

--	--	--

## KUESIONER PENELITIAN

### **Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta**

**Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul (UEU)**

**Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510**

#### LEMBAR PENJELASAN RESPONDEN

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional* dimana data dependen yakni perilaku penggunaan minyak berulang serta data independen yaitu penggunaan, alasan, pengetahuan, pertimbangan, sikap, ketersediaan, dan lingkungan penggunaan minyak berulang.

Penelitian ini akan dilakukan dengan cara wawancara mengenai penggunaan minyak berulang, alasan penggunaan minyak berulang, pengetahuan penggunaan minyak berulang, pertimbangan penggunaan minyak berulang, sikap penggunaan minyak berulang, ketersediaan minyak berulang, dan lingkungan penggunaan minyak berulang. Responden penelitian ini adalah pelaku usaha makanan di DKI Jakarta yang sesuai dengan kriteria. Responden diminta untuk menjawab pertanyaan yang disampaikan.

Manfaat secara umum dari penelitian ini adalah dapat mengetahui Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta.

Partisipasi saudara/saudari bersifat sukarela tanpa paksaan dan bila tidak berkenan dapat menolak atau sewaktu-waktu dapat mengundurkan diri tanpa sanksi apapun. Semua informasi dan hasil pemeriksaan yang berkaitan dengan privasi akan dijaga kerahasiaannya. Semua data tidak akan dihubungkan dengan identitas. Responden akan mendapatkan botol minum sebagai *feed back*.

--	--	--

### LEMBAR PERSETUJUAN SEBAGAI RESPONDEN

Kami adalah mahasiswa Program Studi Ilmu Gizi Universitas Esa Unggul yang saat ini sedang melakukan penelitian tentang ***“Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta”***. Oleh karena itu saya memohon kesediaan waktu saudara/i untuk mengisi kuesioner mengenai penggunaan minyak berulang, alasan penggunaan minyak berulang, pengetahuan penggunaan minyak berulang, pertimbangan penggunaan minyak berulang, sikap penggunaan minyak berulang, ketersediaan minyak berulang dan lingkungan penggunaan minyak berulang. Saya akan merahasiakan seluruh informasi yang saudara/i berikan. Perlu saya informasikan bahwa keikutsertaan saudara/i dalam pengisian kuisisioner ini bersifat sukarela.

#### **Inform consent :**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : .....

Umur : .....

Alamat : .....

No. Telp : .....

Saya telah membaca dan memahami penjelasan dari peneliti mengenai penelitian yang berjudul ***“Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan di DKI Jakarta.”***

Saya yakin bahwa peneliti akan menjaga kerahasiaan identitas dan jawaban saya sebagai responden. Oleh karena itu, saya menyatakan secara sukarela berpartisipasi dalam penelitian ini dan akan memberikan informasi yang sejujur-jujurnya

Jakarta, ..... Juni 2019

Tanda tangan Responden

Tanda tangan Enumerator

(Nama : .....)

(Nama : .....)

--	--	--

## KUESIONER PENELITIAN

### FAKTOR – FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENGGUNAAN MINYAK BERULANG PADA PELAKU USAHA MAKANAN DI DKI JAKARTA

**Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan  
Universitas Esa Unggul (UEU)  
Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510**

#### **Kuesioner Karakteristik**

Kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik responden meliputi nama, tanggal lahir, umur, jenis kelamin, lama usaha dan pendapatan bersih. Kami mohon kesediaan responden untuk dapat menjawab pertanyaan dengan tulus dan benar.

“Isilah pertanyaan dibawah ini dengan mengisi kolom yang disediakan atau melingkari pilihan tersedia”

**Hari/Tanggal :**

**Waktu Pengambilan Data :**

Karakteristik Responden	
1.	Nama Responden : .....
2.	Tanggal Lahir : ...../...../.....
3.	Umur : ..... Tahun
4.	Jenis Kelamin 1. Laki-laki 2. Perempuan
5.	Lama usaha :
6.	Pendapatan Bersih :

--	--	--

## KUESIONER PENELITIAN

### FAKTOR – FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PENGGUNAAN MINYAK BERULANG PADA PELAKU USAHA MAKANAN DI DKI JAKARTA

