

### 3. HASIL PENELITIAN

#### 3.1. Uji Reabilitas

Uji reabilitas dilakukan terhadap 10 responden dengan kategori umur 2-5 tahun (Balita) dengan 2 kali pengulangan dengan selisih 1 minggu. Uji reabilitas dengan 2 uji yaitu *Chi Square* dan *Cochran*.

Hasil uji reabilitas *Chi square* pada kuisisioner dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7 Hasil Uji Reabilitas Kuisisioner

Variabel	<i>Chi Square</i>	Keterangan
Ikan	0,000	Konsisten
Kerang	0,000	Konsisten
Udang	0,000	Konsisten
Kepiting	0,000	Konsisten
Cumi-Cumi	0,000	Konsisten

Dari tabel diatas dapat dikatakan bahwa setiap hasil *chi square* 0,000 menunjukkan bahwa pertanyaan pada kuisisioner tersebut dapat dijawab dengan konsisten oleh responden. Setiap *seafood* yang mempunyai nilai lebih kecil dari 0.01 pada tingkat kepercayaan 99.99% dikatakan konsisten.

Hasil uji reabilitas *Cochran* pada kuisisioner dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8 Hasil Uji Reabilitas Kuisisioner

Variabel	<i>Cochran</i>	Keterangan
Hasil Laut (Ikan, Kerang, Udang, Kepiting, Cumi-Cumi)	0,556	Konsisten

Dari tabel diatas, dapat dilihat bahwa jawaban antar jenis *seafood* yang diberikan konsisten. Hal ini karena nilai yang dihasilkan dari uji reabilitas pada semua jenis *seafood* menghasilkan nilai *Chochran* sebesar 0,556 dan dikatakan konsisten apabila lebih besar dari 0.05 maka tidak ada perbedaan yang nyata.

### 3.2. Survei Utama

#### 3.2.1. Seleksi

Hasil survey diberikan kepada 50 orang responden balita yang mengkonsumsi seluruh jenis *seafood* (ikan, kerang, udang, kepiting, cumi-cumi), sedangkan 14 orang lainnya hanya mengkonsumsi beberapa jenis *seafood* dan ada yang tidak mengkonsumsi *seafood* sama sekali. Alasan responden tidak mengkonsumsi beberapa jenis *seafood* maupun tidak sama sekali karena alasan kesehatan, alergi, bau yang kurang menyenangkan.

#### 3.2.2. Konsumsi Hasil Laut

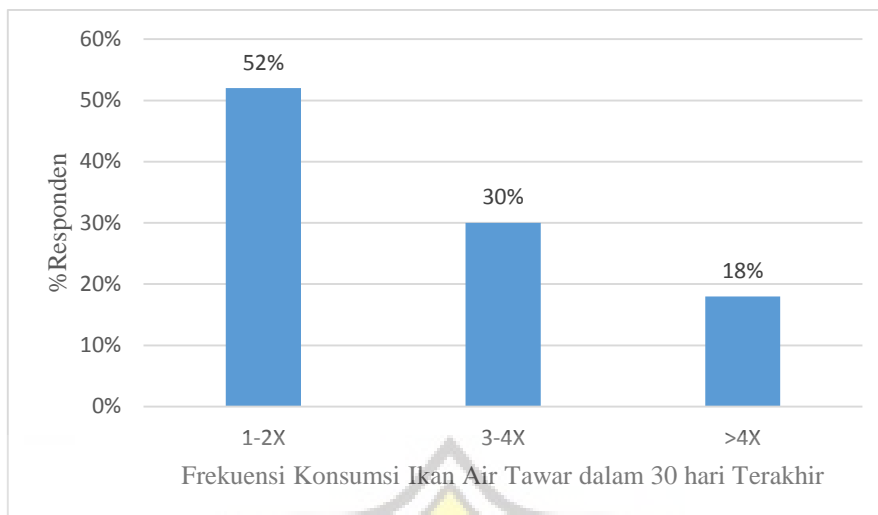
- **Konsumsi Ikan**

Pada konsumsi ikan, prosentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis ikan yang dikonsumsi dapat dilihat pada tabel 9.

Tabel 9 Jenis Ikan yang Paling Banyak Dikonsumsi

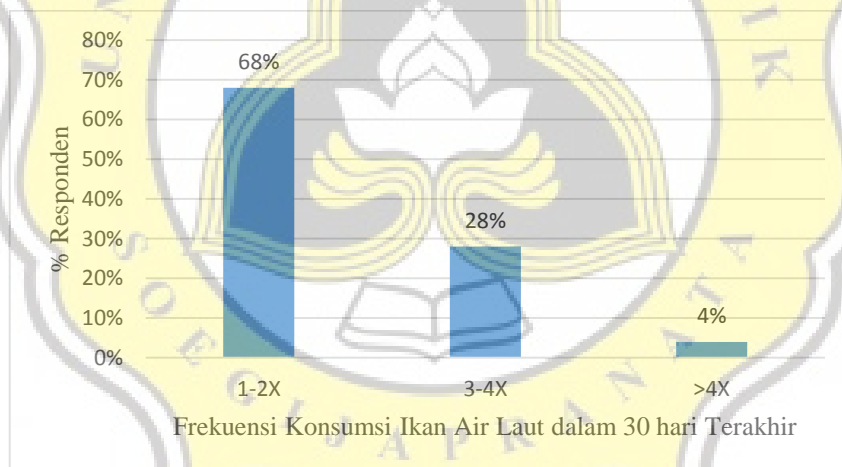
Jenis Ikan	Responden (orang)
<b>Ikan Air Tawar</b>	
Gurame	39
Lele	30
Bawal	18
<b>Ikan Laut</b>	
Tuna	35
Kakap	35
Bandeng	31
<b>Ikan Kering</b>	
Asin Teri Medan	10
Teri Tawar	9
Peda Putih	6

