

## Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah pada Penjual Gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan

Nursinta Br Gultom<sup>1</sup>, Khairatunnisa<sup>2</sup>, Ardat<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat, Institut Kesehatan Helvetia, Medan

### Abstract

*Many people especially fried food sellers still don't understand the impact of using used cooking oil. The study determine the knowledge and attitudes of fried food sellers associated with used cooking oil in Rahuning District, Asahan Regency. This research analytic survey with a cross-sectional design. The population were all fried food sellers in Rahuning District, namely 86 respondents who were also used as samples. Data analysis used with chi-square and with logistic regression analysis. The results of bivariate analysis showed that the p-value for the knowledge variable = 0.000 and attitude = 0.000 had a relationship with the use of used cooking oil in fried food sellers. multivariate analysis there was an influence of knowledge variable of 15.8% on using cooking oil in Rahuning District, Asahan Regency. There is a relationship between knowledge and attitudes with the using cooking oil in fried food sellers. To the Head of Rahuning District to cooperate with the Rahuning Health Centre by conducting health promotion programs on the dangers of using cooking oil.*

**Keywords:** knowledge, attitude, cooking oil, fried foof sellers

### Pendahuluan

Makanan adalah sumber energi satu-satunya bagi manusia diperlukan untuk kehidupan karena makanan salah satu kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Pada umumnya, bahan makanan mengandung beberapa unsur atau senyawa seperti air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, enzim, pigmen, dan lain-lain. Agar makanan berfungsi sebagaimana mestinya, kualitas makanan harus diperhatikan. Kualitas tersebut mencakup ketersediaan zat-zat (gizi) yang dibutuhkan dalam makanan dan pencegahan terjadinya kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Pada masa seperti ini di Indonesia telah banyak ditemui berbagai jenis makanan dan jajanan, salah satu jajanan yang paling digemari adalah gorengan (Amaliyah, 2017; Avicena, 2018).

Gorengan adalah jenis makanan yang banyak disukai oleh semua lapisan masyarakat. Hal ini disebabkan karena rasanya yang enak dan

harganya yang murah. Bukan hal yang sulit untuk bisa menikmati gorengan yang enak dan murah, ini disebabkan karena pedagang gorengan yang “menjamur” di berbagai daerah. Akan tetapi, ada hal penting yang harus diperhatikan mengenai penggunaan minyak goreng oleh pedagang makanan yang perlu diwaspadai.

Minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berbentuk cair dalam suhu kamar, biasanya digunakan untuk menggoreng makanan. Minyak goreng diperoleh dari hasil tahap akhir proses pemurnian minyak dan terdiri atas beragam jenis senyawa trigliserida dan mengandung omega 3 dan 9, vitamin A, D dan E, melalui dua kali penyaringan dan tidak mengandung kolesterol. Minyak merupakan sumber energi yang padat (9 kal/g) dan dapat membantu meningkatkan densitas kalori pada makanan (Kusnandar, 2019).

Minyak goreng yang dikonsumsi sangat erat kaitannya dengan kesehatan tergantung penggunaan saat penggorengan jika sering digunakan berulang-ulang hingga lebih dari tiga kali maka penyakit akibat makanan berminyak dapat timbul seperti, menyebabkan kanker, infeksi bakteri, dan meningkatkan keracunan makanan dan tubuh. Minyak goreng yang digunakan berulang kali ( $\geq 2$  kali) tanpa penambahan minyak goreng yang baru, biasanya disebut minyak jelantah (Rengga, 2020).

Minyak jelantah adalah minyak goreng yang dipanaskan atau digunakan berulang kali dan mengalami perubahan baik secara fisik atau kimia yakni dengan adanya perubahan warna dari bening menjadi berwarna gelap dan berbau tengik, serta secara kimiawi mengalami perubahan reaksi hidrolisis, oksidasi termal dan polimerisasi termal. Biasanya minyak tersebut dipakai untuk menggoreng bahan makanan dalam satu proses penggorengan bahan makanan, lalu disimpan beberapa waktu untuk kemudian digunakan lagi untuk menggoreng. Hal ini biasa lazim dilakukan oleh Ibu Rumah Tangga, usaha restoran, rumah makan, dan juga pedagang jajanan (Rubianto, 2018).

