakter plastik yang diinginkan seperti bening, kuat, rentang toleransi suhu yang lebar dan fleksibel. (Ilmiawati, et. al 2017)

Polimer Adalah suatu molekul besar yang tersusun secara berulang dari unit molekul (Monomer). Proses terbentuknya polimer yaitu dari monomer yang disebut polimerisasi. Polimerisasi dapat berlangsung dalam fase gas, cair, maupun padat. (Rochmadi, 2015)

2. Jenis Plastik

Menurut (Guslaida, 2014) secara garis besar plastik dapat digolongkan menjadi dua jenis, yakni plastik yang bersifat thermoplastic dan bersifat thermoset. Tetapi, plastik yang paling umum digunakan dalam kehidupan sehari-hari adalah bentuk thermoplastic.

a) Thermoplastic

Merupakan jenis plastik yang bisa didaur-ulang atau dicetak lagi dengan proses pemanasan ulang. Contoh: polietilen (PE) tertera logo daur ulang dengan angka 1 ditengah nya dan tertera tulisan PETE, polistiren (PS) tertera logo daur ulang dengan angka 6 ditengah nya dan terdapat tulisan PS, polikarbonat (PC) tertera logo daur ulang dengan angka 7 ditengah nya dan terdapat tulisan PC.

b) Thermoset

Merupakan jenis plastik yang tidak bisa didaur ulang atau dicetak lagi. Pemanasan ulang akan menyebabkan kerusakan molekul-molekulnya. Contoh: resin epoksi, bakelit, resin melamin, urea-formaldehida. Untuk memudahkan proses daur ulang maka plastik dibagi kembali menjadi beberapa jenis dengan diberikan nomor pada tiap-tiap jenis plastiknya. Kode plastik terdiri atas nomor 1 sampai dengan 7 yang

terletak di tengah segitiga panah. Simbol kode ini didesain oleh *Society of the Plastics Industry* (SPI) tahun 1988

1. PETE (*Polyethylene Terephthalate*)

Merupakan resin polyester yang tahan lama, kuat, ringan dan mudah dibentuk ketika panas. Biasanya, pada bagian bawah kemasan botol plastik, tertera logo daur ulang dengan angka 1 ditengahnya dan tulisan PETE dibawah segitiga.

- a. PETE dapat ditemukan pada botol minuman, botol soda, botol minyak goreng, kemasan makanan, dan digunakan untuk botol plastik yang jernih atau trasparan.
- b. Tidak disarankan untuk mewardahi pangan dengan suhu $> 60^{\circ} \text{C}$, hal ini akan mengakibatkan lapisan polimer pada botol tersebut akan meleleh dan mengeluarkan zat karsinogenik.

2. HDPE (*High Density Polyethylene*)

Merupakan resin yang kuat dan kaku yang berasal dari minyak bumi. HDPE dapat ditemukan pada botol susu, botol detergen, galon air minum, botol obat, botol oli mesin, botol shampoo, botol sabun cair, dan botol sabun bayi.

- a. Plastik dengan label no 2 dapat didaur-ulang.
- b. 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.
- c. HDPE memiliki sifat bahan yang lebih keras hingga semi fleksibel, buram, lebih tahan terhadap bahan kimia, dan kelembapan.

3. PVC (*Polyvinyl Chloride*)

Tertera logo daur ulang dengan angka 3 di tengahnya, dan merupakan jenis plastik yang paling sulit didaur ulang.

- a. PVC ini merupakan resin keras yang tidak terpengaruh oleh zat kimia lain.
- b. PVC dapat dijumpai pada tanda lalu lintas, kabel listrik, botol pembersih kaca, pipa air, dan kemasan makanan cepat saji.

4. LDPE (*Low Density Polyethylene*)

- a. Tertera logo daur ulang dengan angka 4 di tengahnya.
- b. Sifat dari jenis plastik LDPE adalah kuat, fleksibel, kedap air tetapi tembus cahaya.
- c. Plastik berbahan LDPE ini sulit dihancurkan, tetapi baik untuk tempat makanan karena sulit bereaksi secara kimiawi dengan makanan yang dikemas dengan bahan ini.
- d. LDPE adalah plastik yang mudah dibentuk ketika panas, yang terbuat dari minyak bumi.
- e. LDPE dapat dijumpai pada kantong plastik, botol, kotak penyimpanan, mainan, dan wadah yang dicetak.

5. PP (*polypropylene*)

- a. Tertera logo daur ulang dengan angka 5 ditengahnya, serta tulisan PP.
- b. PP adalah pilihan terbaik untuk bahan plastik, terutama untuk yang berhubungan dengan makanan dan minuman seperti wadah tempat menyimpan makanan, botol minum dan botol minum untuk bayi.
- c. Polypropylene merupakan plastik polymer yang mudah dibentuk ketika panas, yang lentur, keras dan resisten terhadap lemak.
- d. Polypropylene dapat dijumpai pada wadah makanan, kemasan, pot tanaman, tutup botol obat, tutup margarin, sedotan, mainan, tali, dan berbagai macam botol.
- e. Karakteristik dari plastik ini adalah botolnya transparan yang tidak jernih, keras tetapi fleksibel. Polipropylene lebih kuat dan ringan dengan daya tembus uap yang rendah, ketahanan yang

