

**TINGKAT PENGETAHUAN , CARA PENYIMPANAN, PENGGUNAAN
GARAM BERIODIUM DAN TINGKAT KONSUMSI GARAM
BERIODIUM DI TINGKAT RUMAH TANGGA
DESA BERINGKIT KECAMATAN MARGA
KABUPATEN TABANAN**



Oleh

NI MADE HERI WIJAYANTI
NIM. P07131015018

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
DENPASAR
2018**

**TINGKAT PENGETAHUAN, CARA PENYIMPANAN, PENGGUNAAN
GARAM BERIODIUM DAN TINGKAT KONSUMSI GARAM
BERIODIUM DI TINGKAT RUMAH TANGGA
DESA BERINGKIT KECAMATAN MARGA
KABUPATEN TABANAN**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Mata Kuliah Karya Tulis Ilmiah (KTI) Dasar
Jurusan Gizi Program Studi Diploma III Gizi**

Oleh

**NI MADE HERI WIJAYANTI
NIM: P07131015018**

**KEMENTERIAN KESEHATAN R.I.
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
JURUSAN GIZI PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
DENPASAR
2018**

LEMBAR PERSETUJUAN

**TINGKAT PENGETAHUAN , CARA PENYIMPANAN, PENGGUNAAN
GARAM BERIODIUM DAN TINGKAT KONSUMSI GARAM
BERIODIUM DI TINGKAT RUMAH TANGGA
DESA BERINGKIT KECAMATAN MARGA
KABUPATEN TABANAN**

TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

Dr. Ir. I Komang Agusjaya Mataram, M.Kes.
NIP.19620816 1985031004

I Ketut Kencana, SKM.,M.Pd
NIP.195806141985021001

**MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR**

Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes
NIP. 196703161990032002

PENELITIAN DENGAN JUDUL
TINGKAT PENGETAHUAN , CARA PENYIMPANAN, PENGGUNAAN
GARAM BERIODIUM DAN TINGKAT KONSUMSI GARAM
BERIODIUM DI TINGKAT RUMAH TANGGA
DESA BERINGKIT KECAMATAN MARGA
KABUPATEN TABANAN

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : JUMAT

TANGGAL : 6 JULI 2018

TIM PENGUJI:

- | | | |
|---|-------------|-------|
| 1. <u>A.A. Ngurah Kusumajaya, SP.MPH.</u> | (Ketua) | |
| 2. <u>I Ketut Kencana, SKM.,M.Pd.</u> | (Anggota) | |
| 3. <u>Dr. Ir. I Komang Agusjaya Mataram, M.Kes.</u> | (Anggota) | |

MENGETAHUI
KETUA JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR

Ni Komang Wiardani, SST.,M.Kes.
NIP. 196703161990032002

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Surat yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ni Made Heri Wijayanti
NIM : P07131015018
Program studi : Diploma III
Jurusan : Gizi
Tahun Akademik : 2018
Alamat : Banjar Basa Marga, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir dengan judul Tingkat Pengetahuan Cara Penyimpanan Penggunaan Dan Tingkat Konsumsi Garam Beriodium Di Tingkat Rumah Tangga Desa Beringkit ,Kecamatan Marga ,Kabupaten Tabanan adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Tugas Akhir ini **bukan** karya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 6 Juli 2018
Yang membuat pernyataan

Ni Made Heri Wijayanti
NIM. P07131015018

**THE LEVEL OF KNOWLEDGE, A WAY OF STORAGE, PROCESSING AND LEVELS
OF IODIZED SALT CONSUMPTION AT HOUSEHOLD LEVEL THE VILLAGE
BRINGKIT, DISTRICT MARGA, TABANAN REGENCY**

ABSTRACT

Iodized salt is iodine-enriched salt that the body needs for growth and intelligence. The result of riskeddas in 2013 showed that the percentage of households consuming iodine containing enough salt was 77.1%, containing less iodine 14.8%, and no 8.1% iodine. The coverage of households consuming iodized salt in Tabanan Regency in 2016 is 70%, an increase compared to 2015 year of 67.67%. The type of research used is observational with cross sectional design, this research variable is knowledge of iodized salt, storage method, processing method, iodized salt consumption level, and availability of iodized salt. Data collection is done by making a questionnaire about the level of knowledge of the sample, how to store iodized salt, iodized salt processing, in the household. This method is done by interview method with questionnaire. The study was a housewife who had many toddlers who did not use iodized salt, mostly from samples using ordinary salt. More iodized salt storage methods are open than closed, and the way iodized salt is treated more when cooking than after cooking and food is cold. It is advisable that the health-care workers need to be informed of the importance of knowing the importance of consuming iodized salt, beyond the iodized salt giving a sense of food, the iodized salt is also important for brain intelligence, infant growth, less mumps.