Minyak jelantah yang digunakan berulang tidak hanya merusak mutu minyak goreng tetapi juga menurunkan mutu bahan pangan yang digoreng dan membuat minyak teroksidasi membentuk gugus radikal peroksida dan monomer siklik yang mengikat oksigen. Minyak yang mengalami hal tersebut dikatakan telah rusak dan berbahaya bagi tubuh sehingga mengakibatkan oksidasi terhadap jaringan sel tubuh manusia. Apabila hal ini terus berlanjut, niscaya akan menyebabkan penyakit kanker (Rubianto, 2018).

Hasil kajian dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (Badan POM RI Mataram), serta kajian dari pakar kesehatan terhadap penggunaan minyak jelantah sebagai minyak goreng akan memberikan dampak pada gangguan kesehatan. Pemanasan minyak goreng yang berulang kali (lebih dari 2 kali) pada suhu tinggi (160°C sampai dengan 180°C) akan mengakibatkan hidrolisis lemak menjadi asam lemak bebas yang mudah teroksidasi, sehingga minyak menjadi tengik dan

membentuk asam lemak trans yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan. Asam lemak trans yang muncul berhubungan dengan metabolisme kolesterol. Didalam tubuh, kolesterol membentuk ikatan kompleks lemak protein yang dikenal dengan lipoprotein, seperti *chilomicron*, *very low density lipoprotein*, *Low Density Lipoprotein*, *High Density Lipoprotein*. Kadar HDL dan LDL sangat erat hubungannya dengan terjadinya endapan dalam pembuluh darah. LDL akan memudahkan lemak mengendap pada dinding bagian dalam pembuluh darah. Semakin tebal endapan maka pembuluh darah jantung akan semakin tersumbat atau mengalami penebalan atau yang disebut atherosclerosis. Ananto dkk. (2017) menjelaskan bahwa, penggunaan minyak jelantah dapat merusak usus halus dengan terdapatnya abses kriptik dan infiltrasi sel radang PMN pada bagian epitel, mukosa, submukosa sampai transmural usus halus. Abses kriptik yang terbentuk adalah daerah nekrotik sentral yang berisi sel radang polimorfonuklear (PMN) dan dikelilingi proliferasi fibroblastik pembuluh darah yang menyempit. Abses tersebut terdapat pada lamina propria usus halus, kemudian bersatu membentuk ulserasi yang terlihat sebagai daerah gundul pada usus halus.

Masyarakat Indonesia biasanya menggunakan cara *deep frying* dalam menggoreng bahan makanan, yaitu dengan merendam seluruh bahan makanan dalam minyak panas. Dengan cara tersebut, akan diperoleh minyak goreng bekas. Minyak goreng bekas tersebut biasanya akan digunakan kembali dalam menggoreng bahan makanan yang lain dengan atau tanpa menambah sedikit minyak goreng yang baru pada minyak goreng bekas. Minyak goreng digunakan berulang kali akan mengalami oksidasi. Hal ini bisa menyebabkan iritasi saluran pencernaan, diare dan kanker. Selain itu minyak goreng tersebut juga akan mengalami ketengikan sehingga merusak tekstur dan cita rasa bahan makanan yang digoreng (Sabarella, 2018).

Sampai saat ini masih banyak dijumpai penjual gorengan yang menggunakan minyak jelantah untuk menggoreng makanan. Secara fisik, minyak goreng yang baru dipakai satu-dua