baik pada lemak, minyak, stabil terhadap suhu tinggi dan cukup mengkilap

6. PS (*polystyrene*)

- a. *Polystyrene* adalah plastik polymer yang mudah dibentuk bila dipanaskan. Sangat kaku dalam suhu ruangan.
- b. Tertera logo daur ulang dengan angka 6 ditengahnya, serta tulisan PS di tengahnya, dan terdapat dua macam PS yaitu yang kaku dan lunak/berbentuk foam.
- c. *Polystyrene* dapat dijumpai pada perkakas dari plastik, kotak CD, gelas plastik, wadah makanan.
- d. PS yang kaku biasanya jernih seperti kaca, mudah terpengaruh lemak dan pelarut (alkohol), mudah dibentuk, contohnya wadah plastik bening berbentuk kotak untuk wadah makanan.
- e. Kemasan *Styrofoam* biasanya digunakan sebagai wadah makanan atau minuman sekali pakai, karton wadah telur.
- f. *Polystyrene* merupakan polimer aromatik yang dapat mengeluarkan bahan *styrene* ke dalam makanan ketika makanan tersebut bersentuhan, selain itu *styrene* juga bisa didapatkan dari asap rokok, asap kendaraan dan bahan konstruksi gedung.

7. OTHER

- a. Tertera logo daur ulang dengan angka 7 ditengahnya, serta tulisan other (*SAN/ styrene acrylonitrile, ABS/acrylonitrile butadiene styrene, PC/polycarbonate, nylon*)
- b. Dapat ditemukan pada tempat makanan dan minuman seperti botol minum olahraga, alat-alat rumah tangga, peralatan makan bayi.

SAN dan ABS memiliki resistensi yang tinggi terhadap reaksi kimia dan suhu serta biasanya terdapat pada mangkuk mixer, pembungkus termos, piring dan alat makan.

8. Bahaya Dan Dampak Cemaran Plastik

Sekarang ini, plastik merupakan salah satu jenis yang paling sering digunakan terutama dibagian kemasan juga produk rumah tangga. Tetapi plastik memiliki kelemahan terutama dalam segi tidak tahan panas. Komponen-komponen dalam plastik berpotensi mencemari makanan Murdiati, (2013).

Tabel 1. Suhu melunak plastik dalam pemakaian berdasarkan jenis-jenis plastik yang digunakan

Jenis Plastik	Suhu Melunak
PET (Polyethylene Terephthalate)	80°C
HDPE (High Density Polyethylene)	138 °C
PVC (Polyvinyl Chloride)	65 °C -85 °C
LDPE (Low Density Polyethylene)	115 °C
PP (polypropylene)	176 °C
PS (polystyrene)	95 °C

Sumber : Puspitasari, 2013 ; Mujiarto, 2005

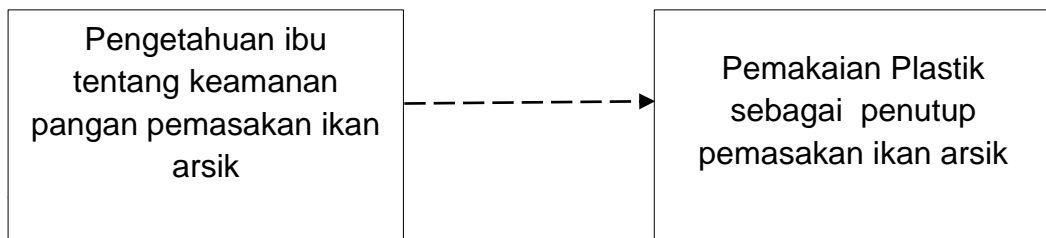
Dalam pembuatannya banyak plastik yang tercampur berbagai bahan kimia yang cukup membahayakan bagi kesehatan diantaranya monomer *vinil klorida*, *stiren*, dan *akronitril* dan *plasticizer* yang berguna dalam pembuatan karakteristik plastik dan rentang suhu yang diinginkan dan seharusnya tidak akan mencemari makanan yaitu *dibutyl phthalate (DBP)* dan *di-2-ethylhexyl phthalate (DEHP)* Koswara dalam (Irawan, 2013). Selain itu *plasticizer* ialah DOP atau senyawa *phthalate* dan BPA atau *bisphenol-A* yang berpotensi menimbulkan gangguan sistem (endokrin) hormon atau *endocrine-disrupting chemicals (EDC)* (Ilmiawati, 2017).

Sehingga penggunaan plastik pada pemasakan dapat sangat berbahaya karena dapat menyebabkan migrasi monomer plastik yang tersusun kedalam makanan karena dipengaruhi suhu makanan atau proses pengolahan. Semakin tinggi suhunya semakin banyak pula monomer yang bermigrasi selain suhu, lama kontak antara makan dan

plastik juga mempengaruhi migrasi monomer. semakin lama kontak makanan dan plastik semakin banyak pula jumlah monomer yang bermigrasi Erliza dalam (Suyasa, 2018).

