

## **BAB V**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil Penelitian**

##### **1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

##### **a. Gambaran Umum Desa Perean Kangin**

Desa Perean Kangin terletak di wilayah Kecamatan Baturiti Kabupaten Tabanan, Provinsi Bali dengan membujur dari utara ke selatan berupa dataran tinggi dan memiliki luas wilayah sebesar 22,36 km<sup>2</sup>. Adapun batas-batas desa Perean Kangin yaitu sebelah utara berbatasan dengan desa Luwus Baturiti, sebelah timur berbatasan dengan kecamatan Petang Badung, sebelah selatan berbatasan dengan desa Cau Belayu Marga, dan sebelah barat berbatasan dengan desa Perean Tengah Baturiti.

Wilayah desa Perean Kangin terdiri dari 5 banjar yaitu banjar Beluangan, banjar Anyar, banjar Leba, banjar Piun dan banjar Basangbe dengan jumlah penduduk total sebanyak 3.106 jiwa yang terdiri 1.547 jiwa penduduk laki-laki dan perempuan 1.559 jiwa penduduk perempuan, dengan jumlah KK sebanyak 869 KK dan kepadatan penduduk sebesar 118 jiwa/km<sup>2</sup>.

Jumlah penduduk desa Perean Kangin pada umumnya sangat heterogen dengan mata pencaharian penduduk sebagian besar petani padi dan palawija. Disamping sebagai petani juga ada sebagai karyawan swasta, pedagang, PNS, wiraswasta, buruh, karyawan BUMN, Guru, TNI/Polri, peternak dan karyawan honorer.

Tingkat pendidikan penduduk di desa Perean Kangin sebagian besar tamatan SLTA selebihnya adalah tamatan SLTP, SD dan sebagian kecil perguruan

tinggi. Penduduk desa Perean kangin mayoritas beragama Hindu, hanya beberapa orang yang beragama Islam dan Kristen.

## 2. Karakteristik Sampel Penelitian

### a. Umur

Dari hasil penelitian rata-rata sampel berumur 28 tahun, dengan umur paling muda 20 tahun dan yang tertua berumur 41 tahun. Adapun umur sampel di kategorikan menjadi 5 kategori, data selengkapnya dapat di lihat pada tabel 7.

**Tabel 7**  
**Sebaran Sampel Berdasarkan Umur**

Umur ( tahun )	f	%
$\leq 20$	2	3.3
21-25	19	31.1
26-30	25	41.0
31-35	8	13.1
$\geq 36$	7	11.5
TOTAL	61	100.0

Berdasarkan tabel 7, sebagian besar sampel yaitu 25 sampel (41%) berada pada rentang usia 26 - 30 thn, sedangkan sampel paling sedikit berumur  $\leq 20$  thn yaitu 2 sampel ( 3,3 persen).

**b. Pendidikan**

Tingkat pendidikan sampel berdasarkan data yang didapatkan sebagian besar sampel berpendidikan tinggi ( SMA –Perguruan tinggi ) yaitu sebanyak 50 orang ( 81,9 % ). Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 8.

**Tabel 8**  
**Sebaran Sampel Berdasarkan Tingkat Pendidikan**

Tingkat Pendidikan	f	%
Rendah ( SD-SMP )	11	18,1
Tinggi ( SMA-PT )	50	81,9
TOTAL	61	100

**c. Pekerjaan**

Jenis pekerjaan sampel berdasarkan data yang didapatkan sebagian besar sampel tidak bekerja ( IRT ) yaitu sebanyak 35 orang ( 57,38 % ), dan sebagian kecil sampel sebagai pegawai yaitu sebanyak 4 orang ( 6,55 % ). Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 9.