kali masih terlihat jernih sehingga cenderung untuk dipakai kembali. Alasan yang paling utama adalah penghematan biaya. Harga minyak goreng yang semakin membumbung tinggi membuat mereka untuk menghemat pemakaian minyak goreng. Minyak jelantah harganya lebih murah sehingga biaya menjadi lebih kecil dibanding apabila memakai minyak goreng kemasan baru. Salah satu cara yang mereka gunakan adalah dengan menggunakan minyak goreng berulang kali tanpa mengetahui akibat yang akan di timbulkan. Akan tetapi, ada persoalan terhadap penggunaan minyak bekas pakai tersebut yaitu keamanan minyak bagi kesehatan. Dalam hal ini masih banyak masyarakat dan pedagang yang tidak segan-segan menggunakan minyak goreng bekas yang telah digunakan berulang kali. Banyak dari mereka belum mengetahui bahwa minyak yang digunakan berkali-kali atau penggunaan minyak jelantah dan mengkonsumsi makanan dari minyak tersebut dalam jangka waktu yang lama akan membahayakan tubuh karena bilangan peroksida tinggi dan meningkatkan asam lemak jenuh yang tinggi sehingga berbahaya bagi tubuh, karena dapat memicu berbagai penyakit penyebab kematian seperti, penyakit jantung koroner, stroke, kolesterol, dan kanker. Tanda dari kerusakan minyak goreng adalah terbentuknya akrolein. Akrolein ini menyebabkan rasa gatal pada tenggorokan pada saat mengkonsumsi makanan yang digoreng menggunakan minyak goreng lebih dari 2 kali. (Heru, P;Inayatur, 2019).

Menurut survei awal yang dilakukan peneliti di Kecamatan Rahuning, dengan mengamati dan mewawancarai 10 pedagang mendapatkan hasil bahwa 7 orang pedagang gorengan menggunakan minyak goreng yang dipakai berulang kali (minyak jelantah). Alasan utamanya adalah menghemat biaya juga karena tingginya harga minyak goreng, dan merasa rugi bila membuang minyak tersebut. Mereka melakukan penggorengan bahan makanan dengan cara terputus-putus, artinya minyak yang sudah terpakai didinginkan dan kemudian digunakan lagi untuk menggoreng sehingga menimbulkan

warna minyak yang hitam. Ditinjau dari pendidikan mayoritas pedagang berpendidikan SMA dan ada juga yang berpendidikan SMP, sehingga pedagang gorengan banyak yang belum mengetahui tentang penggunaan minyak goreng yang baik dan benar agar tidak terjadi penyakit akibat penggunaan minyak jelantah dan juga tidak adanya pengawasan terhadap para pedagang yang berjualan tentang pengolahan jajanan makanan.

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu apakah ada hubungan pengetahuan dan sikap penjual gorengan dengan penggunaan minyak jelantah di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Tahun 2021. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjual gorengan dengan penggunaan minyak jelantah di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan tahun 2021.

### Metode

Penelitian ini dilakukan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan dimulai bulan Maret – November Tahun 2021. Desain penelitian ini bersifat survey Analitik dengan pendekatan cross sectional. Populasi yang diamati peneliti dalam penelitian ini adalah seluruh pedagang gorengan yang ada di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan yaitu sebanyak 86 penjual gorengan. Teknik pengambilan sampel menggunakan metode *totally sampling* karena populasi penelitian ini relatif sedikit, maka seluruh populasi dijadikan sampel. Instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah kuesioner pengetahuan, sikap, dan penggunaan minyak jelantah. Kuesioner yang digunakan sudah di uji validitas dan reliabilitas sebelumnya, dan isi dari kuesioner ini meliputi identitas responden dan pertanyaan-pertanyaan mengenai pengetahuan, sikap, dan penggunaan minyak jelantah. Analisis data meliputi analisis univariat, bivariat, dan multivariat menggunakan uji *chi-square* dengan  $\alpha = 0,05$  dan uji regresi logistik.

## Hasil Penelitian

Berikut ini ditampilkan hasil analisis berdasarkan karakteristik sampel penelitian.