Dan hal diatas tidak sesuai dengan prinsip keamanan pangan dimana pada Undang Undang No.7 Tahun 1996 tentang pangan memuat bahwa pangan yang mengandung bahan kimia beracun, berbahaya, atau merugikan kesehatan manusia, yang memiliki cemaran kimia, biologis atau fisik merupakan pangan yang tidak layak untuk dikonsumsi.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

F. Definisi Operasional

Tabel 2. Definisi Operasional

No	Variabel	Defenisi Operasional	Skala dan Hasil ukur
1	Pengetahuan	Pengetahuan adalah hasil ukur dari tahu tentang jenis plastik yang akan digunakan, dan bahaya penggunaan plastik pada penutup pemasakan ikan arsik setelah seseorang melakukan penginderaan suatu objek tertentu.	Ordinal Dengan mengelompokkan pengetahuan ibu yang dapat di lihat melalui hasil wawancara kuesioner dengan mewawancarai ibu tentang penggunaan plastik dengan kategori. a. Tahu : Tidak menggunakan Plastik. b. Tidak tahu : Menggunakan Plastik
2	Plastik	Plastik merupakan bahan yang dapat dilunakkan dan terdapat kekeristalan yang lebih rendah dibandingkan dengan serat. Plastik yang digunakan ibu sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik.	Nominal a. PETE b. HDPE c. PVC d. LDPE e. PP f. PS g. OTHER

BAB III METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di sekitar Pasar Porsea yaitu Kelurahan Patane III, Patane IV, Patane V Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir. Dengan waktu pengumpulan data dilaksanakan pada bulan Februari 2019.

B. Jenis Penelitian

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

C. Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian ini adalah ibu rumah tangga yang memasak ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir. Sampel adalah sebagian dari populasi yang ditentukan secara *purposive sampling* yaitu 30 orang ibu rumah tangga yang memasak ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir. Jumlah tersebut didasarkan pendapat bahwa sampel akan berdistribusi normal jika jumlah sampel minimal 30 (Hasan, 2008). Dengan rumus sebagai berikut :

$$\frac{n}{N} \times X$$

Keterangan :

n : Jumlah RT pada masing – masing kelurahan

N : Jumlah RT pada ketiga kelurahan

Terdapat 448 Kepala keluarga yang ada pada kelurahan Patane III, 264 kepala keluarga yang ada pada kelurahan Patane IV, 220 kepala keluarga yang ada pada kelurahan Patane V, maka jumlah kepala keluarga pada Kelurahan Patane III, Patane IV, dan Patane V berjumlah 932 kepala keluarga.

$$\frac{448}{932} \times 30 = 14 \text{ Ibu RT pada Kelurahan Patane III}$$

$$\frac{264}{932} \times 30 = 9 \text{ Ibu RT pada Kelurahan Patane IV}$$

$$\frac{220}{932} \times 30 = 7 \text{ Ibu RT pada Kelurahan Patane V}$$

$$X = 30$$

Jumlah sampel dari masing-masing kelurahan yaitu Kelurahan Patane III, Patane IV, Patane V yang ditentukan secara proporsional. Pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *sampling aksidental* yaitu merupakan pengambilan sampel berdasarkan faktor spontanitas (Riduan, 2005). Teknik pelaksanaannya dengan mengunjungi rumah ibu-ibu dan menanyakan “apakah ibu rumah tangga pernah mengolah ikan arsik dalam waktu satu bulan terakhir”. Jika Ya, maka ibu rumah tangga tersebut menjadi kandidat sampel pada penelitian ini. Setelah meminta izin dan ibu bersedia menjadi sampel dalam penelitian ini, peneliti selanjutnya melakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner kepada ibu tersebut.

Pengambilan sampel pada masing-masing kelurahan dimulai dari pusat kantor kelurahan dengan cara berjalan melingkar sekitar kantor kelurahan Patane III, Patane IV, dan Patane V. Penentuan sampel berikutnya dengan berjalan melingkar searah jarum jam dari kantor kelurahan menuju rumah ibu rumah tangga sebanyak sampel yang sudah ditentukan oleh peneliti melalui jumlah kesulurahan kepala keluarga.

D. Jenis dan Pengumpulan Data

1. Jenis data

Data yang dikumpulkan pada penelitian ini meliputi data primer dan skunder.

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

- 1) Data karakteristik ibu rumah tangga yang mengolah ikan arsik yaitu dengan meliputi umur, suku, pendidikan terakhir, dan pekerjaan.
 - 2) Data gambaran pengetahuan ibu rumah tangga yang mengolah ikan arsik.
- b. Data Sekunder yaitu data yang diperoleh berdasarkan informasi umum yang telah dikumpulkan mengenai lokasi penelitian yang diperoleh melalui data Badan Pusat Statistik di Kabupaten Toba Samosir.

2. Cara Pengumpulan Data

- a. Data karakteristik ibu rumah tangga yang mengolah ikan arsik dikumpulkan melalui hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan mengisi lembar kuesioner yang telah peneliti sediakan. (Lampiran 6)
- b. Data pengetahuan responden dalam mengolah ikan arsik dikumpulkan melalui wawancara yang dilakukan peneliti kepada responden. (Lampiran 7)

E. Pengolahan Data dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

- a. Data identitas sampel dan data karakteristik ibu dikumpulkan kemudian diolah secara manual menggunakan komputer sebagai berikut :
 1. Memeriksa kelengkapan data.
 2. Memeriksa kode sesuai dengan karakteristik data identitas responden.
 3. Mengentri data ke dalam program data.
- b. Data pengetahuan dikategorikan menjadi :
 1. Tahu : Tidak menggunakan plastik.
 2. Tidak Tahu : Menggunakan plastik.

2. Analisis Data

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

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di sekitar Pasar Porsea tepatnya pada Kelurahan Patane III, Patane IV, Patane V Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir pada bulan Februari 2019.

