

SKRIPSI

PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM MENGUNAKAN MINYAK GORENG DI DESA SIMPANG CAMPANG KABUPATEN OKU SELATAN TAHUN 2022



OLEH

NAMA : YESI ISTIKASARI

NIM : 10021381823051

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SKRIPSI

PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM MENGUNAKAN MINYAK GORENG DI DESA SIMPANG CAMPANG KABUPATEN OKU SELATAN TAHUN 2022

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : YESI ISTIKASARI

NIM : 10021381823051

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
Skripsi, 13 Maret 2023

Yesi Istikasari; dibimbing oleh Amrina Rosyada, S,KM., M.PH

PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM MENGGUNAKAN MINYAK GORENG DI DESA SIMPANG CAMPANG KABUPATEN OKU SELATAN TAHUN 2022

xvi + 117 Halaman, 20 Tabel, 3 Gambar, 11 Lampiran

ABSTRAK

Minyak goreng merupakan salah satu kebutuhan masyarakat yang biasa digunakan dalam proses memasak. Pada penggunaan minyak goreng yang digunakan secara berulang, dapat menyebabkan asam lemak trans, hal ini dapat mempengaruhi metabolisme profil lemak darah yang dapat menyebabkan penyumbatan pembuluh darah atau atherosclerosis serta tekanan darah tinggi, stroke dan penyakit jantung koroner. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran perilaku ibu rumah tangga dalam menggunakan minyak goreng di Desa Simpang Campang. Desain penelitian kuantitatif dengan rancangan *cross sectional*. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 88 orang dengan teknik sampel *purposive sampling*. Analisa data menggunakan uji *Chi-Square*. Data kemudian disajikan dalam tabel disertai narasi untuk menginterpretasikan data tersebut. Hasil analisa bivariat menyatakan bahwa tidak ada hubungan umur (p value = 0,332) dan jumlah anggota keluarga (p value = 0,072) dengan perilaku ibu dalam menggunakan minyak goreng di Desa Simpang Campang, sedangkan ada hubungan pendidikan (p value = 0,023), pekerjaan (p value = 0,012), pendapatan (p value = 0,019), pengetahuan (p value = 0,000) dengan perilaku ibu dalam menggunakan minyak goreng di Desa Simpang Campang. Berdasarkan hasil penelitian ini adalah terdapat 72,7% pengetahuan ibu kurang dan 76,1% perilaku ibu kurang dalam menggunakan minyak goreng.

Kata Kunci : Perilaku Ibu Rumah Tangga, Minyak Goreng, Pengetahuan, Pendidikan, Umur

Kepustakaan : 90 (1993 – 2021)

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Gizi



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM

NIP. 198604252014042001

Pembimbing,



Amrina Rosyada, S.KM., M.PH

NIP. 199304072019032020

NUTRITION

FACULTY OF PUBLIC HEALTH

SRIWIJAYA UNIVERSITY

Thesis, 13 March, 2023

Yesi Istikasari; Supervised by Amrina Rosyada, S.KM., M.PH

***THE BEHAVIOR OF HOUSEWIVES IN USING COOKING OIL IN
SIMPANG CAMPANG VILLAGE, SOUTH OKU REGENCY IN 2022***

xvi + 117 Pages, 20 Tables, 2 Images, 11 Attachments

ABSTRACT

Cooking oil is one of the needs of the community that is commonly used in the cooking process. In the repeated use of cooking oil, it can cause trans fatty acids, this can affect the metabolism of blood fat profile which can cause blockage of blood vessels or atherosclerosis as well as high blood pressure, stroke and coronary heart disease. The purpose of this study was to determine the description of the behavior of housewives in using cooking oil in Simpang Campang Village. Quantitative research design with *cross sectional* design. The sample in this study was 88 people with purposive sampling sample technique. Data analysis using the Chi-Square test. The data is then presented in a table with a narrative to interpret the data. The results of the bivariate analysis stated that there was no relationship between age (p value = 0,332) and the number of family members (p value = 0,072) with the behavior of mothers in using cooking oil in Simpang Campang Village, while there was a relationship between education (p value = 0,023), employment (p value = 0,012), income (p value = 0,019), knowledge (p value = 0,000) with mother's behavior in using cooking oil in Simpang Campang Village. Based on the results of this study, there were 72,7% less maternal knowledge and 76,1% of mothers' behavior was lacking in the use of cooking oil.

Keywords : Housewife Behavior, Cooking Oil, Knowledge, Education, Age

Literature : 90 (1993 – 2021)

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat dengan sejujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus/gagal.

Indralaya, 06 Juni 2022
Yang bersangkutan,

Yesi Istikasari
10021381823051

HALAMAN PENGESAHAN

PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM MENGUNAKAN MINYAK GORENG DI DESA SIMPANG CAMPANG KABUPATEN OKU SELATAN TAHUN 2022

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh :

YESI ISTIKASARI
10021381823051

Indralaya, 14 Maret 2023

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Pembimbing



Amrina Rosyada, S.KM., M.PH
NIP. 199304072019032020

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya tulis ilmiah berupa skripsi ini dengan judul “PERILAKU IBU RUMAH TANGGA DALAM MENGGUNAKAN MINYAK GORENG DI DESA SIMPANG CAMPANG KABUPATEN OKU SELATAN TAHUN 2022” telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya pada tanggal 13 Maret 2023.