**Tabel 1. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Karakteristik Responden**

Karakteristik	f	%
<b>Umur</b>		
21-25 Tahun	11	12,8
26-30 Tahun	16	18,7
31-35 Tahun	30	34,9
36-40 Tahun	15	17,4
41-45 Tahun	6	6,9
46-50 Tahun	5	5,8
51-55 Tahun	3	3,5
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	31	36,1
Perempuan	55	63,9
<b>Pendidikan</b>		
SD	16	18,6
SMP	37	43,1
SMA	33	38,3
<b>Lama Berjualan</b>		
1-4 Tahun	31	36,1
5-8 Tahun	53	61,6
9-12 Tahun	2	2,3
<b>Jumlah</b>	<b>86</b>	<b>100,0</b>

Tabel 1 menunjukkan bahwa responden berumur 21-25 tahun sebanyak 11 orang (12,8%), berumur 26-30 tahun sebanyak 16 orang (18,7%), berumur 31-35 tahun sebanyak 30 orang (34,9%), berumur 36-40 tahun sebanyak 15 orang (17,4%), berumur 41-45 tahun sebanyak 6 orang (6,9%), berumur 46-50 tahun sebanyak 5 orang (5,8%) dan berumur > 50 tahun sebanyak 3 orang (3,5%). Responden berjenis kelamin laki-laki sebanyak 31 orang

(36,1%) dan berjenis kelamin perempuan sebanyak 55 orang (63,9%). Responden dengan lama berjualan 1-4 Tahun sebanyak 31 orang (36,1%), 5-8 Tahun sebanyak 53 orang (61,6%) dan dengan lama berjualan 9-12 Tahun sebanyak 2 orang (2,3%). Selanjutnya responden yang berpendidikan SD sebanyak 16 orang (18,6%), yang berpendidikan SMP sebanyak 37 orang (43,1%) dan yang berpendidikan SMA sebanyak 33 orang (38,3%).

**Tabel 2. Tabulasi Silang antara Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah**

Variabel	Penggunaan Minyak Jelantah				Total	Nilai <i>p</i>
	Menggunakan		Tidak Menggunakan			
	f	%	f	%	f	
<b>Pengetahuan</b>						
Baik	6	7,0	13	15,1	19	22,1
Cukup	29	33,7	7	8,1	36	41,9
Kurang	30	34,9	1	1,2	31	36,0

Lanjutan table 2.

Sikap							
Baik	4	4,7	9	10,5	13	15,1	
Cukup	15	17,4	8	9,3	23	26,7	<b>0,000</b>
Kurang	46	53,5	4	4,7	50	58,1	
<b>Total</b>	<b>65</b>	<b>75,6</b>	<b>21</b>	<b>24,4</b>	<b>86</b>	<b>100,0</b>	

Tabel 2. Tabulasi silang antar pengetahuan dengan penggunaan minyak jelantah, diketahui bahwa dari 86 responden yang diteliti, yang berpengetahuan baik dengan menggunakan minyak jelantah sebanyak 6 orang (7,0%) dan tidak menggunakan minyak jelantah sebanyak 13 orang (15,1%). Berpengetahuan cukup dengan menggunakan minyak jelantah sebanyak 29 orang (33,7%) dan tidak menggunakan minyak jelantah sebanyak 7 orang (8,1%). Sedangkan yang berpengetahuan kurang dengan menggunakan minyak jelantah sebanyak 30 orang (34,9%) dan tidak menggunakan minyak jelantah sebanyak 1 orang (1,2%). Selanjutnya dari hasil uji Chi-Square di peroleh nilai  $p = 0,000$  artinya terdapat hubungan antara pengetahuan dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan tahun 2021.

Hasil tabulasi silang antara sikap dengan penggunaan minyak jelantah, diketahui bahwa dari 86 responden yang diteliti, yang bersikap baik dengan menggunakan minyak jelantah sebanyak 4 orang (4,7%) tidak menggunakan minyak jelantah sebanyak 9 orang (10,5%), dan yang bersikap cukup dengan menggunakan minyak jelantah sebanyak 15 orang (17,4%) tidak menggunakan minyak jelantah sebanyak 8 orang (9,3%). Sedangkan yang bersikap kurang menggunakan minyak jelantah sebanyak 46 orang (53,5%) tidak menggunakan minyak jelantah sebanyak 4 orang (4,7%). Selanjutnya dari hasil uji Chi-Square di peroleh nilai  $p = 0,000$  artinya terdapat hubungan antara sikap dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan tahun 2021.