Berdasarkan data BPS Kecamatan Porsea tahun 2018 terdapat 14 Desa 3 kelurahan yang padat penduduk 2018 Kecamatan Porsea 14.072 jiwa dengan luas 37,88 km. Perkonomian suatu daerah berkaitan dengan sarana perdagangan, banyaknya suatu perdagangan di daerah tersebut dapat menggambarkan kemajuan perekonomian daerah tersebut terdapat 2 jenis pasar/onan di Kecamatan Porsea yaitu pasar dengan bangunan jenis permanen yang terdapat di Kelurahan Pasar Porsea.

Pada Kelurahan Patane III terdapat 448 jumlah kepala keluarga, Kelurahan Patane IV 264 kepala keluarga dan Kelurahan Patane V 220 kepala keluarga, jumlah dari 3 Kelurahan sebagai sampel yang peneliti ambil terdapat 932 kepala keluarga.

B. Gambaran Karakteristik Sampel

1. Umur Responden

Umur adalah usia hidup yang dihitung sejak tahun dilahirkan sampai pada tahun pada saat peneitian dilakukan (Mira Guslaida, 2014). Seorang ibu rumah tangga umurnya pasti beragam yaitu dari seseorang dewasa yang dikatakan sudah menikah dan mempunyai keluarga kecil sampai orang tua sekalipun. Pada penelitian ini yang menjadi sampel adalah ibu rumah tangga yang memasak ikan arsik dengan Usia 24 – 70 Tahun. Karakteristik sampel berdasarkan kelompok umur dapat disajikan pada tabel 3

Tabel 3. Distribusi Sampel Berdasarkan Kelompok Umur

Umur	Frekuensi	Persen
20-25	1	3,3
30-39	11	36,7
40-49	9	30
> 50	9	30
Total	30	100,0

Tabel 3 menunjukkan bahwa hampir sebagian besar (36,7%) responden termasuk kategori umur 30-39 tahun. Sisanya kategori umur 40-49 tahun sebesar 30% , 30% kategori umur 40-49% dan 3,3% dengan kategori umur 18-25%.

2. Pendidikan

Pendidikan adalah proses seseorang memperoleh pengetahuan yang luas dan di dapat dari pendidikan formal maupun non formal berdasarkan ijazah yang diterima (Mira Guslaida, 2014). Pendidikan yang telah dijalani seseorang tidak sama antara individu satu dengan individu yang lainnya sehingga menanamkan sebuah pola pikir yang berbeda dan dapat mempengaruhi perilaku responden dalam melakukan keputusan ataupun tindakan. Tingkat pendidikan berpengaruh dalam cara berpikir, bertindak, tingkat pengetahuan pada proses pengolahan Ikan arsik. Karakteristik responden berdasarkan pendidikan disajikan pada tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Sampel Berdasarkan Kelompok Pendidikan

Pendidikan	Frekuensi	Persen
PT	7	23,3
SD	2	6,7
SLTA	18	60,0
SLTP	3	10,0
Total	30	100,0

Tabel 4 menunjukkan bahwa pendidikan responden yang memasak arsik sebagian besar (60%) adalah SLTA.

3. Pekerjaan

Pekerjaan adalah hubungan yang melibatkan dua pihak antara perusahaan dengan pekerja/karyawan yang mana dapat menghasilkan penghasilan sendiri (Mira Guslaida, 2014). Pekerjaan seseorang dapat mempengaruhi seseorang dalam mengambil keputusan ataupun tindakan dalam proses memasak yang dilakukan responden dalam mengolah ikan arsik. Karakteristik berdasarkan pekerjaan dapat disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Distribusi Sampel Berdasarkan Kelompok Pekerjaan

Pekerjaan	Frekuensi	Persen
Bertani	10	33,3
Guru	4	13,3
Ibu RT	13	43,3
Bidan desa	3	10,0
Total	30	100,0

Tabel 5 menunjukkan bahwa hampir sebagian (43,3%) responden dalam penelitian ini bekerja sebagai ibu rumah tangga.

C. Data wawancara kuesioner

Dilakukannya wawancara oleh peneliti kepada sampel yang bertujuan untuk mencari atau menyaring ibu rumah tangga yang masak ikan arsik dengan menggunakan atau tidak menggunakan penutup plastik agar mendapatkan data yang detail untuk penelitian kedepannya.

1. Frekuensi pemasakan ikan arsik dalam satu bulan terakhir

Tabel 6. Distribusi Sampel Berdasarkan Frekuensi Pemasakan Ikan

Berapa kali ibu memasak ikan arsik	Frekuensi	Persen
1 kali	3	10,0
2 kali	14	46,7
3 kali	4	13,3
4 kali	9	30,0
Total	30	100,0

Tabel 6 menunjukkan bahwa sebesar 46,7% ibu yang memasak ikan arsik sebanyak 2 kali dalam kurun waktu satu bulan terakhir dan sisanya 30% yaitu sebanyak 4 kali dalam satu bulan terakhir. .

2. Jenis ikan yang diarsik

Tabel 7. Distribusi Sampel Berdasarkan Jenis Ikan

Jenis ikan	Frekuensi	Persen
Ikan mas	15	50,0
Ikan nila	4	13,3
Lainnya	11	36,7
Total	30	100,0

Tabel 7 menunjukkan mengenai jenis ikan yang biasanya dimasak arsik, yaitu 50% dengan menggunakan ikan mas dan terdapat 36,7% ibu menggunakan beberapa jenis ikan yaitu : ikan mujahir, ikan tongkol, ikan kembung dan ikan begu (ikan indosiar) yang mana ikan begu merupakan salah satu ikan yang sudah langka dan ikan ini sangat memiliki kandungan protein yang sangat tinggi.