Program Studi S1 Ilmu Gizi Reguler Fakultas Ilmu – Ilmu Kesehatan

Universitas Esa Unggul (UEU)

Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk, Jakarta Barat 11510

<b>A. Alasan</b>			
No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah minyak jelantah merupakan minyak yang berkualitas bagus.		
2.	Apakah minyak jelantah merupakan bahan untuk memasak makanan yang mudah dibeli.		
3.	Apakah minyak jelantah dapat digunakan kembali.		
4.	Apakah minyak jelantah dapat dibeli dengan harga yang murah.		
5.	Apakah minyak jelantah dapat membuat makanan lebih terasa gurih dan enak.		
6.	Apakah minyak jelantah adalah minyak yang baik untuk kesehatan.		
7.	Apakah minyak jelantah memiliki efek samping.		
8.	Minyak jelantah dapat membuat makanan cepat matang		
9.	Apakah minyak jelantah lebih tahan lama penyimpanannya.		
10.	Minyak jelantah mempunyai kualitas sama dengan minyak kemasan.		

<b>B. Pengetahuan</b>			
No	Pertanyaan	Benar	Salah
1.	Menurut anda, minyak goreng adalah minyak yang berasal dari lemak tumbuhan/hewan dan berbentuk cair dalam suhu kamar dan digunakan untuk menggoreng bahan makanan.		
2.	Menurut anda, minyak goreng masih baik digunakan untuk ketiga kalinya.		
3.	Menurut anda, minyak yang berwarna kuning bersih, tidak berbau tengik dan mengandung zat gizi adalah minyak goreng berkualitas bagus		
4.	Menurut anda, manfaat penggunaan minyak goreng dalam proses menggoreng makanan sebagai penghantar panas, menambah nilai gizi dan kalori dalam bahan pangan.		
5.	Menurut anda, minyak goreng harus diganti dengan yang baru setelah minyak berwarna coklat kehitaman.		
6.	Menurut anda, penggunaan minyak goreng berulang kali (>2		

--	--	--

	kali) dapat mengakibatkan perubahan pada makanan seperti, merusak kondisi makanan (gosong).		
7.	Menurut anda, mencampur minyak jelantah dan minyak baru dapat merusak minyak goreng tersebut.		
8.	Menurut anda, bahaya penyimpanan minyak goreng berulang kali (>2 kali) dapat menyebabkan minyak menjadi berbau tengik.		
9	Menurut anda, efek yang akan terjadi pada tubuh jika terus-menerus menggoreng makanan dengan menggunakan minyak berulang kali dapat menyebabkan penyakit jantung koroner, hipertensi, kolesterol, dan stroke.		
10	Menurut anda, pemanasan pada suhu tinggi dan digunakan untuk menggoreng bahan pangan secara berulang-ulang (>2 kali) dapat menyebabkan minyak goreng bisa rusak.		
11.	Menurut anda, minyak goreng yang baik digunakan adalah minyak yang menjadikan makanan lebih gurih dan renyah.		
12.	Menurut anda, proses penggorengan dimana minyak goreng yang digunakan hanya sedikit untuk memasak makanan disebut proses menumis.		
13.	Menurut anda, sebutan bagi minyak goreng yang digunakan berulang kali disebut minyak jelantah.		
14.	Menurut anda, proses minyak goreng bisa rusak disebabkan dari bahan makanan itu sendiri.		
15.	Menurut anda, sebaiknya minyak goreng diganti dengan yang baru setiap menggoreng makanan yang baru.		

<b>C. Sikap</b>			
<b>No</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1.	Mencari informasi mengenai penggunaan minyak goreng berulang kali dari media massa dan media elektronik, petugas kesehatan dan sesama teman ibu rumah tangga.		
2.	Memperhatikan kondisi fisik kemasan pada saat membeli minyak goreng untuk minyak goreng curah.		
3.	Minyak goreng curah lebih baik daripada minyak goreng bermerk.		
4.	Setiap menggoreng makanan selalu menggunakan minyak goreng baru.		
5.	Dalam mengolah makanan sebaiknya menggunakan minyak goreng yang sudah digunakan lebih dari 2 kali.		
6.	Pemanasan minyak goreng pada suhu tinggi dapat merusak minyak goreng.		
7.	Minyak goreng yang sudah digunakan >2 kali sebaiknya tidak digunakan lagi atau dibuang.		
8.	Minyak goreng yang telah berubah warna menjadi kehitaman dan telah berbusa dapat digunakan lagi.		
9.	Penggunaan minyak goreng berulang kali untuk mengolah makanan keluarga akan mempengaruhi mutu dan nilai gizi dari bahan pangan yang digoreng.		

