

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

a. Sejarah Singkat Desa Bringkit

Desa bringkit yang termasuk wilayah Desa Adat Belayu, adalah sebuah Desa asli/tua. Desa ini merupakan cikal bakal dari Desa Adat Belayu yang muncul kemudian. Oleh karena itu bila kita berbicara mengenai sejarah ataupun latar belakang dari Desa Adat Belayu, maka kita tak dapat mengesampingkan begitu saja peranan Desa Adat Bringkit ini. Di desa inilah letak Keraton pertama di Belayu yang merupakan pecahan atau boleh juga dikatakan memiliki hubungan erat dengan Desa Bringkit yang ada di Mengwi.

Tidak salah dugaan kita bahwa nama bringkit yang ada di Belayu berasal dari nama Bringkit, Desa yang ada di Mengwi tadi. Bukti tentang pernah adanya kerajaan di Desa Bringkit ini masih dapat dilihat sampai sekarang. “Setra Bebajangan : dan Pura Dalem Bebajangan serta Pura Batan Jepun dan lain-lain yang merupakan peninggalan I Gusti Bajang Gede yang memerintah serta mendirikan kerajaan pertama di Bringkit atau Belayu pada umumnya.

b. Data Monografi Desa

Luas Desa Bringkit yaitu 200 Ha, yang memiliki tofografi dataran rendah dan jarak dari pusat pemerintahan Desa/ Kelurahan yaitu 5 km.

Jumlah Penduduk yang ada di Desa Bringkit sesuai jenis kelamin yaitu laki-laki 1,030 orang dan perempuan yaitu 1,092 orang. Jumlah warung yang ada di Desa Beringkit yaitu berjumlah 24 warung dan 1 toko.

- a. Mata pencaharian penduduk Desa Bringkit cukup bervariasi, seperti petani, pedagang, buruh tani, pertukangan, PNS , ABRI, Swasta. Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2.

Distribusi Penduduk berdasarkan Mata Pencaharian

No	Mata Pencaharian	F	%
1	Petani	775	61,31
2	Buruh Tani	145	11,47
3	Buruh/swasta	210	16,61
4	Pegawai Negeri Sipil	25	1,97
5	ABRI	15	1,18
6	Pertukangan	40	3,16
7	Pedagang	45	3,56
8	Pensiunan	9	0,71
Jumlah		1264	100

Sumber: Profil Desa Bringkit tahun 2017

Pada tabel 2. menunjukkan bahwa mata pencaharian penduduk, sebagian besar penduduk Desa Bringkit bekerja sebagai petani 775 orang (61,31 %) dan sebagian kecil penduduk sebagai pensiunan sebanyak 9 orang (0,71 %).

2. Karakteristik Subyek Penelitian

a. Pekerjaan

Tabel 2.

Distribusi sampel berdasarkan Pekerjaan

No	Mata Pencaharian	f	%
1	Petani	12	19,67
2	Wiraswasta	19	31,14
3	Pegawai Negeri Sipil	10	16,39
4	Pedagang	8	13,11
5	Pegawai Swasta	12	19,67
Jumlah		61	100

Pada tabel 2. menunjukkan bahwa pekerjaan sampel, sebagian besar sampel Desa Beringkit bekerja sebagai wiraswasta sebanyak 19 sampel (31,14 %) dan sebagian kecil sampel sebagai pedagang sebanyak 8 sampel (13,11 %).

b. Kelompok Pendidikan

Pendidikan sampel berdasarkan data yang di dapatkan sebagian besar sampel tamat SMA/SMK sebanyak 20 sampel (32,78 %). Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3

Distribusi Sampel berdasarkan Pendidikan

No	Pendidikan	f	%
1	SD	8	13,11
2	SMP	18	29,50
3	SMA/SMK	20	32,78
4	Perguruan Tinggi	15	24,59
Jumlah		61	100