3. Wadah memasak ikan arsik

Tabel 8. Distribusi Sampel Berdasarkan Wadah Pemasakan

Wadah memasak ikan arsik	Frekuensi	Persen
Belanga/kuali	29	96,7
Panci	1	3,3
Total	30	100,0

Tabel 8 menunjukkan bahwa wadah yang digunakan pada pemasakan ikan arsik sebanyak 96,7% responden menggunakan belanga/kuali.

4. Penggunaan penutup sewaktu pemasakan.

Hasil pengumpulan data yang didapatkan mengenai penggunaan penutup pada pemasakan ikan arsik, seluruh (100%) responden menggunakan penutup pada pengolahan ikan arsik.

5. Penggunaan penutup pada saat pemasakan ikan arsik

Tabel 9. Distribusi Sampel Berdasarkan Penutup yang Digunakan.

Tutup terbuat dari	Frekuensi	Pesen
Daun	2	6,7
Plastik	14	46,7
Tutup dandang	10	33,3
Tutup Panci Stainless	4	13,3
Total	30	100,0

Tabel 9 menunjukkan penggunaan tutup terbuat dari plastik sebagai penutup pada pemasakan ikan arsik sebanyak 46,7%.

6. Apakah Pemasakan sampai kering

Tabel 10. Distribusi Sampel Berdasarkan Pemasakan

Apakah ibu masak sampai kering	Frekuensi	Persen
Tidak	13	43,3
Ya	17	56,7
Total	30	100,0

Tabel 10 menunjukkan bahwa sebagian besar (56,7%) responden yang memasak ikan arsik sampai kering. Hal ini berkaitan dengan pendapat responden mengenai rasa ikan jika dimasak kering lebih enak dan sudah menjadi kebiasaan ibu serta selera masyarakat.

7. Berapa lama ibu memasak ikan arsik

Tabel 11. Distribusi lama pemasakan

Berapa lama	Frekuensi	Persen
< 1 jam	5	16,7
> 1 jam	1	3,3
1 jam	24	80,0
Total	30	100,0

Tabel 11 menunjukkan bahwa hampir seluruhnya (80%) responden yang memasak ikan arsik selama 2 jam dan tergantung banyak ikan yang digunakan saat pemasakan.

D. Data gambaran pengetahuan ibu melalui media kuesioner pengetahuan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hampir seluruh (100%) responden tidak mengetahui bahaya penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik dan berpendapat bahwa pemakaian plastik sudah menjadi turun-menurun dalam pengolahan ikan arsik.

1. Alasan penggunaan penutup plastik

Tabel 12. Distribusi Sampel Berdasarkan Alasan Penggunaan Plastik

Alasan Penggunaan	Frekuensi	Persen
Biar masaknya rata	1	7,1
Cepat kering	6	42,9
Cepat masak & cepat meresap bumbunya	7	50,0
Total	14	100,0

Tabel 12 menunjukkan sebagian besar (50%) alasan penggunaan plastik sebagai penutup agar cepat masak dan cepat meresap bumbunya. Sisanya karena cepat kering 42,9% dan Biar masaknya rata 7,1%.

2. Sumber plastik yang digunakan

Tabel 13 Distribusi Sampel Berdasarkan Sumber Plastik

Sumber plastik	Frekuensi	Persen
Kresek	6	42,9
Mie Hun	1	7,1
Plastik gula	4	28,6
Plastik meteran	3	21,4
Total	14	100,0

Tabel 13 menunjukkan sebagian besar (42,9%) menggunakan plastik kresek, 28,6% menggunakan plastik gula, 21,4% menggunakan plastik meteran dan 7,1% menggunakan plastik bungkus mie hun

3. Cara menggunakan penutup plastik

Tabel 14. Distribusi Sampel Berdasarkan cara penutupan

Cara menutup menggunakan plastik	Frekuensi	Persen
Dari awal pemasakan sampai kering	5	35,7
Ditutup saat mendidih	4	28,6
Setelah masuk bumbu	5	35,7
Total	14	100,0

Tabel 14 menunjukkan bahwa bahwa sebagian besar (35,7) dari awal pemasakan, 28,7% ditutup tunggu mendidih, dan sisanya 35,7% setelah masuk bumbu.

4. Memperoleh informasi penggunaan penutup plastik

Tabel 15. Distribusi Sampel Berdasarkan Sumber Informasi Tentang Pemakaian Plastik.

Sumber Informasi	Frekuensi	Persen
Dari masyarakat sekitar	11	78,6
Turun-temurun	3	21,4
Total	14	100,0

Tabel 15 menunjukkan bahwa hampir seluruhnya (78,6%) responden memperoleh informasi tentang penggunaan penutup plastik pada pemasakan ikan arsik dari masyarakat sekitar. Sisanya turun-temurun sebesar 21,4%.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Karakteristik ibu yang memasak ikan Arsik dalam waktu satu bulan terakhir berumur berkisar 30-39 tahun, bersuku Batak Toba, kebanyakan responden berpendidikan SLTA, dan bekerja terbanyak sebagai ibu rumah tangga.
2. Terdapat 14 ibu rumah tangga dari 30 ibu rumah tangga sebagai responden dengan presentase 46,7% menggunakan plastik sebagai penutup pemasakan ikan arsik.
3. Pengetahuan ibu mengenai keamanan pangan berdasarkan indikator penggunaan plastik sebagai penutup pada pengolahan ikan arsik terdapat 46,7%.
4. Terdapat jenis plastik yang digunakan 14 sampel ibu yang menggunakan plastik kresek, mie hun, plastik gula berjenis PVC dan plastik meteran berjenis PE yang tidak aman digunakan dan dapat membahayakan tubuh.