**Tabel 9**  
**Sebaran Sampel Berdasarkan Pekerjaan**

Pekerjaan	f	%
Pegawai	4	6,55
Petani	6	9,84
Wiraswasta	16	26,23
Tidak Bekerja	35	57,38
TOTAL	61	100

### 3. Tingkat Pengetahuan Sampel

Berdasarkan data yang didapatkan pengetahuan sampel sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dikategorikan cukup yaitu sebanyak 54 orang (88,5%). Sedangkan setelah penyuluhan, kategori pengetahuan sampel sebagian besar dapat dikategorikan Baik, yaitu sebanyak 50 orang (82%).

Rata-rata nilai pengetahuan sebelum penyuluhan adalah 76,16 dengan nilai terendah 69,23 dan nilai tertinggi 84,62 dan setelah penyuluhan menjadi 85,13 dengan nilai terendah 76.92 dan nilai tertinggi 100. Terdapat selisih rata-rata skor pengetahuan yaitu 8,97 dengan deviasi yaitu 0.86. Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 10.

**Tabel 10**  
**Sebaran Sampel Menurut Tingkat Pengetahuan**  
**Sebelum dan Setelah Penyuluhan**

Tingkat Pengetahuan	Sebelum Penyuluhan		Setelah Penyuluhan		Nilai p
	f	%	f	%	
Baik	7	11.5	50	82.0	0,000
Cukup	54	88.5	11	18.0	
Total	61	100	61	100	
Rata-Rata $\pm$ SD		76.16 $\pm$ 4,37		85.12 $\pm$ 5,23	
Nilai Tertinggi		84.62		100	
Nilai Terendah		69.23		76.92	

Berdasarkan hasil uji statistic Wilcoxon, diketahui pengetahuan ibu antara sebelum dengan setelah penyuluhan diperoleh nilai  $p= 0.000$  ( $p < 0,005$ ).

Hal ini menunjukkan bahwa secara statistic, adanya peningkatan bermakna pengetahuan sebelum dan setelah penyuluhan.

#### 4. Tingkat Konsumsi Garam Beryodium

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebelum penyuluhan sebanyak 36 sampel (59%) konsumsi garam beryodiumnya dapat dikategorikan cukup. Sedangkan setelah penyuluhan terdapat 47 sampel (77%) konsumsi garam beryodiumnya dapat dikategorikan cukup.

Rata-rata konsumsi garam beryodium sebelum penyuluhan adalah 5.72 g/orang/hari dengan standar deviasi 1,14, sedangkan setelah penyuluhan rata-rata konsumsi garam beryodiumnya menjadi 6.04 g/orang/hari dengan standard deviasi 0,68. Data selengkapnya dapat dilihat pada tabel 11.

**Tabel 11**  
**Sebaran Sampel Menurut Tingkat Konsumsi Garam Beryodium**  
**Sebelum dan Setelah Penyuluhan**

Tingkat Konsumsi	Sebelum Penyuluhan		Setelah Penyuluhan		Nilai p
	f	%	p	%	
Cukup	36	59.0	47	77.0	0,014
Tidak Cukup	25	41.0	14	23.0	
Total	61	100	61	100	
Rata-Rata $\pm$ SD	5.72 $\pm$ 1,148		6.04 $\pm$ 0,684		

Berdasarkan hasil uji statistic Wilcoxon, diketahui konsumsi garam antara sebelum dengan setelah penyuluhan diperoleh nilai  $p = 0,014$  ( $p < 0,005$ ). Hal ini

menunjukkan bahwa secara statistic adanya peningkatan bermakna konsumsi garam beryodium sebelum dan setelah penyuluhan.

## 5. Uji Cita Rasa

Dalam proses penyuluhan garam beryodium yang dilaksanakan di Desa Perean Kangin, peneliti mengajak sampel untuk menguji cita rasa menu sup yang ditambahkan dengan garam beryodium (makanan AA) dan ditambahkan dengan garam lokal (makanan BB). Adapun hasil lengkapnya dapat dilihat pada tabel 12.