Indralaya, 14 Maret 2023

Tim Penguji Skripsi


Ketua :

1. Fatmalina Febry, S.KM., M.Si.
NIP. 19780208200212003

()

Anggota :

2. Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM.
NIP. 198604252014042001
3. Amrina Rosyada, S.KM., M.PH
NIP. 199304072019032020


()
()

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Ketua Jurusan Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM.
NIP. 198604252014042001

RIWAYAT HIDUP

DATA PRIBADI

Nama : Yesi Istikasari
Nim : 10021381823051
Tempat, Tanggal Lahir : Desa Simpang Campang, 19 Desember 1999
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Alamat : Desa Simpang Campang Kecamatan Kisam Ilir
Kabupaten Oku Selatan
Email : yesiistikasari19@gmail.com
No. Telepon : 0813-6899-9277

Orang Tua

Ayah : Imanudin
Ibu : Roslaini

RIWAYAT PENDIDIKAN

Tahun 2006-2012 : SDN 01 Simpang Campang
Tahun 2012-2015 : MTS Negeri Baturaja
Tahun 2015-2018 : Madrasah Aliyah Negeri Baturaja
Tahun 2018-2022 : Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan
Masyarakat, Universitas Sriwijaya

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat kepada Allah SWT yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya serta hidayahnya sehingga saya sebagai penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Perilaku Ibu Rumah Tangga Dalam Menggunakan Minyak Goreng Di Desa Simpang Campang Kabupaten Oku Selatan Tahun 2022” Selesaiannya skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Dengan rendah hati, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak rasa terimakasih kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa, Allah Subhanahu Wata’ala yang memberikan nikmat dan sehat serta kelancaran dalam proses pembuatan skripsi ini.
2. Ibu Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku Ketua Jurusan S1 Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
4. Ibu Amrina Rosyada, S.KM., M.PH selaku dosen pembimbing yang luar biasa karena telah memberikan begitu banyak pengetahuan dan motivasi serta selalu meluangkan waktu untuk memberikan arahan, dukungan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.
5. Ibu Fatmalina Febry, S.KM., M.Si selaku dosen penguji 1 yang banyak memberikan bimbingan, arahan dan masukan dalam pembuatan skripsi ini.
6. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku dosen penguji 2 yang telah mengarahkan dan memberikan masukan dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Para dosen, karyawan dan seluruh civitas akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
8. Keluarga tercinta ayah Imanudin, ibu Roslaini dan adik Caoca Androfi yang selalu memahami dan membantu dalam setiap perjalanan studi sampai dengan selesai nya skripsi ini senantiasa mendoakan dan memberikan semangat serta dukungan dan penyelesaian skripsi ini.
9. Keluarga Besar Ayah dan Ibu tersayang yang selalu senantiasa mendoakan, memotivasi serta memberikan semangat dalam mengerjakan skripsi.
10. Terimakasih kepada diriku yang sudah bertahan selama ini kamu hebat Yesi telah sampai pada titik ini.

11. Dini Zulistiani, Tesa Nadila dan Rina Alfitri teman seperjuangan di FKM yang selalu menghibur, mendukung, memberikan semangat, selalu mendengarkan keluh kesah penulis dan menjadi teman diskusi dalam mengerjakan skripsi.
12. Seluruh teman di Gizi 2018 yang selalu kebersamai dan mendukung penulis dalam mengerjakan skripsi.
13. semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, penulis ucapkan terimakasih atas semuanya.

Penulis menyadari dalam skripsi ini masih banyak kekurangan. oleh karena itu, penulis membuka kritik dan saran yang diberikan dapat membangun dan bisa bermanfaat pada masa yang akan datang. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terimakasih.

Indralaya, 14 Maret 2023

Penulis,



Yesi Istikasari

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK AKADEMIK

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yesi Istikasari
NIM : 10021381823051
Program Studi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

“Perilaku Ibu Rumah Tangga Dalam Menggunakan Minyak Goreng Di Desa Simpang Campang Kabupaten Oku Selatan Tahun 2022”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, megalith media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya

Pada Tanggal : Maret 2023

Yang Menyatakan,



Yesi Istikasari

10021381823051

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK.....	i
<i>ABSTRACT</i>	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN.....	v
RIWAYAT HIDUP.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI ILMIAH UNTUK AKADEMIK.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II.....	8
TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Minyak Goreng	8
2.1.1 Definisi Minyak goreng.....	8
2.1.2 Sifat Fisik dan Kimia Minyak Goreng	8
2.1.3 Syarat Ketika Memilih Minyak Goreng	9
2.1.4 Jenis-jenis Minyak Goreng	9
2.1.5 Mutu Minyak Goreng.....	11
2.1.6 Proses Menggoreng.....	12

2.1.7 Faktor Kerusakan Minyak.....	13
2.2 Perilaku	13
2.2.1 Pengertian Perilaku.....	13
2.2.2 Bentuk Perilaku.....	14
2.2.3 Pengukuran Perilaku	14
2.2.4 Pembentukan Perilaku.....	15
2.2.5 Beberapa Teori Perilaku.....	15
2.2.6 Perilaku Dalam Penggunaan Minyak Goreng.....	16
2.2.7 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Penggunaan Minyak Goreng	17
2.2.8 Dampak Minyak Goreng Berulang Bagi Kesehatan.....	19
2.3 Perilaku Kesehatan	20
2.3.1 Pengertian	20
2.3.2 Klasifikasi Perilaku Kesehatan	21
2.4 Perilaku Dalam Bentuk Pengetahuan	22
2.4.1 Pengertian Pengetahuan.....	22
2.4.2 Tingkat Pengetahuan	22
2.4.3 Proses terjadinya pengetahuan	23
2.5 Kerangka Teori	24
2.6 Kerangka Konsep.....	25
2.7 Penelitian Terdahulu	26
2.8 Definisi Operasional	29
2.9 Hipotesis Penelitian	32
BAB III	33
METODE PENELITIAN.....	33
3.1 Jenis Dan Desain Penelitian.....	33
3.2 Tempat Dan Waktu Penelitian	33
3.2.1 Tempat Penelitian	33
3.2.2 Waktu Penelitian	33
3.3 Populasi Dan Sampel Penelitian	33
3.3.1 Populasi Penelitian	33
3.3.2 Sampel Penelitian.....	33
3.3.3 Teknik Sampling	34
3.3.4 Besaran Sampel.....	34