B. Saran

1. Bagi Para Responden
Disarankan tidak lagi menggunakan plastik sebagai penutup dalam pemasakan ikan arsik, dan disarankan 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 bisa berubah dan tidak berlanjut ke generasi selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Calafat AM, Y. X., Wong LY, R. and LL, J. N. (2008) 'Exposure of the U.S. Population to bisphenol A And 4-tertiary-octyphenol: 2003-2004.', *Environmental Health Prespective*, (116), pp. 39–44.
- Ervina, D. (2012) 'Prilaku Konsumen Dalam Penggunaan Plastik Kresek Hitam Daur Ulang Sebagai Wadah Makanan Siap Santap di Pusat Pasar Tavip Binjai', *Jurnal Precure*, 1.
- Hasairin, A. (2010) 'Variasi, Keunikan Dan Ragam Makanan Adat Etnis Batak Simalungun Suatu Kajian Prospek Etnobotani', *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 16(59), pp. 51–57.
- Hasan, M. I. (2008) *Pokok-Pokok Materi Statistik 2*. 2nd edn. Jakarta: PT Bumi.
- Ilwati, C. R., Rahmatini, M. and Rustam, E. (2017) 'Edukasi Pemakaian Plastik Sebagai Kemasan Makanan Dan Minuman Serta Risikonya Terhadap Kesehatan Pada Komunitas Di Kecamatan Bungus Kabung, Padang', *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1).
- Irawan, S. and Supeni, G. (2013) 'Karakteristik Migrasi Kemasan Dan Peralatan Rumah Tangga Berbasis Polimer', *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 35(2), p. 105. doi: 10.24817/jkk.v35i2.1881.
- Karuniastuti, N. (2009) *Bahaya Plastik Terhadap Kesehatan dan Lingkungan*.
- Murdiati, A. and Amaliah (2013) *Paduan penyiapan pangan sehat untuk semua*. Jakarta: Kencana prenadamedia group.
- Notoatmodjo, S. (2010) *Promosi Kesehatan dan Ilmu Prilaku*. Revisi 201. Jakarta: Penerbit Rinneka Cipta.
- Rachmat, M. (2015) *Metodologi Penelitian Gizi & Kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Retnaningsih, R. (2016) 'Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Tentang Alat Pelindung Telinga Dengan Penggunaannya Pada Pekerja Di Pt. X', *Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health*, 1(1), p. 67. doi: 10.21111/jihoh.v1i1.607.
- Riduan, M,B, A. (2005) *Rumusan dan Data Dalam Analisa Statistik*. Bandung: "Penerbit Alfabeta.

- Rochmadi, P. (no date) Mengenal Polimer dan Polimerisasi, 2015. Gajah Mada University Press.
- Sari, D. and Karim, A. (2017) 'Contamination of Plastic Materials in The Market Snacks (Gorengan) That Circulate in The Medan City', *Jurnal Biologi Lingkungan, Industri, Kesehatan*, 4(1), pp. 19–23.
- Setyowati, A, V., Wahyu, E. and Widodo, R. (2008) 'Studi Sifat Fisis, Kimia, dan Morfologi Kemasan Makanan Berbahan Styrofoam dan LDPE (Low Density Polyethylene)'.
'
- Siregar, Y, N. (2011) 'Gambaran Prilaku Ibu Rumah Tangga Pengguna Wadah Plastik Penyimpanan Makanan dan Minuman di Kelurahan Sidorame Timur Kecamatan Medan Perjuangan'.
'
- Stevens, M, P. (no date) Kimia Polimer. Jakarta: PT Pradnya Paramita
'
- Sudibdyo, A. and F. Hutajulu T (2013) 'Potensi Penerapan Polimer Nanokomposit Dalam Kemasan Pangan".', *Jurnal Penelitian*.
- Suyasa, N. G. et al. (2018) 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bahan Berbahaya Bisphenol A (BPA) yang Terkandung Dalam Kontainer Plastik Makanan dan Minuman', *Jurnal Skala Husada*, 9(12), pp. 34–42.
- Syah, D. (2012) Pengantar Teknologi Pangan. Bogor: Percetakan IPB.

Lampiran 1.