Keywords: Method of storage, method of processing, and level of consumption of iodized salt

**TINGKAT PENGETAHUAN , CARA PENYIMPANAN, PENGGUNAAN GARAM
BERIODIUM DAN TINGKAT KONSUMSI GARAM BERIODIUM DI TINGKAT
RUMAH TANGGA DESA BERINGKIT KECAMATAN MARGA
KABUPATEN TABANAN**

ABSTRAK

Garam beryodium adalah garam yang telah diperkaya dengan iodium yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan kecerdasan. Hasil riskeddas tahun 2013 menunjukkan bahwa persentase rumah tangga yang mengkonsumsi garam mengandung cukup iodium adalah 77,1%, mengandung kurang idodium 14,8%, dan tidak beriodium 8,1%. Cakupan rumah tangga yang mengkonsumsi garam beryodium di Kabupaten Tabanan tahun 2016 sebesar 70%, meningkat dibandingkan dengan tahun 2015 sebesar 67,67%. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional dengan rancangan cross sectional, variabel penelitian ini adalah pengetahuan garam beriodium, cara penyimpanan, cara pengolahan, tingkat konsumsi garam beriodium, dan ketersediaan garam beriodium. Pengumpulan data dilakukan dengan cara membuat kuisisioner tentang tingkat pengetahuan sampel, cara penyimpanan garam beriodium, cara pengolahan garam beriodium, di rumah tangga. Cara ini dilakukan dengan metode wawancara dengan kuisisioner. Penelitian ini ibu rumah tangga yang memiliki balita banyak yang tidak menggunakan garam beriodium, kebanyakan dari sampel yang menggunakan garam biasa. Cara penyimpanan garam beriodium lebih banyak yang terbuka dibandingkan tertutup, dan cara pengolahan garam beriodium lebih banyak saat memasak dibandingkan setelah memasak dan makanan dalam keadaan dingin. Sebaiknya petugas kesehatan terkait perlu menginformasikan tentang pentingnya mengetahui pentingnya mengkonsumsi garam beriodium, di balik garam beriodium memberikan rasa pada bahan makanan, garam beriodium juga penting untuk kecerdasan otak, tumbang kembang balita, berkurangnya penyakit gondok yang ada.

Kata Kunci : Cara penyimpanan, cara pengolahan, dan tingkat konsumsi garam beriodium

RINGKASAN PENELITIAN

Tingkat Pengetahuan ,Cara Penyimpanan Penggunaan Garam Beriodium dan Tingkat Konsumsi Garam Beriodium di Tingkat Rumah Tangga Desa Beringkit Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan

Oleh : Ni Made Heri Wijayanti (P07131015018)

Hasil Riskesdas Tahun 2013 menunjukkan bahwa persentase rumah tangga yang mengkonsumsi garam mengandung iodium tahun 2013 adalah 77,1% mengandung kurang iodium 14,8%, dan tidak beriodium 8,1%. Sedangkan target WHO adalah universal salt iodization (USI) atau garam beriodium untuk semua minimal 90% rumah tangga mengkonsumsi garam yang mengandung iodium. Cakupan rumah tangga yang mengkonsumsi garam beryodium di Kabupaten Tabanan tahun 2016 sebesar 70%, meningkat dibandingkan dengan tahun 2015 sebesar 67,67% (Profil Dinas Kesehatan Tabanan, 2016).

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional dengan rancangan cross sectional, variabel penelitian ini adalah pengetahuan garam beriodium, cara penyimpanan, cara pengolahan, tingkat konsumsi garam beriodium. Pengambilan data dalam penelitian ini dilaksanakan satu bulan, yaitu pada bulan Mei 2018 di Desa Beringkit, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan.

Dalam penelitian ini teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah teknik random sampling yaitu dengan pengambilan sampel secara acak. Dalam satu Desa terdapat 4 Banjar dan masing- masing banjar tidak sama jumlah populasinya, maka besar sampel tiap banjar akan diambil secara proposional. Kemudian menghitung besar proporsi sampel yang akan diteliti, langkah selanjutnya yaitu membuat sampling frame tiap sub populasi. Pengambilansampel berdasarkan kriteria yang sudah ditentukan yaitu 61 sampel. Hasil penelitian ini menunjukkan sebanyak 30 sampel (49,18%) memiliki tingkat pengetahuan baik, sebanyak 44 sampel (72,1%) cara penyimpanan garam beriodium dengan cara terbuka, sebanyak 49 sampel (80,3%) cara pengolahan garam beriodium ditambahkan pada saat memasak.

Tingkat konsumsi garam beriodium dipengaruhi beberapa faktor seperti pengetahuan masyarakat yang kurang akan pentingnya garam beriodium, dan tingkat penyimpanan garam beriodium yang kurang diperhatikan bisa menyebabkan kandungan iodium pada garam berkurang atau hilang, begitu pula pada penggunaan garam beriodium yang digunakan pada bahan makanan pada proses pemasakan, apabila garam beriodium di tambahkan pada proses memasak maka kandungan garam beriodium pada masakan akan hilang oleh proses pemanasan, dengan begitu akan berpengaruh terhadap tingkat konsumsi. Tingkat konsumsi juga di pengaruhi oleh ketersediaan garam beriodium di rumah tangga.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *observasional* dengan rancangan *cross sectional*, variabel penelitian ini adalah pengetahuan garam beriodium, cara penyimpanan, cara penggunaan, tingkat konsumsi garam beriodium.