3.4	Jenis Sumber Data.....	35
3.5	Teknik Pengumpulan Data	35
3.6	Pengolahan Data	36
3.6.1	Metode Pengolahan Data.....	36
3.7	Validitas dan Reliabilitas Data	37
3.7.1	Validitas Data.....	37
3.7.2	Reliabilitas Data.....	39
3.8	Metode Analisa Data	40
3.8.1	Analisis Data	40
BAB IV.....		41
HASIL PENELITIAN.....		41
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	41
4.2	Hasil Penelitian.....	42
4.2.1	Analisis Univariat	42
	Tabel 4.3 Karakteristik Pengetahuan Numerik	44
	Tabel 4.6 Karakteristik Perilaku Numerik.....	47
4.2.2	Analisis Bivariat	48
BAB V.....		54
PEMBAHASAN		54
5.1	Keterbatasan Penelitian	54
5.2	Pembahasan	54
5.2.1	Karakteristik Ibu Rumah Tangga di Desa Simpang Campang	54
5.2.2	Perilaku Ibu dalam Penggunaan Minyak Goreng	55
5.2.3	Pengetahuan Ibu dalam Penggunaan Minyak Goreng	57
5.2.4	Hubungan antara Umur dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng	58
5.2.5	Hubungan antara Pendidikan dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng.....	59
5.2.6	Hubungan antara Pekerjaan dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng.....	60
5.2.7	Hubungan antara Pendapatan dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng.....	60
5.2.8	Hubungan antara Jumlah Anggota Keluarga dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng	61

5.2.9 Hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng.....	62
6.1 Kesimpulan.....	64
6.2 Saran	65
6.2.1 Untuk Masyarakat.....	65
6.2.3 Untuk Peneliti Selanjutnya	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Standar Mutu Minyak Goreng	11
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 2.2 Definisi Operasional.....	29
Tabel 3.1 Hasil Perhitungan Sampel Penelitian Sebelumnya	35
Tabel 3.2 Hasil Uji Validitas Variabel Pengetahuan.....	37
Tabel 3.3 Hasil Uji Validitas Variabel Perilaku	48
Tabel 3.4 Hasil Uji Reliabilitas Pengetahuan.....	39
Tabel 3.5 Hasil Uji Reliabilitas Perilaku	39
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Kategorik	43
Tabel 4.2 Karakteristik Pengetahuan Penggunaan Minyak Goreng	44
Tabel 4.3 Karakteristik Pengetahuan Numerik	44
Tabel 4.4 Distribusi Responden Berdasarkan Jawaban Per Pertanyaan	44
Tabel 4.5 Karakteristik Perilaku Penggunaan Minyak Goreng	46
Tabel 4.6 Karakteristik Perilaku Numerik	47
Tabel 4.7 Distribusi Responden Berdasarkan Jawaban per Pertanyaan.....	47
Tabel 4.8 Hubungan Umur dengan Perilaku Ibu Rumah dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang tahun 2022.....	49
Tabel 4.9 Hubungan Pendidikan Ibu dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang tahun 2022.....	49
Tabel 4.10 Hubungan Pekerjaan Ibu dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang tahun 2022.....	50
Tabel 4.11 Hubungan pendapatan Keluarga dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang tahun 2022	51
Tabel 4.12 Hubungan Jumlah Anggota Keluarga dengan Perilaku Ibu dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang	52
Tabel 4.13 Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang	53

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori	24
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Naskah Penjelasan

Lampiran 2. Informed Consent

Lampiran 3. Karakteristik Responden

Lampiran 4. Instrumen Penelitian

Lampiran 5. Kuesioner Perilaku Penggunaan Minyak Goreng

Lampiran 6. Lembar Bimbingan Skripsi

Lampiran 7. Surat Etik Penelitian

Lampiran 8. Surat Keterangan Telah Melakukan Penelitian Dari Kepala Desa Simpang Campang, Kabupaten Oku Selatan

Lampiran 9. Dokumentasi Pengambilan Data

Lampiran 10. Hasil Analisis Univariat

Lampiran 11. Hasil Analisis Bivariat

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Minyak goreng adalah sumber utama lemak di Negara berkembang. Ada berbagai jenis minyak goreng yang biasa digunakan dalam sehari-hari dimana penggunaan minyak goreng biasanya banyak digunakan pada saat persiapan makanan. Minyak goreng merupakan lemak nabati, hewani, menjadi medium transfer panas yang digunakan dalam menggoreng, memanggang, menumis, dan jenis masakan lainnya. Minyak goreng yang berasal dari tumbuhan pada umumnya terbuat dari tanaman seperti biji-bijian, jagung, kelapa, kacang-kacangan, kedelai dan kanola (Naomi et al., 2013).

Minyak goreng digunakan sebagai media karena perpindahan panas dalam menggoreng dapat menghasilkan masakan yang dimasak dengan baik dan membantu dalam menambah cita rasa pada makanan. Selain itu juga dapat menambah aroma pada makanan serta memberi warna yang baik pada makanan. minyak juga memiliki fungsi sebagai sumber energi dan pelarut untuk vitamin, seperti vitamin A, vitamin D, vitamin E, dan vitamin K (Aulia, 2018). Pada minyak goreng yang mengalami kerusakan dapat menyebabkan turunnya kualitas dan zat gizi dari makan yang digoreng. Pemanasan yang dilakukan dengan menggunakan suhu yang cukup tinggi dapat terjadinya sebagian dari minyak goreng teroksidasi. Akibatnya minyak yang rusak karena proses oksidasi tersebut dapat menyebabkan makanan yang berwarna kurang enak dan rasa menjadi tidak sedap, kemudian terjadinya kerusakan dari beberapa vitamin dan asam lemak esensial di dalam minyak tersebut. Proses oksidasi ini dapat terjadi ketika minyak goreng yang digunakan mengalami kontak dengan sejumlah oksigen (Husna et al., 2020).