Tabel 3. Hasil Uji Multivariat Regresi Logistik

Variabel	B	Sig.	Exp(B)
Pengetahuan	1,720	0,015	5,582
Sikap	0,451	0,439	1,570
Constant	-3,387	0,000	0,034

Tabel 3 hasil pengujian ini menunjukkan bahwa variabel yang memengaruhi terhadap penggunaan minyak jelantah adalah pengetahuan nilai  $p$  (0,015 ( $< 0,05$ )) yang artinya pengetahuan memiliki pengaruh terhadap penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Tahun 2021. Berdasarkan hasil persamaan regresi menunjukkan bahwa

$$P = \frac{1}{1 + e^{-(a + b_1X_1 + b_2X_2 + \dots + b_nX_n)}}$$

Dimana  $e$  = bilangan natural yang besarnya (2,718)

$$P = \frac{1}{1 + 2,718^{-(-3,387 + 1,720)}}$$

$$P = \frac{1}{1 + 2,718^{(3,387 - 1,720)}}$$

$$P = 0,158 = 15,8\%$$

Berdasarkan hasil persamaan regresi menunjukkan bahwa variabel pengetahuan, menunjukkan pengaruh sebesar 15,8 % terhadap penggunaan minyak jelantah, sementara sisanya adalah faktor lain.

### Pembahasan

#### Hubungan Pengetahuan dengan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Penjual Gorengan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel pengetahuan memiliki nilai  $sig$   $p$

= 0,000 atau < 0,05. Berarti ada hubungan pengetahuan dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Tahun 2021.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Janis tahun 2016 dengan judul Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah pada Pelaku Usaha Rumah Makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado, menunjukkan bahwa responden yang memiliki pengetahuan baik sebanyak 21 orang (35%) dan terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai ( $p = 0,003$ ) (Mikhael Warouw, 2016).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Viki dkk tentang Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta Tahun 2020. Hasil penelitian ini menunjukkan faktor-faktor yang berhubungan dengan penggunaan minyak jelantah adalah pengetahuan dengan nilai ( $p=0,04$ ). (Ronitawati et al., 2020).

Menurut peneliti, berdasarkan hasil penelitian tersebut diketahui bahwa pengetahuan responden tentang minyak goreng di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan dinilai masih dalam kategori yang kurang. Pengetahuan yang kurang tersebut yaitu masih banyak responden yang belum mengetahui bahwa minyak goreng yang baik yaitu minyak yang tidak berbau tengik dan mengandung zat gizi yang diperlukan tubuh, tidak mengetahui bahwa seharusnya minyak goreng digunakan 1-2 kali penggorengan, tidak mengetahui penggorengan ke berapa kali minyak goreng tidak dapat digunakan lagi, bagaimana ciri-ciri minyak goreng yang tidak bisa digunakan lagi dan tidak mengetahui dampak yang akan ditimbulkan bagi kesehatan jika terus-menerus menggunakan minyak jelantah.

Beberapa responden yang berpengetahuan baik ada juga yang menggunakan minyak jelantah dengan alasan menghemat pengeluaran dan merasa rugi bila harus membuang minyak yang masih banyak. Meskipun sudah bertahun-

tahun berjualan, tetapi karena kurangnya pengetahuan responden disebabkan juga karena pendidikan yang rendah membuat para penjual gorengan tidak mengetahui apa yang akan dirasakan atau dampak jika selalu menggunakan minyak jelantah untuk menggoreng makanan, sehingga penjual terus menerus menggunakannya. Untuk mengatasi masalah ini dibutuhkan peran tenaga kesehatan khususnya bagian promkes dengan maksud memberikan pemahaman serta pengetahuan melalui penyuluhan tentang bagaimana minyak goreng yang baik untuk digunakan dampak dari penggunaan minyak jelantah.