**Tabel 12**  
**Hasil Uji Cita Rasa terhadap Makanan AA dan Makanan BB**

Variabel	Makanan AA		Makanan BB	
	n	%	n	%
Rasa makanan				
a. Enak	53	86,88	46	75,41
b. Biasa saja	8	13,12	15	24,59
Jumlah	61	100,0	61	100,0
Rasa pahit				
a. Ya	7	11.48	12	19.67
b. Tidak	54	88.52	49	80.33
Jumlah	61	100,0	61	100,0
Makanan yang lebih disukai oleh sampel				
	35	57,38	26	42,62

Keterangan :

Makanan AA = makanan yang ditambahkan garam beryodium

Makanan BB = makanan yang ditambahkan garam lokal.

Tabel 12 menunjukkan bahwa hasil uji cita rasa dari segi rasa makanan sebagian besar menyatakan enak baik pada makanan AA yaitu sebesar 86,88% , maupun makanan BB yaitu sebesar 75,41 %.

Pada variabel ada dan tidaknya rasa pahit sebagian besar menyatakan makanan tersebut tidak pahit yaitu sebesar 88.52 % untuk makanan AA dan sebesar 80.33 % untuk makanan BB.

Makanan yang lebih disukai oleh sampel dari 61 sampel lebih banyak menyukai makanan AA yaitu sebesar 57,38 % dibanding makanan BB sebesar 42,62 %.

## **B. PEMBAHASAN**

Hasil penelitian menunjukkan secara rata-rata terjadi peningkatan nilai pengetahuan sebelum dan setelah penyuluhan. Sebelum penyuluhan sebesar 76,16 meningkat menjadi 85,12 setelah penyuluhan. Walaupun terjadi peningkatan namun masih perlu ditingkatkan lagi pengetahuan tentang kandungan garam beryodium sesuai standar, pengetahuan tentang kebutuhan garam beryodium yang diperlukan oleh tubuh per orang per hari, pengetahuan tentang pengaruh kekurangan yodium pada ibu hamil, dan pengetahuan tentang cara menyimpan garam beryodium yang benar.

Berdasarkan hasil uji statistic Wilcoxon diperoleh nilai  $p=0,000$  ( $p<0,05$ ) menunjukkan terdapat peningkatan bermakna pengetahuan sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan artinya penyuluhan dengan metode ceramah, dan demontrasi menggunakan media leaflet, contoh garam beryodium dan menu sup yang ditambahkan dengan garam beryodium dan ditambhakan dengan garam lokal, efektif meningkatkan pengetahuan ibu balita dan ibu hamil di Desa Perean Kangin Baturiti Kabupaten Tabanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurhayati, dkk (2019) tentang penyuluhan garam beryodium terhadap perubahan pengetahuan ibu rumah tangga dalam penggunaan garam beryodium dengan hasil yang didapat penyuluhan mempunyai pengaruh dalam meningkatkan pengetahuan ibu-ibu terkait dengan manfaat garam beryodium. Penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Rasikawati (2019) tentang pengaruh penyuluhan terhadap pengetahuan ibu tentang penggunaan garam beryodium secara mandiri, diperoleh hasil terdapat pengaruh yang signifikan pemberian penyuluhan terhadap pengetahuan sampel.

Lebih lanjut juga didapatkan hasil bahwa secara rata-rata terjadi peningkatan konsumsi garam beryodium sebelum dan sesudah penyuluhan. Sebelum penyuluhan sebesar 5.72 g/orang/hari, sedangkan setelah penyuluhan meningkat menjadi 6.04 g/orang/hari. Peningkatan relatif kecil yaitu sebesar 0,32 hal ini karena sebelum diberikan penyuluhan rata-rata konsumsi garam beryodium sudah cukup tinggi hampir mendekati standar dan setelah dilakukan penyuluhan konsumsi garam beryodium rata-rata sudah sesuai dengan kebutuhan yodium yaitu 80 -150 ug/hr dengan mengkonsumsi garam beryodium sebanyak 6-10 g/org/hr.