Master Tabel

NAMA	USIA	SUKU	DIDIK	EKERJAAN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	A	B	C	D	E
Beti Panjaitan	44	Batak Toba	D3	Bidan desa	b	a	a	b	c		cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	tidak hari onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Risma Sitorus	40	Batak Toba	D3	Bidan desa	b	d	a	b	d		cepat kering	pas dengan ikan	a	>1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Nanda Sitorus	46	Batak Toba	SMA	Bertani	a	d	a	a	b	d	biar masaknya rata	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Dina Marpaung	43	Batak Toba	SMA	Bertani	a	c	a	a	b	d	biar masaknya rata	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	tidak hari onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
R br Sihotang	55	Batak Toba	SMP	Bertani	a	d	a	a	b	b	cepat masak & cepat meresap bumbu	pas dengan ikan	b	1 jam	tidak hari onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Mie Hun	ditutup saat mendidih	dari masyarakat sekitar
Benti Si rait	38	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	c	d	a	b	b	cepat kering	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	cepat kering	Plastik gula	ditutup saat mendidih	dari masyarakat sekitar
Endang	39	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	a	d	a	b	a	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	tidak hari onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Manora Br Hutape	42	Batak Toba	SMP	ibu RT	a	d	b	a	b	c	biar masaknya rata	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	biar masaknya rata	Kresek	setelah masuk bumbu	turun temurun
Ti ameri Manurun	67	Batak Toba	D1	Guru	a	d	a	a	b	c	cepat masak & cepat meresap bumbu	pas dengan ikan	b	<1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Meri Butar-but ar	62	Batak Toba	SD	ibu RT	a	b	b	a	b	c	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	<1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
K amaria butar-but ar	54	Batak Toba	SMA	Guru	a	b	a	a	b	b	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	pada saat onan	cepat kering	Plastik gula	dari awal pemasakan sampai ker	dari masyarakat sekitar
Man anri si rait	30	Batak Toba	SMA	Bertani	a	d	d	a	b	c	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Em mi butar-but ar	52	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	d	b	a	b	c	biar masaknya rata	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
K arolin	37	Batak Toba	S1	Guru	a	a	a	a	b	c	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
D engsi Siagian	34	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	b	d	a	b	b	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	pada saat onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Kresek	dari awal pemasakan sampai ker	dari masyarakat sekitar
opung Resti	70	Batak Toba	SMP	ibu RT	a	b	a	a	b	b	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	pada saat onan	cepat kering	Kresek	dari awal pemasakan sampai ker	turun temurun
R pakpahan	63	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	b	a	a	b	c	cepat masak & cepat meresap bumbu	pas dengan ikan	a	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
Y eni sitio	34	Batak Toba	D3	Bidan desa	b	b	a	b	b		cepat masak & cepat meresap bumbu	pas dengan ikan	a	1 jam	pada saat onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Plastik meteran	setelah masuk bumbu	turun temurun
H ernawati	33	Batak Toba	SMK	Bertani	a	d	d	a	b	a	cepat kering	sampai ikannya tertutup	b	<1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
La stri Manurung	24	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	b	d	c	b	b	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Plastik gula	ditutup saat mendidih	dari masyarakat sekitar
B unga Silaen	42	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	a	d	a	b	c	cepat kering	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
I vo Manurung	34	Batak Toba	D3	ibu RT	a	c	a	a	b	d	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
R iris silalahi	44	Batak Toba	SMA	Bertani	a	b	a	a	b	b	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	<1 jam	tidak hari onan	cepat kering	Kresek	setelah masuk bumbu	dari masyarakat sekitar
R ustia sitorus	68	Batak Toba	SD	Bertani	a	b	a	a	b	b	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	tidak hari onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Kresek	setelah masuk bumbu	dari masyarakat sekitar
H uta Nadeak	32	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	d	a	a	b	b	cepat kering	sampai ikannya tertutup	a	1 jam	tidak hari onan	cepat kering	Plastik Gula	dari awal pemasakan sampai ker	dari masyarakat sekitar
R uslan	38	Batak Toba	SMA	Bertani	a	d	d	a	b	b	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Kresek	ditutup saat mendidih	dari masyarakat sekitar
D ona Juliana	49	Batak Toba	SMA	Bertani	a	b	d	a	b	b	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	tidak hari onan	cepat masak & cepat meresap bumbu	Plastik gula	setelah masuk bumbu	dari masyarakat sekitar
S aulina Napitupu	52	Batak Toba	D3	PNS	a	b	a	a	b	b	cepat kering	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	tidak hari onan	cepat kering	Kresek	dari awal pemasakan sampai ker	dari masyarakat sekitar
R oida Ds	46	Batak Toba	SMA	ibu RT	a	b	a	a	b	c	cepat masak & bumbu lebih harum	sampai ikannya tertutup	b	1 jam	pada saat onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik
R umingan Sitorus	38	Batak Toba	SMA	Bertani	a	c	d	a	b	c	cepat masak & cepat meresap bumbu	sampai ikannya tertutup	b	<1 jam	tidak hari onan	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik	tidak menggunakan plastik

Lampiran 2

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Nurwisdha Lubis

Nim : P01031116082

Menyatakan bahwa Karya Tulis Ilmiah saya merupakan ide dari ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, MKM dan beliau 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 batalkan).

Demikianlah surat pernyataan ini saya perbuat dengan sesadar-sadarnya dan tanpa tekanan dari siapa pun.

Lubuk Pakam, 16 Juli 2019

Nurwisdha Lubis

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 Pengetahuan Ibu Tentang Keamanan Pangan Ikan Arsik dengan Pemakaian Plastik Sebagai Penutup Pada Pengolahannya di Sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir”** yang akan dilakukan oleh :

Nama : Nurwisdha Lubis

Alamat : Somba Huta, Kecamatan Buntu Pane, Kabupaten Asahan.

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Program D-III

No HP : 082167997439

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

Medan,.....2019

Peneliti

Responden

(Nurwisdha Lubis)

()

Lampiran 4

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama lengkap : Nurwisdha Lubis

Tempat/Tanggal Lahir : Somba Huta, 11 September 1998

Jumlah Anggota Keluarga : 7

Alamat Rumah : Somba Huta, Kecamatan Buntu Pane,
Kabupaten Asahan.