Minyak goreng juga pada umumnya berbentuk cair, ada beberapa minyak goreng yang mengandung lemak jenuh seperti pada minyak goreng kelapa sawit dan minyak inti sawit berbentuk padat suhu kamar. Di Indonesia sendiri minyak goreng yang berbahan baku minyak sawit (>70%), dan minyak kelapa merupakan minyak goreng yang paling banyak digunakan (Winarno, 2012). Hal ini juga dipengaruhi oleh daya jual sehingga hanya masyarakat tertentu saja yang dapat

menggunakan minyak goreng karena harga jual yang cukup ideal mulai dari harga sampai ketersediaan. Ditambah dengan minyak goreng sawit ini merupakan minyak sawit yang memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan dengan minyak yang lainnya.

Menurut (Zahra, 2018) penggunaan minyak goreng yang berulang tidak hanya merusak mutu minyak goreng tersebut, tetapi juga menurunkan mutu bahan pangan yang digoreng. Hal tersebut ditunjukkan dengan meningkatnya kandungan kolesterol pada minyak goreng berulang, menurunnya nilai gizi yaitu protein dan kadar air serta meningkatnya kadar lemak sehingga jika terus terjadi dapat mengganggu kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya. Selain itu, menurut (Megawati, 2019) Kerusakan pembuluh darah akibat dari penggunaan minyak goreng yang digunakan berulang hal ini dapat menyumbat pembuluh darah. Asam lemak bebas yang dibentuk oleh penggunaan minyak yang berulang akan menutupi lumen pembuluh darah dan membentuk plak aterosklerotik, yang dapat mempersempit lumen pembuluh darah yang berakibat dari menempelnya lemak, makrofag, dan trombosit ke tunica intima dan tunica media. pada platelet yang menempel pada pembuluh darah hal ini dapat menyebabkan penurunan suplai darah ke jantung dan terjadilah iskemik.

Dapat diperkirakan bahwa dalam 14 tahun penggunaan minyak goreng di negara-negara dunia dapat meningkat hingga 40%. Dari besarnya konsumsi minyak goreng secara global, dapat disimpulkan bahwa minyak goreng sawit (palm oil) dikatakan cukup besar yaitu 27,5% untuk makanan, farmasi dan oleo chemical. Sedangkan untuk konsumsi minyak goreng di Amerika Serikat dan Eropa berkisar sekitar 55 kg/kapita, sedangkan di China dan Indonesia hanya sebanyak 20 kg/kapita/tahun. dengan demikian, dapat diperkirakan bahwa peningkatan konsumsi minyak goreng dunia mencapai 232,4 juta ton pada pada tahun 2020. Jumlah ini meningkat cukup cepat menjadi 166,5 juta ton dibandingkan tahun 2006 (Kemendag, 2021).

Ibu berperan penting dalam setiap kegiatan penyajian makanan dan pengolahan makanan. Mengingat harga jual minyak yang lumayan mahal hal ini membuat minyak goreng digunakan berulang kali ditujukan untuk penghematan biaya atau kendala anggaran. Penggunaan minyak secara berulang sampai minyak

berubah warna hingga menjadi coklat kehitaman masih digunakan. Bahkan sering ditemui pada penggunaan minyak goreng di suatu rumah tangga mereka akan membuang minyak goreng tersebut ketika minyak tersebut sudah berbusa dan menghasilkan bau tidak sedap atau bau ketengikan pada minyak tersebut. Dalam penggunaan minyak yang berulang kali ini lah yang dapat menyebabkan bahaya bagi konsumen dan tidak sehat untuk kesehatan karena minyak goreng dipanaskan hingga suhu 170-220 derajat celcius saat menggoreng. Minyak goreng bekas atau sering disebut dengan minyak jelantah yang merupakan radikal bebas yang dapat merusak DNA, protein, peroksidasi lipid dan kerusakan pada membran sel hal ini dapat menyebabkan kerusakan oksidatif yang terjadi di dalam tubuh.

Minyak yang setelah dipanaskan dapat mengalami reaksi kimia, hidrolisis oksidasi dan polimerisasi. Sehingga dapat terbentuk produk degradasi seperti asam lemak bebas, hidroperoksida dan trigliserida ter polimerisasi. Pada penggunaan minyak goreng yang digunakan secara berulang, dapat menyebabkan asam lemak trans. Dengan demikian, zat tersebut dapat mempengaruhi metabolisme profil lemak darah seperti HDL kolesterol, LDL kolesterol dan total kolesterol, yang dapat menyebabkan penyumbatan pembuluh darah atau atherosclerosis, juga dapat menyebabkan tekanan darah tinggi, stroke dan penyakit jantung koroner. Adapun studi mengatakan bahwa konsumsi minyak goreng yang dipanaskan secara berulang kali mengakibatkan terjadinya peningkatan tekanan darah dan nekrosis jaringan jantung pada tikus yang dipercobakan. Dapat terjadi kerusakan oksidatif yang menetap dan dapat menimbulkan berbagai penyakit seperti penyakit degeneratif maupun bersifat kronis (Dorffman, 2012).

Peningkatan tekanan darah akibat dari konsumsi minyak goreng yang dipanaskan berulang kali mungkin akan disebabkan oleh perubahan kuantitatif dan faktor-faktor yang bergantung dan tidak bergantung pada endotel termasuk enzim-enzim yang terlibat langsung dalam pengaturan tekanan darah (Kurniawan & Yanni, 2020).