Pada tabel 3. menunjukkan bahwa sampel dengan kategori pendidikan tamat SMA/SMK sebanyak 20 sampel (32,78%), dan dengan pendidikan tamat SD sebanyak 8 sampel (3,11%)

c. Hasil Pengamatan Terhadap Obyek Penelitian Berdasarkan Variabel Penelitian

Berdasarkan peneltian yang telah dilakukan hasil yang ditemukan pada obyek penelitian dengan jenis penelitian yang digunakan yaitu *observasional* dengan rencana *cross sectional*, adapun hasil pengamatan terhadap obyek penelitian berdasarkan variabel penelitian yaitu pengetahuan garam beriodium, cara penyimpanan, cara pengolahan, tingkat konsumsi garam beriodium, selengkapnya disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut:

a. Tingkat Pengetahuan Ibu Tentang Garam Beriodium

Tabel 4

Distribusi Sampel Menurut Pengetahuan Ibu Balita

Tingkat Pengetahuan	f	%
Baik	10	35,71
Cukup	8	28,57
Kurang	10	35,71
Jumlah	28	100

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 %).

b. Cara Penggunaan Garam Beriodium

Pada cara penggunaan garam beriodium sebagian besar sampel menambahkan garam beriodium pada saat memasak yaitu sebanyak 22 sampel (78,5 %), di tambahkan sebelum memasak sebanyak 2 (7,14 %), setelah memasak sebanyak 4 (14,28 %). Untuk lebih jelasnya lihat tabel 6.

Tabel.6

Distribusi Sampel Menurut Cara Penggunaan Garam Beriodium

Cara Pengolahan	f	%
Sebelum memasak	2	7,14
Saat memasak	22	78,5
Setelah memasak	4	14,28
Total	28	100

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.

Cara penggunaan bahan makanan menggunakan garam beriodium sangatlah berpengaruh pada jumlah yodium pada masakan. Kehilangan yodium pada saat proses pemasakan dapat

dikurangi. Cara pengolahan ada 3 perlakuan yaitu sebelum memasa, saat memasak, setelah memasak, menunjukkan hasil presentase penurunan yodat tertinggi dengan cara penambahan sebelum pemasakan yakni sebesar 68,20 % - 61,90 % dan yang terkecil dengan cara penambahannya saat akan disajikan yaitu 19,5 %. (Cahyadi,2006)

c. Cara Penyimpanan Garam Beriodium

Pada wadah yang terbuka sebagian besar sampel menggunakan toples tembus cahaya dan menggunakan plastik pembungkus yaitu toples tembus cahaya sebanyak 9 sampel (32,14%) dan plastic pembungkus sebanyak 9 sampel (32,14 %). Cara penyimpanan garam beriodium sampel sebagian besar menggunakan wadah yang terbuka yaitu sebanyak 21 (75,02%) dan yang lainnya sudah dalam keadaan tertutup sebanyak 7 (25,02 %) sampel. Untuk lebih jelasnya bisa dilihat tabel 5.

Tabel 5

Distribusi Sampel Menurut Cara Penyimpanan Garam Beriodium

Tempat Menyimpan	Cara Menyimpanan				Jumlah	
	Terbuka		Tertutup		f	%
	f	%	f	%		
Plastik	9	32,14	0	0	9	32,14
Toples	0	0	6	21,42	6	21,42
Tempurung kelapa	0	0	0	0	0	0
Toples tembus cahaya	9	32,14	0	0	9	32,14
Cangkir	1	3,6	1	3,6	2	7,14
Mangkuk	2	7,14	0	0	2	7,14
Total	21	75,02	7	25,02	28	100

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 %).

Garam beriodium yang disimpan pada wadah yang terbuka akan menyebabkan kandungan dalam iodium akan menghilang atau menguap, kalau garam beriodium yang dalam kondisi yang tertutup lebih baik karena kandungan iodiumnya tidak hilang atau menguap.