--	--	--

10.	Apakah anda menggunakan minyak jelantah yang sudah di daur ulang untuk memasak		
11.	Menggoreng makanan yang berbeda dengan menggunakan minyak goreng yang sama dapat menyebabkan kerusakan pada bahan pangan		
12.	Penggunaan minyak goreng yang berulang kali ( $\geq 2$ kali) dalam menggoreng makanan tidak menyebabkan gangguan pada kesehatan.		
13.	Anda lebih suka menggunakan minyak goreng secara berulang karena dinilai menguntungkan.		
14.	Dalam mengolah makanan tidak masalah menggunakan minyak goreng yang sudah digunakan lebih dari 2 kali		

<b>D. Perilaku</b>			
No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah anda mendinginkan minyak goreng setelah digunakan dan kemudian menyaringnya dengan saringan untuk menghilangkan sisa kotoran dari proses menggoreng sebelumnya.		
2.	Apakah anda membuang minyak goreng yang rusak atau yang sudah digunakan $\geq 2$ kali.		
3.	Apakah anda pada saat proses menggoreng makanan menggunakan suhu yang tinggi.		
4.	Apakah anda menggunakan minyak goreng baru pada pertama kali menggoreng.		
5.	Apakah anda menggoreng makanan menggunakan minyak goreng yang sudah digunakan $\geq 2$ kali.		
6.	Apakah anda masih menggunakan minyak goreng yang sudah berwarna hitam dan berbusa.		
7.	Apakah anda menggunakan minyak goreng secara berulang atau lebih dari 2 kali.		
8.	Apakah anda menyimpan minyak goreng yang sudah rusak atau sudah digunakan $\geq 2$ kali.		
9.	Apakah anda mencampurkan minyak goreng yang sudah digunakan $\geq 2$ kali dengan minyak goreng yang baru.		
10.	Apakah anda menggunakan wadah penyimpanan minyak goreng yang memiliki penutup.		
11.	Apakah anda menggunakan minyak goreng kemasan dengan standar SNI.		
12.	Apakah anda menggunakan minyak bekas penggorengan sehari sebelumnya untuk pertama kali menggoreng.		
13.	Apakah anda menjaga kondisi wajan penggorengan selalu dalam keadaan bersih		

<b>E. Ketersediaan</b>			
No	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah anda dapat membeli minyak jelantah dengan mudah.		
2.	Apakah minyak jelantah banyak dijual bebas.		



--	--	--

3.	Apakah anda memiliki distributor (agen) yang selalu mengirim minyak jelantah.		
4.	Minyak jelantah selalu ada dijual dipasar, ditoko dll setiap harinya.		
5.	Apakah anda pernah membeli minyak jelantah pada waktu tertentu (Lebaran, Natal, tahun baru dan acara nasional lainnya).		
6.	Apakah anda dapat membeli minyak kemasan dengan mudah		
7.	Apakah anda kesulitan untuk mendapatkan minyak kemasan pada waktu tertentu (Lebaran, Natal, Tahun Baru, dan acara nasional lainnya).		
8.	Saya mendapatkan minyak jelantah secara gratis dari industri rumah tangga.		
9.	Apakah anda memiliki distributor (agen) yang selalu mengirim minyak kemasan.		
10.	Apakah minyak kemasan selalu ada dijual dipasar, ditoko dll setiap harinya.		
11.	Apakah anda membeli minyak jelantah yang sudah di daur ulang.		