Tingkat pengetahuan ibu tentang garam beriodium lebih banyak dikategorikan baik yaitu 10 sampel (35,71 %), dan sampel yang memiliki tingkat pengetahuan kurang sebanyak 10 orang (35,71 %). Dari data yang di peroleh ibu rumah tangga dominan tamatan SMA/SMK yang memiliki pengetahuan kurang masalah pentingnya konsumsi garam beriodium di rumah tangga. Berdasarkan cara penggunaan garam beriodium yang benar ditambahkan pada saat masakan sudah matang dan dalam keadaan dingin, mengapa demikian karna garam beriodium hilang disebabkan oleh proses pemanasan. Sehingga kandungan iodium dalam garam hilang. Berdasarkan penelitian yang di dapat di Desa Beringkit sebagian besar ibu menambakan garam beriodium saat proses memasak, yang akan menyebabkan kandungan dalam garam hilang atau menguap. Cara penyimpanan garam beriodium sampel sebagian besar menggunakan wadah yang terbuka yaitu sebanyak 21 sampel (75,02 %) dan yang lainnya sudah dalam keadaan tertutup sebanyak 7 sampel (25,02 %).

Pustaka : 10 (th 1998-2015)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Ida Sang Hyang Widhi karena berkat dan rahmat-Nya usulan penelitian untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan Judul “Tingkat Pengetahuan, Cara Penyimpanan, Penggunaan Garam Beriodium, dan Tingkat Konsumsi Garam Beriodium Di Tingkat Rumah Tangga Di Desa Bringkit, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan” tepat pada waktunya.

Pada kesempatan ini ijinkan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

Bapak Dr.Ir. I Komang Agusjaya Mataram, M.Kes. selaku pembimbing utama yang telah banyak memberikan masukan, dan bimbingan dalam menyelesaikan Penelitian Karya Tulis Ilmiah ini.

Bapak I Ketut Kencana, SKM,.M.Pd. selaku pembimbing pendamping yang telah banyak memberikan saran secara teknis dalam proses pembuatan Karya Tulis Ilmiah ini.

Bapak Anak Agung Ngurah Kusumajaya, SP.,MPH. selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar dan Ibu Komang Wiardani, SST.,MKes. Selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah membantu memberikan kelancaran dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.

Seluruh staff dan Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar yang telah banyak membantu dalam kelancaran penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari semua sempurna, namun dengan segala keterbatasan yang ada, penulis berharap agar Karya Tulis Ilmiah ini dapat berguna bagi pembaca.

Denpasar, 6 Juli 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN	iii
LEMBARAN PENGESAHAN	iv
SURAT PENGANTAR BEBAS PLAGIAT	v
ABSTRACT	vi
ABTRAK	vii
RINGKASAN PENELITIAN	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tingkat Konsumsi	5
B. Pengetahuan	5
C. Definisi Garam Beriodium	6
D. Manfaat Garam Beriodium	7
E. Penyimpanan Garam Beriodium di Rumah Tangga	8
F. Cara Pengolahan Garam Beriodium	9
BAB III KERANGKA KONSEP	10
A. Kerangka Konsep	10
B. Variabel dan Defimisi Operasional Variabel	11

BAB IV METODE PENELITIAN	14
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	14
B. Tempat dan Waktu Penelitian	14
C. Populasi dan Sampel Penelitian	15
1. Populasi Penelitian	15
2. Sampel	15
D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	17
1. Jenis Data	17
2. Teknik Pengumpulan Data	17
3. Alat dan Instrumen Penelitian	18
E. Pengolahan dan Analisis Data	19
1. Cara Pengolahan Data	19
2. Analisis Data	21
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	22
A. Hasil Penelitian	22
B. Pembahasan	33
VI SIMPULAN DAN SARAN	37
A. Simpulan	37
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Definisi Operasional	12
2. Distribusi penduduk berdasarkan Mata Pencaharian	23
3. Distribusi sampel menurut Pengetahuan Ibu Balita	25
4. Distribusi sampel menurut Cara Penyimpanan	25
5. Distribusi sampel menurut Cara Pengolahan	26
6. Distribusi sampel menurut Tingkat Konsumsi	27
7. Mendeskripsikan cara penyimpanan dan tingkat konsumsi	28
8. Mendeskripsikan cara pengolahan dan tingkat konsumsi	30
9. Mendeskripsikan Tingkat Pengetahuan dengan Cara Penyimpanan	31
10. Mendeskripsikan Tingkat Pengetahuan dengan Cara Pengolahan	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Kerangka Konsep Cara Penyimpanan, Cara pengolahan Garam Beryodium Di Tingkat Rumah Tangga Di Desa Bringkit, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan	10

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Surat Ijin Penelitian	44
2. Surat Pernyataan Kesedian Menjadi Responden	46
3. Perhitungan Besar Sampel	47
4. Kuisisioner Tingkat Pengetahuan, Cara Penyimpanan dan Cara pengolahan Bahan Makanan Menggunakan Garam Beriodium	49