Cara penyimpanan garam beriodium dengan keadaan terbuka lebih banyak dilakukan sampel. Cara penyimpanan dengan menggunakan wadah terbuka lebih banyak digunakan toples tembus cahaya yaitu sebanyak 18 (29,5 %), plastik 11 (18,0 %),

toples 8 (13,1 %), tempurung kelapa 2 (3,3%), cangkir 1 (1,64%), mangkok 4 (6,6%). Sedangkan dengan wadah tertutup yang lebih banyak digunakan yaitu toples tembus cahaya sebanyak 10 (16,4%), toples 7 (11,5%). Garam beriodium yang yang disimpan dengan cara terbuka dan terpapar panas lebih banyak kehilangan iodium dibandingkan dengan garam yang disimpan secara tertutup dan terpapar panas, hal ini disebabkan oleh sifat iodium yang mudah meguap, sehingga apabila garam disimpan secara terbuka dapat memperbesar kemungkinan iodium dalam garam menguap. (Saputri, 2006)

Hal ini perlu mendapatkan perhatian karena kandungan pada garam beriodium bisa berkurang. Sampel perlu diberikan informasi dengan cara penyuluhan di posyandu. Kegiatan ini dapat diinformasikan oleh kader atau tenaga pelaksana gizi (TPG).

d. Tingkat Konsumsi Garam Beriodium

Tingkat konsumsi garam beriodium sampel berkisar antara 1 gram sampai dengan 8 gram dengan rata-rata 4,13 (SD 1,87). Kategori cukup sebanyak 12 (19,7 %) dan tidak cukup sebanyak 16 (57,14 %) sampel. Untuk lebih jelasnya lihat tabel 7.

Tabel 7

Distribusi Sampel Menurut Tingkat Konsumsi Garam Beriodium
Di Desa Beringkit Kecamatan Marga

Tingkat Konsumsi	f	%
Cukup (≥ 6 g/org/hr)	12	42,8
Tidak Cukup (< 6 gr/org/hr)	16	57,14
Jumlah	28	100

Tingkat konsumsi garam beriodium sampel masih banyak kategori tidak cukup disebabkan karena pengetahuan sampel yang kurang tentang pentingnya garam beriodium untuk kesehatan dan tumbuh kembang balita, sampel kebanyakan tidak menggunakan garam beriodium kemungkinan sampel tidak suka dengan rasa dari garam beriodium, sampel yang tidak tahu cara menggunakan garam beriodium yang benar akan menimbulkan rasa yang pahit karena penambahan garam yang terlalu banyak pada saat memasak, garam beriodium yang benar ditambahkan saat masakan matang dan dalam keadaan dingin.

Kemungkinan sampel masih banyak di kategorikan tidak cukup di karenakan kurangnya keinginan pemakaian garam beriodium di rumah tangga, karena tidak bisa memakai.

e. Mendeskrisikan Tingkat Pengetahuan dengan Cara Penyimpanan

Pada tingkat pengetahuan dengan cara penyimpanan lebih besar dikatagorikan kurang sebanyak 11 sampel (39,28%). Untuk lebih jelasnya lihat tabel 8.

Tabel 8

Distribusi Sampel Menurut Tingkat Pengetahuan dan Cara Penyimpanan

Tingkat Pengetahuan	Cara penyimpanan		f	%
	Terbuka	Tertutup		
Baik	6	3	9	32,14
Cukup	7	1	8	28,57
Kurang	8	3	11	39,28
Jumlah	21	7	28	99,99

Berdasarkan tabel 8. menunjukkan bahwa dari 61 sampel, terdapat 9 sampel (32,14%) tingkat pengetahuan baik, tingkat pengetahuan cukup 8 sampel (28,57%), dan tingkat pengetahuan kurang 11 sampel (39,28 %).

f. Mendeskripsikan Tingkat Pengetahuan dengan Cara Penggunaan

Pada tingkat pengetahuan dengan cara penggunaan lebih besar kategori kurang sebanyak 12 sampel (42,85), dan tingkat pengetahuan dengan kategori baik sebanyak 4 sampel (14,28 %). Untuk lebih jelasnya di lihat tabel 9.