Prevalensi penyakit hipertensi di Indonesia pada tahun 2013 tepatnya di daerah urban dan luar berkisar 25,8%. Dimana Sebagian besar penderita hipertensi tersebut tidak terdeteksi, sementara itu mereka yang terdeteksi tidak menyadari penyakit mereka (Depkes RI, 2013). Prevalensi hipertensi pada penduduk usia ≥ 18

tahun di Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan mencapai angka 31,27%. Hal ini menunjukkan bahwa Kabupaten Ogan Komering Ulu Selatan merupakan Kabupaten/Kota tertinggi ke 7 di antara 17 Kabupaten/Kota lainnya di Sumatera Selatan (RISKESDAS, 2018). Menurut waktu, penyakit hipertensi pada orang dewasa meningkat yakni dari 594 juta pada tahun 1975 menjadi 1,13 miliar pada tahun 2015 (WHO, 2019). Penyakit hipertensi ini terus meningkat per tahun, Berdasarkan data yang didapat WHO diperkirakan bahwa tahun 2025 mendatang akan ada 1,5 miliar orang yang terkena hipertensi dan diperkirakan per tahunnya sekitar 9,4 juta orang meninggal akibat dari hipertensi dan mengalami komplikasi (Kementerian Kesehatan RI, 2019). Penyakit hipertensi juga bisa menyebabkan berbagai komplikasi diantaranya adalah timbul penyakit jantung koroner, retinopati, stroke dan gagal ginjal (Nuraini, 2015).

Menurut Sartika (2012), minyak goreng jelantah dapat menyebabkan penyakit jantung koroner. Diperkirakan sekitar 17.5 juta jiwa di tahun 2012 meninggal karena kardiovaskuler, terutama PJK dengan 7.4 juta jiwa (WHO,2015). Hasil dari Riset Kesehatan Dasar (Riskesdes) pada tahun 2013, untuk prevalensi PJK menurut hasil wawancara yang terdiagnosa oleh dokter sebesar 0,5% dan berdasarkan diagnosa dokter atau gejala sebesar 1.5% (Kemenkes RI, 2013). Perhitungan WHO (*World Health Organization*) yang memperkirakan pada tahun 2020 mendatang, penyakit kardiovaskuler akan menyumbang sekitar 25% dari angka kematian dan mengalami peningkatan khususnya di negara-negara berkembang, salah satu diantaranya berada di Asia Tenggara. Pada angka kematian yang disebabkan oleh penyakit PJK mencapai 1.8 juta kasus pada tahun 2014, yang artinya PJK merupakan penyakit yang mematikan di daerah Asia Tenggara salah satunya negara Indonesia (WHO, 2017). Setiap tahunnya diperkirakan sekitar 17 juta orang secara umum yang meninggal dunia akibat dari penyakit jantung dan pembuluh darah terutama akibat serangan dari jantung dan stroke (WHO, 2020).

Penyakit stroke di Indonesia menduduki posisi ketiga setelah penyakit jantung dan kanker. Stroke merupakan penyakit kematian utama yang hampir semua rumah sakit di Indonesia, yakni sebesar 14,5%. Jumlah penderita stroke di Indonesia menurut diagnose tenaga Kesehatan pada tahun 2013, dapat diperkirakan sebanyak 1.236.825 orang dari seluruh penderita stroke yang berdata sebanyak 80%

merupakan jenis stroke iskemik (Wicaksana, et all,2017). Pada tahun 2020 diprediksikan bahwa penyakit jantung dan stroke akan menjadi penyebab utama kecacatan dan kematian diseluruh dunia dan akan meningkat lebih dari 20 juta jiwa per tahun dan di tahun 2030 menjadi lebih dari 24 juta jiwa (WHO, 2004).

Berdasarkan hasil observasi peneliti, 10 dari 15 ibu rumah tangga di Desa Simpang Campang Kecamatan Kisam Ilir masih banyak ibu yang menggunakan kembali minyak yang sudah digunakan secara berulang atau lebih dari dua kali sehari, dan 5 dari 15 Ibu rumah tangga belum menyadari bahaya yang ditimbulkan dari penggunaan minyak goreng secara berulang. Bahaya penggunaan minyak berulang dapat mengakibatkan terjadinya destruksi yang dapat mempercepat menyebabkan kadar peroksida pada tahap pendinginan yang dapat mengalami dekomposisi jika minyak goreng tersebut digunakan dan dipanaskan kembali. Peroksida lipid yang bersirkulasi ini dapat denaturasi lipoprotein. Lipoprotein normal dapat bertindak sebagai alat transportasi untuk trigliserida dan ketika terjadi *denaturasi* dapat menyebabkan *deposisi* lemak yang menumpuk di dalam pembuluh darah dan gejala yang disebut *aterosklerosis*.

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam menentukan tindakan seseorang. Semakin tinggi umur seseorang belum tentu akan semakin baik pula pengetahuannya. Hal ini bisa terjadi karena adanya proses perkembangan responden mulai dari pendidikan yang diperolehnya serta pengalaman hidupnya dalam berinteraksi dengan lingkungan sosialnya (Sari, 2010).

Melihat dari fenomena diatas, maka kita perlu memberikan informasi dan mengedukasi masyarakat terutama ibu rumah tangga tentang bahaya penggunaan minyak goreng berulang kali, hal ini karena ibu merupakan orang yang berhubungan dengan kegiatan dari pengolahan makanan dan penggunaan minyak goreng. Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang “Perilaku Ibu Rumah Tangga Dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang”.