No Handphone : 082167997439

Riwayat Pendidikan : 1. SDN 014680 Buntu Pane
2. SMPN 2 Buntu Pane
3. SMAN 1 Buntu pane
4. Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi

Hobby : Bisnis, Makan, Membaca Novel.

Motto : Berdoa Keras, Berlatih Keras, Berkerja Keras.

Lampiran 5

Dokumentasi Penelitian



Lampiran 6

KUESIONER KARAKTERISTIK PEMASAKAN IKAN ARSIK DI SEKITAR KELURAHAN PASAR PORSEA KECAMATAN PORSEA KABUPATEN TOBA SAMOSIR

I. Karakteristik Responden

1. Nama :
2. Usia : Tahun
3. Suku :
4. Pendidikan terakhir :
 - a. SD b. SMP c. SMA d. D3/Sarjana
5. Pekerjaan :
 - a. Wiraswasta
 - b. Pegawai negeri sipil
 - c. Bertani
 - d. Lain lain , Tuliskan

II. Pertanyaan

1. Dalam satu bulan terakhir pernahkah ibu memasak ikan arsik
 - a. Pernah b. Tidak

2. Jika pernah berapa kali Ibu memasak ikan arsik dalam satu bulan terakhir ?
 - a. 1kali b. 2 kali c. 3 Kali d. 4 Kali

3. Jenis Ikan apa yang dimasak Arsik ?
 - a. Ikan Mas b. Ikan Nila c. Ikan gurame 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 ?

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

Lampiran 7

KUESIONER GAMBARAN PENGETAHUAN IBU TENTANG PEMASAKAN IKAN ARSIK DI SEKITAR KELURAHAN PASAR PORSEA KECAMATAN PORSEA KABUPATEN TOBA SAMOSIR

I. Identitas Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Pekerjaan :

II. Pengetahuan

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



**BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**
Jl. Jambia Glasing KM.12,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos :20136
Telepon : 061-8368633 - Fax : 061 - 8368644
Website : www.poltekkes-medan.ac.id , email : poltekkes_medan@rshhs.com



Lubuk Pakam, 11 Februari 2019

Nomor : KM-03-01/00/02/03/1440-1/2019
Lampiran : 1
Perihal : Ijin Penelitian

Kepada Yth:

Kepala Lurah Kelurahan Patane III

Kepala Lurah Kelurahan Patane IV

Kepala Lurah Kelurahan Patane V

Di

Tempat

Sesuai dengan kurikulum Diploma - III Gizi dimana mahasiswa semester VI diwajibkan menyusun Karya Tulis Ilmiah. Berkenan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa untuk melakukan Penelitian di Wilayah kerja yang Bapak Pimpin. Adapun nama mahasiwa dan judul penelitiannya adalah :

Nama : Nurwisdha Lubis

NIM : P01031116082

Judul : Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang Keamanan Pangan Ikan Arsik Dengan Pemakaian Plastik Sebagai Penutup Pada Pengolahannya Di Sekitar Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Ketua Jurusan, y

Dr. Osilda Martony, SKM, M.Kes
NIP. 1964031219870310003

ABSTRACT

NURWISDHA LUBIS "DESCRIPTION OF MOTHER KNOWLEDGE ABOUT *ARSIK* FISH (TRADITIONAL FISH FOOD MADE BY MANY HERBS) FOOD SAFETY USING PLASTIC AS A COVER ON ITS COOKING PROCESS IN VILLAGES SURROUND PORSEA MARKET OF PORSEA SUB DISTRICT OF TOBA SAMOSIR DISTRICT (CONSULTANT : TETTY HERTA DOLOKSARIBU)

Arsik fish is a traditional Batak food which has an important role for the life of the community, but currently there is a shift that affects the knowledge of mothers with the use of plastic as a cover in cooking.

The purpose of this study is to describe the description of mother's knowledge about the safety of arsenic fish food by using plastic as a cover in its processing around Porsea Village, Porsea District, Toba Samosir Regency.

This research was observational with Cross Sectional design conducted around Porsea Market in Porsea Subdistrict, Toba Samosir Regency in February 2019. The sample of this study was mothers who cooked *Arsik* fish in the last one month totaling 30 people who were determined by Purposive Sampling. Data collected included the characteristics of respondents and knowledge. Univariate data analysis was performed in frequency distribution tables and narrated descriptively.

The results of this study indicate that respondents age ranged from 30-39 years, all of whom belonged to *Toba Bataks*. As many as 60% have high school education and 43.3% work as housewives. Mother's knowledge about food safety based on indicators of plastic use as a cover in processing of *arsik* fish showed that as much as 46.7% of 30 samples used plastic as cover in its processing, and remaining 53.3% did not use plastic. The type of plastic that was widely used was plastic bag which was PVC type.

Keywords: *Arsik* Fish, Plastic, Food Safety.





**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136

Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644

email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 477/KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2019**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**"Gambaran Pengetahuan Ibu Tentang Keamanan Pangan Ikan Arsik Dengan
Pemakaian Plastik Sebagai Penutup Dan Pengolahannya Di Sekitar
Kelurahan Pasar Porsea Kecamatan Porsea Kabupaten Toba Samosir"**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Nurwisdha Lubis**
Dari Institusi : **Prodi DIII Gizi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian gizi.
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, Juni 2019
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan

Ketua,



Dr. Ir. Zuraidah Nasution, M.Kes
NIP. 196101101989102001