Tabel 9

Distribusi sampel menurut tingkat pengetahuan dan cara penggunaan Di Desa Beringkit Kecamatan Marga

Tingkat pengetahuan	Cara penggunaan			f	%
	Sebelum memasak	Saat memasak	Setelah memasak		
Baik	2	8	2	4	14,28
Cukup	0	4	0	4	14,28
Kurang	0	10	2	12	42,85
Jumlah	2	22	4	28	71,41

Berdasarkan tabel 9. menunjukkan bahwa dari 28 sampel yang menggunakan garam beriodium, terdapat 12 sampel (42,86%) dengan pengetahuan kurang, pengetahuan baik 4 sampel (14,28 %) dan pengetahuan cukup 4 sampel (14,28%).

B. Pembahasan

Garam beryodium merupakan istilah yang biasa digunakan untuk garam yang telah ditambah dengan yodium. Di Indonesia iodium ditambahkan dalam garam sebagai zat aditif atau suplemen dalam bentuk kalium yodat (KIO_3) berupa larutan pada lapisan tipis garam, sehingga diperoleh campuran merata. Garam beryodium dibutuhkan tubuh untuk membuat hormon yang mengatur pertumbuhan dan kecerdasan. Garam beriodium merupakan garam natrium Clorida yang diproduksi melalui proses Yodisasi yang memenuhi standar Nasional Indonesia (SNI) mengandung iodium antara 30-80 ppm (Kemenkes R.I 2009). 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). Kurangnya konsumsi garam beryodium sangat besar pengaruhnya terhadap seseorang terutama pada balita. Kurangnya yodium pada balita akan menyebabkan status gizi pada balita akan menurun.

Tingkat konsumsi garam beryodium adalah membandingkan garam beryodium yang dikonsumsi oleh seseorang dengan kecukupan/ rata-rata intake garam beryodium ke dalam tubuh per orang per hari dibandingkan

dengan kecukupan (6 gram beryodium). Konsumsi garam beryodium yang dianjurkan berdasarkan Standar Nasional Indonesia adalah kandungan yodium sebesar 80- 150 ug/hari (30-80 ppm) dan ini dapat terpenuhi dengan mengkonsumsi garam beryodium sebanyak 6-10 gram per hari. (Depkes.RI, 1998)

Walaupun garam yang dibeli mengandung cukup yodium tetapi penanganan dan cara penyimpanan oleh rumah tangga dapat menyebabkan kandungan yodium dalam berkurang atau bahkan hilang. Masih banyak rumah tangga yang menyimpan dalam tempat terbuka, meletakkan garam sembarangan, dan membiarkan basah atau berair. Penyimpanan garam beryodium secara tertutup dimaksudkan agar kandungan yodium yang ada dalam garam tidak berkurang atau menguap. Garam yang disimpan secara terbuka cenderung kadar yodiumnya kurang bahkan tidak ada. Lokasi tempat penyimpanan yang baik adalah jauh dari sumber panas atau api agar kandungan yodiumnya tidak berkurang.

Penyimpanan garam yang baik sebaiknya disimpan, dibejana atau di wadah yang tertutup, tidak terkena cahaya, tidak dekat dengan api, hal ini bias memicu penurunan kadar iodiumnya, garam beryodium lebih baik disimpan dalam wadah yang terbuat dari kaca/keramik/plastik.

Cara pengolahan bahan makanan menggunakan garam beryodium sangatlah berpengaruh pada jumlah yodium pada masakan. Kehilangan yodium pada saat proses pemasakan dapat dikurangi. Proses perlakuan pada saat penambahan garam beryodium ada tiga perlakuan yaitu sebelum pemasakan, pada saat pemasakan dan setelah pemasakan, menunjukkan hasil

presentase penurunan yodat tertinggi dengan cara pemanbahan sebelum pemasakan yakni sebesar 68,20 % - 61,90% dan yang terkecil dengan cara penambahannya saat akan disajikan yaitu 19,5%. (Cahyadi,2006)