1.2 Rumusan Masalah

Hasil observasi peneliti menunjukkan bahwa 10 dari 15 ibu rumah tangga di Desa Simpang Campang OKU Selatan memiliki kebiasaan menggunakan minyak berulang. Dampak dari penggunaan minyak yang berulang dapat membahayakan bagi tubuh. Salah satu dampak yang muncul adalah hipertensi. Tingginya prevalensi hipertensi di Kabupaten OKU Selatan membuat hal ini menjadi suatu masalah. Berdasarkan latar belakang di dapat rumusan permasalahan penelitian “Bagaimana Perilaku Ibu Rumah Tangga Dalam Menggunakan Minyak Goreng di Desa Simpang Campang”.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Pada penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran perilaku ibu rumah tangga dalam menggunakan minyak goreng di Desa Simpang Campang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui karakteristik ibu rumah tangga (Umur, Pekerjaan, Pendapatan Pendidikan, Jumlah anggota dalam satu rumah) dalam menggunakan minyak goreng di desa simpang campang.
2. Mengetahui pengetahuan ibu rumah tangga dalam menggunakan minyak goreng di desa simpang campang.
3. Mengetahui gambaran perilaku ibu rumah tangga dalam menggunakan minyak goreng di desa simpang campang.
4. Mengetahui hubungan pengetahuan terhadap perilaku penggunaan minyak goreng di Desa Simpang Campang.
5. Mengetahui hubungan karakteristik ibu rumah tangga (Umur, Pekerjaan, Pendapatan Pendidikan, Jumlah anggota dalam satu rumah) dengan perilaku penggunaan minyak goreng di desa simpang campang.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi peneliti lain, diharapkan bisa digunakan sebagai pembandingan atau referensi untuk penelitian dengan menggunakan topik yang sama.
2. Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya Program Studi Gizi sebagai literatur dalam kepustakaan di bidang penelitian perilaku ibu rumah tangga dalam penggunaan minyak goreng di desa simpang campang.
3. Manfaat bagi masyarakat dapat dijadikan sebagai pengetahuan mengenai penggunaan minyak goreng yang dapat dijadikan sebagai pencegah dini terhadap efek yang ditimbulkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah A. dkk. (2012). *Level of Knowledge, Attitude and Practice of Night Market Food Outlet Operators in Kuala Lumpur Regarding the Usage of Repeatedly Heated Cooking Oil*. Med J. Vol 67 no. 1 half 91-100.
- Adiana & Karmini. (2014). *Pengaruh Pendapatan Jumlah anggota keluarga dan Pendidikan terhadap pola konsumsi rumah tangga miskin di kecamatan Gianyar*. Jurusan Ekonomi Pembangunan Fakultas Ekonomi Universitas Udayana.
- Adliyani N,O,Z. (2015). *Pengaruh Perilaku Individu Terhadap Hidup Sehat. Majority*. Vol. 4 No. 7 hal 109-113.
- Amanda Desy, et al. (2018). *Hubungan karakteristik dan obesitas sentral dengan kejadian hipertensi. Jurnal Berkala Epidemiologi*. Volume 6 Nomor 1 hal 43-50.
- Anastasia Feni. (2017). *Gambaran perilaku ibu rumah tangga terhadap penggunaan minyak goreng berulang kali di desa serbelawan kecamatan dolok batu nanggar kabupaten simalungun. Skripsi*. Medan : Universitas Sumatera Utara.
- Anggara D B (2019). *Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Minyak Goreng Di Pasar MMT Medan*. Fakultas Pertanian.
- Anggraini, P., Priyono, B. S., & Suryanty, M. (2017). *Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pembelian Minyak Goreng Curah Pada Rumah Tangga Di Kota Bengkulu. Jurnal AGRISEP, 16(1), 97–108.*
<https://doi.org/10.31186/jagrisep.16.1.97-108>
- Ardhany, Syahrida Dian & Lamsiyah. (2018). *Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Bagi Kesehatan. Jurnal Surya Medika. 3(2), pp. 62-68*

- Arikunto, S (2004). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan dan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta
- Aulia Yola. (2018). *Analisa Kadar Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Sebelum Dan Sesudah Penggorengan Yang Dijual DiPasar Sukaramai*
- Azizah, Uswah (2014). *Pengetahuan Ibu Tentang Bahaya Minyak Goreng Bekas (Jelantah) Bagi Kesehatan*. Skripsi theses, Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Azwar Saiffudin, op.cit., p.30.
- BSN (2013). *Minyak Goreng*. SNI 01-3741-2013. Badan Standardisasi Nasional.
- Bukhori M & Ekasari T (2017). *Faktor-Faktor Yang Dipertimbangkan Dalam Keputusan Pembelian Minyak Goreng Bimoli Pada Ibu Rumah Tangga Di Desa Kebonagung Kecamatan Purworejo Kota Pasuruan*. JIBEKA. Vol 11 No 2 hal 11-19.
- Darsini, D., Fahrurrozi, F., & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan; Artikel Review. *Jurnal Keperawatan*, 12(1), 13.
- Depkes RI. (2013). *Riset Kesehatan Dasar 2013*. Jakarta : Depkes RI.
- Depkes RI. (2019). Laporan Provinsi Sumatera Selatan Riskesdas 2018. *Badan Litbangkes*, 532.
- Dewi, Ni Putu S.D.P. (2019). Pengaruh Suhu dan Frekuensi Pemanasan Berulang Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Minyak Kelapa Sawit Komersial. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Disdukcapil. (2013). Jumlah Keluarga dan Rata-Rata Anggota Keluarga. [on line] diakses dari <http://disdukcapil.bontangkota.go.id/index.php/data-agregat/108-profil/profil-2010/141-jumlah-keluarga-dan-rata-rata-anggota-keluarga> [10 Agustus 2022]