Berdasarkan hasil uji statistic Wilcoxon diperoleh nilai  $p=0,014$  ( $p<0,05$ ) menunjukkan terdapat peningkatan bermakna konsumsi garam beryodium sebelum penyuluhan dan setelah penyuluhan artinya penyuluhan dengan metode ceramah dan demonstrasi menggunakan media leaflet, contoh garam beryodium dan menu sup yang ditambahkan dengan garam beryodium dan ditambahkan dengan garam lokal, efektif meningkatkan konsumsi garam beryodium ibu balita dan ibu hamil di Desa Perean Kangin Baturiti Kabupaten Tabanan.



Penelitian ini sejalan dengan penelitian Juin Hadisuyitno & Bastianus Dody Riadi tentang (2017) tentang efektivitas penyuluhan terhadap perubahan konsumsi garam beryodium, diperoleh hasil konsumsi garam beryodium meningkat setelah diberikan penyuluhan. Namun penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian Wijayanti (2018) tentang tingkat pengetahuan, cara menyimpan, penggunaan garam beryodium dan tingkat konsumsi di tingkat rumah tangga yang menyatakan tingkat konsumsi garam beryodium ibu rumah tangga lebih banyak tergolong tidak cukup.

Dalam proses penyuluhan garam beryodium peneliti mengajak responden untuk menguji cita rasa menu sup yang ditambahkan dengan garam beryodium dan garam lokal, tanpa mereka mengetahui yang mana menu ditambahkan dengan garam beryodium dan menu yang ditambahkan dengan garam lokal.

Hasil uji cita rasa yang dilakukan menunjukkan bahwa dari segi rasa makanan tidak ada perbedaan rasa yang mencolok pada makanan AA dan BB. Sebagian besar sampel merasakan enak pada kedua makanan, baik pada makanan yang ditambahkan dengan garam beryodium (makanan AA) yaitu sebesar 86,88% maupun makanan yang dimasak dengan garam lokal (makanan BB) yaitu sebesar 75,41 %. Menurut sampel pada penelitian ini kedua makanan tersebut tergolong enak.

Pada variabel ada dan tidaknya rasa pahit sebagian besar menyatakan makanan tersebut tidak pahit (88.52 %) untuk makanan yang ditambahkan dengan garam beryodium (makanan AA) dan sebesar 80.33% untuk makanan yang ditambahkan dengan garam lokal (makanan BB). Diantara kedua makanan

tersebut makanan yang lebih disukai oleh sampel adalah makanan yang ditambahkan dengan garam beryodium yaitu sebesar 57,38 % sedangkan yang menyukai makanan yang ditambahkan dengan garam lokal sebesar 42,62 %. Hal tersebut menunjukkan bahwa sebenarnya rasa pahit tersebut tidak terasa apabila dalam pemasakan menggunakan garam beryodium dilakukan dengan cara yang benar yaitu ditambahkan pada saat makanan telah matang dan dalam keadaan dingin.

Hal ini bertujuan untuk menghindari kerusakan yodium pada waktu pemasakan karena iodium mudah terhidrolisis pada media yang bersifat panas.

Cara penambahkan garam beryodium pada makanan sebaiknya sedikit demi sedikit karena takaran garam beryodium jauh lebih sedikit dibandingkan garam biasa yang membutuhkan penambahan lebih banyak untuk mendapatkan rasa yang sesuai dengan yang diinginkan. Terbukti dengan adanya uji cita rasa tersebut makanan yang menggunakan garam beryodium dengan cara yang benar dirasakan enak oleh sampel dan tidak terasa pahit.

Bahwa garam beryodium tersebut tidak merubah rasa enak pada makanan sehingga diharapkan nantinya mampu menghilangkan persepsi masyarakat terhadap adanya rasa pahit pada makanan akibat ditambahkan garam beryodium. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Rasikawati (2019) yang menyatakan tidak ada perbedaan rasa pahit makanan yang dimasak dengan garam beryodium dan garam non yodium.