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 penggunaan bahan makanan menggunakan garam beriodium sangatlah berpengaruh pada jumlah yodium pada masakan. Kehilangan yodium pada saat proses pemasakan dapat dikurangi. Cara penggunaan ada 3 perlakuan yaitu sebelum memasa, saat memasak, setelah memasak,menunjukan hasil presentase penurunan yodat tertinggi dengan cara penambahan sebelum pemasakan yakni sebesar 68,20 % - 61,90 % dan yang terkecil dengan cara penambahannya saat akan disajikan yaitu 19,5 %. (Cahyadi,2006).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dari 61 sampel di Desa Bringkit Kecamatan Marga menunjukkan bahwa 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 %).

Dari data yang diperoleh di Desa Beringkit sebagian besar sampel menyimpan garam beriodium dalam keadaan terbuka, mengapa demikian alasan ibu menyimpan garam dalam keadaan terbuka yaitu biar mudah di ambil, dan ada juga ibu yang tidak mengetahui bahwa garam kandungan iodium pada garam akan hilang oleh proses penguapan atau pemanasan. Garam beriodium yang disimpan pada wadah yang terbuka akan menyebabkan kandungan iodium dalam garam akan berkurang atau menguap, kalau garam beriodium dalam keadaan tertutup kandungan iodium akan terjaga dan tidak ada proses penguapan atau tidak hilang. Hal ini sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh (Palupi, 2008), bahwa garam beriodium perlu disimpan di bejana atau wadah tertutup, tidak kena cahaya, dan tidak dekat dengan lebab atau berair. Ini dilakukan untuk menghindari penurunan kadar yodium dan meningkatkan kadar air, karena kadar yodium menurun bila terkena panas dan kadar air yang tinggal akan melekatkan iodium.

Garam beriodium yang disimpan pada wadah yang terbuka akan menyebabkan kandungan iodium dalam garam akan berkurang atau menguap, kalau garam beriodium dalam keadaan tertutup kandungan iodium akan terjaga dan tidak ada proses penguapan atau tidak hilang. Hal ini sejalan dengan apa

yang dikemukakan oleh (Palupi, 2008), bahwa garam beriodium perlu disimpan di bejana atau wadah tertutup, tidak kena cahaya, dan tidak dekat dengan lebab atau berair. Ini dilakukan untuk menghindari penurunan kadar yodium dan meningkatkan kadar air, karena kadar yodium menurun bila terkena panas dan kadar air yang tinggal akan melekatkan iodium.

Distribusi sampel menurut cara penyimpanan dengan tingkat konsumsi, cara penyimpanan garam beriodium sangat berpengaruh terhadap tingkat konsumsi sampel, cara penyimpanan yang terbuka akan menyebabkan kandungan iodium pada garam akan hilang, penambahan garam pada masakan akan lebih sedikit kandungan iodiumnya di bandingkan garam yang disimpan pada wadah yang tertutup.

Berdasarkan hasil penelitian yang di lakukan di Desa Beringkit Kecamatan Marga menunjukkan bahwa dari 61 sampel, terdapat 28 sampel yang tingkat konsumsi garam beriodium sampel berkisar antara 1 gram sampai dengan 8 gram dengan rata-rata 4,13 (SD 1,87). Kategori cukup sebanyak 12 (19,7 %) dan tidak cukup sebanyak 16 (57,14 %) sampel.

Hal ini sering dilakukan oleh ibu rumah tangga dengan pemberian garam pada proses pemasakan lebih praktis. Kemudian cita rasa yang di dapatkan tidak ada perbedaan antara pembubuhan garam sebelum atau sesudah proses pemasakan. Cara pengolahan bahan makanan menggunakan garam beriodium ternyata berpengaruh pada kadar iodiumnya seperti menggoreng akan kehilangan 20% iodiumnya, memanggang akan kehilangan iodiumnya 23% dan merebus kehilangan iodium lebih besar yaitu 58%. (Sudaryati, 2014)