### **Hubungan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Penjual Gorengan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel sikap memiliki nilai  $sig p = 0,000$  atau < 0,05. Berarti ada hubungan sikap dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Tahun 2021. Penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Janis tahun 2016 dengan judul Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah pada Pelaku Usaha Rumah Makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado, menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap baik sebanyak 24 orang (40%) dan terdapat hubungan antara sikap dengan tindakan penggunaan minyak jelantah pada pelaku usaha rumah makan di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado yaitu nilai ( $p = 0,000$ ).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Heru dkk tentang Sikap dengan Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Jelantah di Desa Kumendung Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi Tahun 2019. Hasil Penelitian menunjukkan dari 67 responden 34 responden (50,7%) memiliki sikap negatif dan 33 responden (49,3%) memiliki sikap positif dan menunjukkan ada hubungan yang signifikan sikap dengan penggunaan minyak jelantah  $p = 0,000$ . (8)

Menurut peneliti, berdasarkan hasil penelitian sikap memiliki hubungan dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan, mayoritas responden memiliki sikap negatif

dalam menggunakan minyak jelantah. Sikap negatif tersebut terbukti pada pernyataan dari kuesioner yaitu mereka tidak setuju pentingnya untuk mencari informasi mengenai penggunaan minyak goreng berulang kali dan memperhatikan kondisi fisik minyak pada saat membeli minyak goreng, mereka masih tetap menggunakan minyak yang sudah digunakan lebih dari 2 kali bahkan yang sudah berwarna hitam dengan alasan untuk menghemat pengeluaran, tidak setuju bahwa setiap menggoreng makanan harus selalu menggunakan minyak yang baru. Mereka bahkan mendinginkan minyak yang sudah digunakan kemudian menyaring sisa-sisa kotoran dari penggorengan sebelumnya dan kemudian menggunakannya kembali untuk menggoreng makanan.

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

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa sebagian besar pengetahuan responden kurang sebanyak (36,1%), sikap kurang sebanyak (58,1%) dan yang menggunakan minyak jelantah sebanyak (75,6%). Dari hasil uji *chi-square* didapat nilai probabilitas pengetahuan = 0,000 dan sikap = 0,000 artinya terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan penggunaan minyak jelantah pada penjual gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Tahun 2021.

### Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terimakasih kepada Bapak/ibu Camat dan seluruh staf Kecamatan, serta responden di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan yang telah memberikan kesempatan, tempat, waktu dan memberikan arahan kepada peneliti untuk melakukan penelitian ini sampai dengan selesai.

### Referensi

- Amaliyah N. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Deepublish; 2017. 202 p
- Avicena Sakula RW. *Hygiene Sanitasi Makanan*. Ds.Sidoharjo,Kec.Pulung,Kab.Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.
- Ananto AS, Wulan AJ, Oktafany. Pengaruh pemberian minyak jelantah terhadap perbedaan rerata kerusakan gambaran histologi jaringan usus halus tikus jantan (*rattus norvegicus*) galur sprague dawley. *Medical Profession Journal of Universitas Lampung* [internet]. 2017 [disitasi tanggal 28 Agustus 2019]; 7(5):187-93. Tersedia dari <http://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/medula/article/view/20067>.
- Kusnandar F. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara; 2019.
- Heru, P;Inayatur R. Sikap Dengan Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Jelantah. *Angew Chemie Int Ed* 6(11), 951–952. 2019;3(1):6–14.
- Rengga WDP. *Perpanjangan Masa Pakai Minyak Goreng*. 2020.
- Rubianto L. *Biodiesel*. UPT Percetakan & Penerbitan Polinecar; 2018. 19 p.
- Sabarella, Wieta BK, Sri W, Megawati M, Shusman, Yani S. *Buletin konsumsi pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian [internet]. 2018 [disitasi tanggal 28 Agustus 2019]; 9(1):42-3
- Viki, R;Putri R dan KCP. Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang pada Pelaku Usaha Makanan. *Jurnal Riset Gizi* [Internet]. 2020;8(1):76–84. Available from: <http://ejournal.poltekkes->

[smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6273/2008](http://smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/6273/2008)

Mikhael Warouw JA. Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Pelaku Usaha rumah Makan Di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang Kota Manado. 2016;1–8