- Fadli, Novera Ayuningsih. (2018). Analisis Perilaku Konsumen Terhadap Permintaan Minyak Goreng. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Fakih, Mansour. 2016. *Analisis Gender dan Transformasi Sosial*. Cetakan ke 15, Penerbit : INSISTPress. Jakarta.
- Fungsi, P., & Pada, E. (2020). *Pemeriksaan fungsi endotel pada penyakit kardiovaskular*. 5(3), 638–649.
- Hakim, A., Zulkhair, A., RM Suryadi. (2012). Prevalensi dan Faktor Resiko Hipertensi di Kecamatan Ilir Timur II. *Majalah kedokteran Sriwijaya*. Th. 47 No. 1 <http://p2ptm.kemendes.go.id> (2012). Hari Hipertensi Dunia. Diakses 14 January 2022. <http://repo.poltekkes-medan.ac.id/xmlui/handle/123456789/3824>
- Heryana, A. (2020). Analisis Data Penelitian Kuantitatif. Penerbit Erlangga, Jakarta, June, 1–11. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.31268.91529>
- Hulu, Victor Trismanjaya & Taruli Rohana Sinaga. 2019. Analisis Data Statistik Parametrik Aplikasi SPSS dan STATCAL: Sebuah Pengantar Untuk Kesehatan, Yayasan Kita Menulis, 2019.
- Husna, Nurlela (2020). *Analisa Bilangan Peroksida terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Digunakan Berulang*. Teknik Kimia Universitas PGRI Palembang. Vol. 5 no 1 hal 65- 71.
- Indrawati Endang sari. (2015). *Status sosial Ekonomi Dan Intensitas komunikasi Keluarga Pada Ibu Rumah Tangga Di Panggung Kidul Semarang Utara*. Jurnal Psikologi Undip. Vol.14 No 1 hal 51-56.
- J, Ade Nur Fajriani (2021). *Pengaruh Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Minyak Goreng Bimoli Pada Kheyla Mart Di Kecamatan Baraka Kabupaten Enrekang*. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis.
- Jayusman, I., & Shavab, O. A. K. (2020). Jurnal Artefak Vol.7 No.1 April 2020 <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/artefak>. *Jurnal Artefak*, 7(1), 13–20.

- Jr, C.S.N. dkk. (2017). *Utilization Of Used Cooking Oil As An Alternative Cooking Fuel Resource*. ARPN Journal of Engineering and Applied Science. Vol. 12 no.2 hal 435-441.
- Kalsum Umi, Moh, Jaur. (2016). *Pengantar Psikologi Sosial*. Jakarta : Prestasi Pustakaraya. P.122.
- Kemendag. (2021). Profil Komoditas minyak goreng. <http://ews.kemendag.go.id>
- Kemenkes RI., Profil Kesehatan Indonesia 2017, Jakarta: Indonesia; 2018.
- Kemenkes RI., Riset Kesehatan Dasar 2013, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2013.
- Kemenkes RI., Riset Kesehatan Dasar 2018, Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2018.
- Kemenkes.go.id (2019). Hipertensi penyakit paling banyak diidap masyarakat..Diakses 14 januari 2022.
- Kiswarsiki, Ita and ., Arief Wahyudi Jadmiko, S.Kep.,Ns.,M.Kes. (2018) Gambaran Kemampuan Aktivitas Fisik Pada Pasien Penyakit Jantung Koroner Di Poliklinik Jantung Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Moewardi Surakarta.
- Kurniawan, A dan Yanni, M. (2020). *Pemeriksaan Fungsi Endotel Penyakit Kardiovaskular*. Jurnal Human Care. Vol 5 no.3 Hal 638-649.
- Mantra, Ida Bagus. (2003). *Demografi Umum*. Jakarta : Pustaka Raja. Medan. Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan.
- Megawati, M. (2019). *Konsumsi Minyak Jelantah dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan*. 8, 259–264.
- Megawati, M., & Muhartono. (2019). *Konsumsi Minyak Jelantah dan Pengaruhnya terhadap Kesehatan*. *Majority*, 8(2), 259–264.

- Mochamad Rachman. (2016). *Metode Penelitian Gizi dan Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Mochamad Rachman. (2016). *Metode Penelitian Gizi dan Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Mulyani HRA, Sujarwanta Agus. (2018). *Lemak dan Minyak*. Metro. Lembaga Penelitian UM Metro press.
- Naomi, P., Gaol, A. M. L., & Toha, M. Y. (2013). Bekas Ditinjau Dari Kinetika Reaksi Kimia. *Teknik Kimia*, 19(2), 42–48.
- Nadirawati & Muthmainnah, N. N. (2010). Pengetahuan ibu rumah tangga tentang kolesterol dan penggunaan minyak jelantah. *Jurnal Keperawatan Soedirman*, 5(2), 58–65.
- Naomi Phatalina. Dkk (2013). *Pembuatan Sabun Lunak Dari Minyak Goreng Bekas Ditinjau Dari Kinetika Reaksi Kimia*. Jurnal Teknik Kimia. Vol.19 no 2 hal 42-48.
- Nariko Nita, dkk. (2012). *Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*. Jurnal Al-Azhar Indonesia seri Sains dan Teknologi. Vol.2 No.3 hal 147-154.
- Nasrun Astria P, Rattu A.J.M dan Sinolungan J.V.S (2014). *Hubungan Antara Pengetahuan Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Dan Pendapatan Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Ibu Rumah Tangga Di Desa Poigar III Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongondow*. Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi.
- Nasrun Astria P, Rattu A.J.M dan Sinolungan J.V.S (2014). *Hubungan Antara Pengetahuan Tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah Dan Pendapatan Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Ibu Rumah Tangga Di Desa Poigar III Kecamatan Poigar Kabupaten Bolaang Mongondow*. Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi.