<b>F. Lingkungan</b>			
<b>No</b>	<b>Pertanyaan</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1.	Apakah anda disarankan menggunakan minyak jelantah sebagai bahan untuk memasak oleh seseorang.		
2.	Apakah mengetahui mengenai minyak jelantah dari media sosial (TV, Koran, Majalah dan media sosial lainnya).		
3.	Apakah pembeli menuntut anda menggunakan minyak jelantah sebagai bahan untuk memasak.		
4.	Apakah anda menggunakan minyak jelantah karena melihat rekan penjual lainnya.		
5.	Apakah anda pun menyadari sendiri bahwa minyak jelantah lebih menguntungkan.		
6.	Apakah anda mengetahui bahaya minyak jelantah dari dinas kesehatan setempat		
7.	Apakah anda menggunakan minyak jelantah atas dukungan keluarga (suami/istri, dan anak)		
8.	Apakah anda mengetahui tentang minyak kemasan dari media sosial (TV, Koran, Majalah dan media sosial lainnya).		
9.	Apakah anda mengetahui dampak kesehatan terhadap pembeli, jika menggunakan minyak kemasan.		
10.	Apakah pembeli menuntut anda menggunakan minyak kemasan sebagai bahan untuk memasak.		
11.	Apakah anda tau efek yang terjadi pada saat menggunakan minyak jelantah.		

**Frequency****alasan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kuat	28	31.8	31.8	31.8
	tidak kuat	60	68.2	68.2	100.0
	Total	88	100.0	100.0	

**pengetahuan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	36	40.9	40.9	40.9
	baik	52	59.1	59.1	100.0
	Total	88	100.0	100.0	

**sikap**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	negatif	50	56.8	56.8	56.8
	positif	38	43.2	43.2	100.0
	Total	88	100.0	100.0	

**perilaku**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	kurang	47	53.4	53.4	53.4
	baik	41	46.6	46.6	100.0
	Total	88	100.0	100.0	



**ketersediaan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tersedia	30	34.1	34.1	34.1
	tidak tersedia	58	65.9	65.9	100.0
Total		88	100.0	100.0	

**lingkungan**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	terpengaruh	39	44.3	44.3	44.3
	tidak terpengaruh	49	55.7	55.7	100.0
Total		88	100.0	100.0	

**alasan \* perilaku Crosstabulation**

			perilaku		Total
			kurang	baik	
alasan	kuat	Count	19	9	28
		% within alasan	67.9%	32.1%	100.0%
	tidak kuat	Count	28	32	60
		% within alasan	46.7%	53.3%	100.0%
Total		Count	47	41	88
		% within alasan	53.4%	46.6%	100.0%

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	3.445 <sup>a</sup>	1	.063		
Continuity Correction <sup>b</sup>	2.646	1	.104		
Likelihood Ratio	3.509	1	.061		
Fisher's Exact Test				.071	.051
Linear-by-Linear Association	3.406	1	.065		
N of Valid Cases	88				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.05.

b. Computed only for a 2x2 table

**Risk Estimate**

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for alasan (kuat / tidak kuat)	2.413	.941	6.185
For cohort perilaku = kurang	1.454	1.003	2.109
For cohort perilaku = baik	.603	.335	1.085
N of Valid Cases	88		

## pengetahuan \* perilaku Crosstabulation

		perilaku		Total	
		kurang	baik		
pengetahuan	kurang	Count	14	22	36
		% within pengetahuan	38.9%	61.1%	100.0%
	baik	Count	33	19	52
		% within pengetahuan	63.5%	36.5%	100.0%
Total	Count	47	41	88	
	% within pengetahuan	53.4%	46.6%	100.0%	

## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	5.162 <sup>a</sup>	1	.023		
Continuity Correction <sup>b</sup>	4.222	1	.040		
Likelihood Ratio	5.199	1	.023		
Fisher's Exact Test				.030	.020
Linear-by-Linear Association	5.103	1	.024		
N of Valid Cases	88				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 16.77.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for pengetahuan (kurang / baik)	.366	.153	.880
For cohort perilaku = kurang	.613	.387	.969
For cohort perilaku = baik	1.673	1.074	2.605
N of Valid Cases	88		

## sikap \* perilaku Crosstabulation

		perilaku		Total	
		kurang	baik		
sikap	negatif	Count	32	18	50
		% within sikap	64.0%	36.0%	100.0%
	positif	Count	15	23	38
		% within sikap	39.5%	60.5%	100.0%
Total	Count	47	41	88	
	% within sikap	53.4%	46.6%	100.0%	

## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	5.219 <sup>a</sup>	1	.022		
Continuity Correction <sup>b</sup>	4.280	1	.039		
Likelihood Ratio	5.260	1	.022		
Fisher's Exact Test				.031	.019
Linear-by-Linear Association	5.160	1	.023		
N of Valid Cases	88				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 17.70.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for sikap (negatif / positif)	2.726	1.142	6.505
For cohort perilaku = kurang	1.621	1.039	2.531
For cohort perilaku = baik	.595	.379	.933
N of Valid Cases	88		

## ketersediaan \* perilaku Crosstabulation

			perilaku		Total
			kurang	baik	
ketersediaan	tersedia	Count	19	11	30
		% within ketersediaan	63.3%	36.7%	100.0%
	tidak tersedia	Count	28	30	58
		% within ketersediaan	48.3%	51.7%	100.0%
Total		Count	47	41	88
		% within ketersediaan	53.4%	46.6%	100.0%

## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	1.802 <sup>a</sup>	1	.180		
Continuity Correction <sup>b</sup>	1.247	1	.264		
Likelihood Ratio	1.819	1	.177		
Fisher's Exact Test				.260	.132
Linear-by-Linear Association	1.781	1	.182		
N of Valid Cases	88				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.98.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for ketersediaan (tersedia / tidak tersedia)	1.851	.750	4.569
For cohort perilaku = kurang	1.312	.896	1.920
For cohort perilaku = baik	.709	.416	1.207
N of Valid Cases	88		

## lingkungan \* perilaku Crosstabulation

			perilaku		Total
			kurang	baik	
lingkungan	terpengaruh	Count	26	13	39
		% within lingkungan	66.7%	33.3%	100.0%
	tidak terpengaruh	Count	21	28	49
		% within lingkungan	42.9%	57.1%	100.0%
Total		Count	47	41	88
		% within lingkungan	53.4%	46.6%	100.0%

## Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	4.947 <sup>a</sup>	1	.026		
Continuity Correction <sup>b</sup>	4.037	1	.045		
Likelihood Ratio	5.011	1	.025		
Fisher's Exact Test				.033	.022
Linear-by-Linear Association	4.891	1	.027		
N of Valid Cases	88				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 18.17.

b. Computed only for a 2x2 table

## Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for lingkungan (terpengaruh / tidak terpengaruh)	2.667	1.113	6.389
For cohort perilaku = kurang	1.556	1.051	2.302
For cohort perilaku = baik	.583	.352	.967
N of Valid Cases	88		



Universitas Esa Unggul **DOKUMENTASI** Universitas Esa Unggul









**DEWAN PENEGAKAN KODE ETIK UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
KOMISI ETIK PENELITIAN**

**Jl. Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta Barat 11510**

**Telp. 021-5674223 email: dpke@esaunggul.ac.id**

---

Nomor : 0166-19.147/DPKE-KEP/FINAL-EA/UEU/VII/2019

**KETERANGAN LOLOS KAJI ETIK  
ETHICAL APPROVAL**

Komisi Etik Penelitian Universitas Esa Unggul dalam upaya melindungi hak asasi dan kesejahteraan subyek penelitian kesehatan, telah mengkaji dengan teliti protokol berjudul:

**FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENGGUNAAN MINYAK BERULANG PADA  
PELAKU USAHA MAKANAN DI DKI JAKARTA**

Peneliti Utama : Viki Riyantama  
Pembimbing : Putri Ronitawati, S.K.M., M.Si., RD  
Nama Institusi : Universitas Esa Unggul

dan telah menyetujui protokol tersebut di atas.

Jakarta, 1 Juli 2019

Ketua



Dr. Rokiah Kusumapradja, SKM., MHA

\* *Ethical approval* berlaku satu tahun dari tanggal persetujuan.

\*\* Peneliti berkewajiban

1. Menjaga kerahasiaan identitas subyek penelitian
2. Memberitahukan status penelitian apabila:
  - a. Setelah masa berlakunya keterangan lolos kaji etik, penelitian masih belum selesai, dalam hal ini *ethical approval* harus diperpanjang
  - b. Penelitian berhenti di tengah jalan
3. Melaporkan kejadian serius yang tidak diinginkan (*serious adverse events*).
4. Peneliti tidak boleh melakukan tindakan apapun pada subyek sebelum penelitian lolos kaji etik dan *informed consent*.