- Noor. (2020). *A Case Study On Cooking Oil Management In University Cafeteria Research Framework*. Quantum Journal Of Engineering, Science And Technology. 1(2): 30-37. [http:// www.qjoest.com](http://www.qjoest.com).
- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*.
- No Title. (2018).
- Nuraini, B. (2015). *Risk factors of hypertension*. 4, 10–19.
- Nurhadi. (2016). *Studi pembuatan sabun dengan perbandingan variabel minyak goreng bekas dan CPO menggunakan NaOH dan KOH*. Fakultas Teknik, Universitas Bhayangkara., Jakarta utara.
- Nurkholis.(2013). *Pendidikan Dalam Upaya Memajukan Teknologi*.Jurnal Kependidikan. Vol.1 No.1 hal 24-43
- Prastiyawan Heru, Rosyidah Inayatur dan Wahyuno (2019). *Sikap Dengan Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Jelantah*. Jurnal Borneo Cendekia. Vol 3 No. 1 Hal 23-30.
- PUTRA, I. M. A. D., SUSRUSA, K. B., & ARTINI, N. W. P. (2019). Analisis Permintaan Konsumen Rumah Tangga terhadap Minyak Goreng Curah di Kota Denpasar. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 8(2), 195. <https://doi.org/10.24843/jaa.2019.v08.i02.p08>
- Putri, F,P. (2015). Pengaruh pengetahuan auditor, pengalaman auditor, kompleksitas tugas, Locus Of Control, dan tekanan ketaatan terhadap audit Judgment..
- Program, D., Teknik, S., Universitas, K., & Palembang, P. (2020). *ANALISA*. 5, 65–71.
- Rachmawati, Windi Chusniah. (2018). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Malang : Wineka Media
- Rahman, Ryska. (2013). *Pengaruh keselamatan dan Kesehatan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan*. PT.Ceria Utama Abdi Cabang Palembang.

- Ramos, U.C. (2007). *Socio-economic status and health awareness are associated with choice of cooking oil in Costa Rica*. Public Health Nutrition: 10(11), 1214– 1222 <https://www.cambridge.org/core>.
- Riantama, Viki., Putri.R & Kahirizka C.P. (2020). Faktor-Faktor yang berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang pada Pelaku Usaha Makanan. *Jurnal Riset Gizi*. 8(2), 116-120
- Ribhan (2008). *Hubungan karakteristik individu dengan kinerja karyawan melalui komitmen organisasi sebagai variabel mediasi*. *Jurnal bisnis dan manajemen*. Vol 04 No 2 hlm 92.
- Rika Pristian Fitri Astuti. (2016). *Pengaruh Status Sosial Ekonomi Orang tua, literasi Ekonomi dan Life Style Terhadap Perilaku Konsumsi*. *Jurnal Edutama*. Vol.3 No 2.
- Ristiani Wahyu (2010). *Analisis Tipe Perilaku Konsumen Minyak Goreng Di Pasar Tradisional Kabupaten Boyolali*. Fakultas Pertanian.
- Sari, Indah Purnama., Nazly Hanim & Fatmalina Febry. (2010). Pengetahuan Sikap dan Perilaku Ibu Rumah Tangga dalam Penggunaan Minyak Goreng Sawit di Kelurahan Indralaya Indah. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 1(2), 114-120
- Sari, S. R. J. (2017). *Faktor risiko penyakit jantung koroner pada pegawai negeri sipil uin alauddin makassar*. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Simatupang Rumiris (2019). *Pengaruh Penyuluhan Terhadap Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Goreng Lebih Dari 2 Kali Pemakaian Di Desa Kebun Pisang*. *Jurnal Ilmiah Semantik*. Vol. 3 No. 1
- Simatupang Rumiris (2019). *Pengaruh Penyuluhan Terhadap Perilaku Ibu Rumah Tangga Tentang Penggunaan Minyak Goreng Lebih Dari 2 Kali Pemakaian Di Desa Kebun Pisang*. *Jurnal Ilmiah Semantik*. Vol. 3 No. 1
- Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Sugiyono (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta,
- Sugiyono (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta,
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta, CV.
- Supardi, S. (1993). Populasi dan Sampel Penelitian. *Unisia*, 13 (17), 100-108.
<https://doi.org/10.20885/unisia.vol13.iss17.art13>
- Supardi, S. (1993). Populasi dan Sampel Penelitian. *Unisia*, 13 (17), 100-108.
<https://doi.org/10.20885/unisia.vol13.iss17.art13>
- Suryanda. (2017). *Analisis Faktor Risiko Hipertensi Sekunder pada Pengguna Kontrasepsi Aktif di Puskesmas Tanjung Agung Kabupaten Ogan Komering Ulu Sumatera Selatan*. *Jurnal Kesehatan*, Volume VIII, Nomor 3 hal 331-336.
- S Zein, L Yasyifa, R Khozi, E Harahap, FH Badruzzaman, D. D. (2022).
Pengolahan dan Analisis Data Kuantitatif Menggunakan Aplikasi SPSS.
Jtep, 4(1), 3–12.
- Thoha, Miftah (2010). *Kepemimpinan dalam manajemen*. Jakarta, PT. Rajagrafindo Parsada.
- Varah, M.A. (2020). *Analisa kadar bilangan peroksida pada berbagai macam minyak jelantah penjual gorengan*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah., Surabaya.
- Warouw J.A.M (2014). *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Perilaku Usaha Rumah Makan Di Kelurahan Bahu Kecamatan Melalayang Kota Manado*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado.

- Warouw J.A.M (2014). *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Tindakan Penggunaan Minyak Jelantah Pada Perilaku Usaha Rumah Makan Di Kelurahan Bahu Kecamatan Melalayang Kota Manado*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Manado.
- WHO. *Cardiovascular diseases (CVDs): Global Status Report*. [Internet]. 2015 [cited 2015 aug 20]. Available from: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs317/en/>.
- Wicaksana,Wati, M. (2017). Perbedaan *Jenis Kelamin Sebagai Faktor Risiko Terhadap Keluaran Klinis Pasien Stroke Iskemik*. Jurnal Kedokteran Diponegoro, 6(2), 656.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. (2012). *Pangan dan Gizi*. Jakarta.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap perubahan nilai gizi dan mutu hedonik pada ayam goreng. *J. Animal Agriculture*, 2(1), 253–260.
- Zein, D. (2019). *Pengolahan dan analisis data kuantitatif menggunakan aplikasi spss*. 4, 1-7.