Berdasarkan Tabel 9, didapatkan hasil bahwa responden memilih mengkonsumsi ikan tawar tertinggi adalah gurame dengan jumlah 39 orang kemudian lele 30 orang dan bawal 18 orang. Pada konsumsi ikan laut responden lebih sering untuk mengkonsumsi tuna dengan jumlah 35 orang dan kakap mempunyai nilai yang sama 35 orang kemudian bandeng dengan nilai 31 orang. Responden juga memilih mengkonsumsi ikan kering dengan prosentase tertinggi adalah asin teri medan dengan nilai 10 orang kemudian teri tawar 9 orang dan terakhir peda putih 6 orang. Prosentase tersebut diambil tiga tertinggi dari setiap ikan yang dipilih responden.



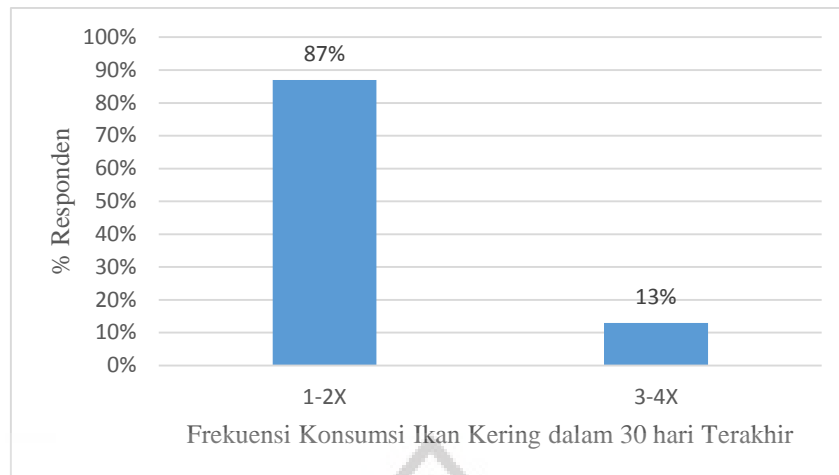
Gambar 3 Frekuensi Konsumsi Ikan Tawar

Gambar 3. menjelaskan bahwa frekuensi responden yang mengkonsumsi ikan tawar sebanyak 1-2 kali (52%) dan 3-4 kali (30%) dalam 30 hari terakhir. Hanya 18% responden mengkonsumsi ikan tawar lebih dari 4 kali.



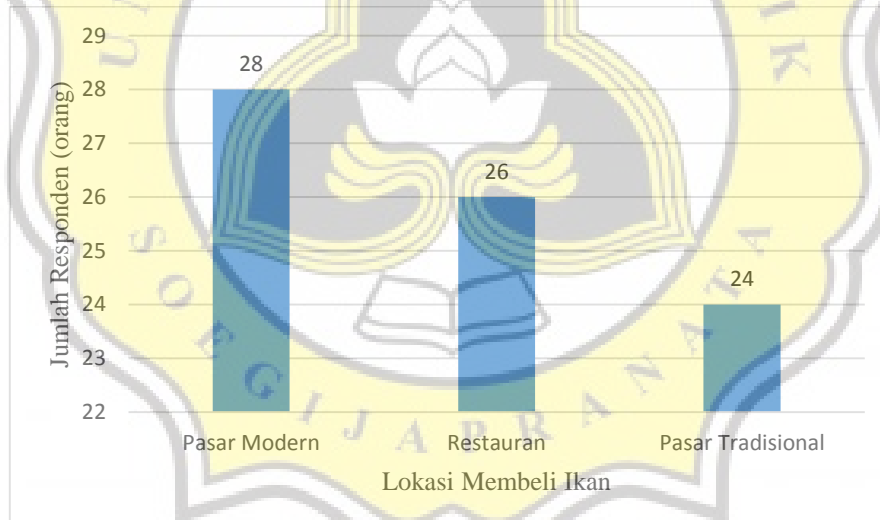
Gambar 4 Frekuensi Konsumsi Ikan Laut

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa rata-rata reponden (68%) mengkonsumsi ikan laut sebanyak 1-2 kali, responden (28%) mengkonsumsi sebanyak 3-4 kali. Hanya 4% responden yang mengkonsumsi ikan laut lebih dari 4 kali.



Gambar 5 Frekuensi Konsumsi Ikan Kering

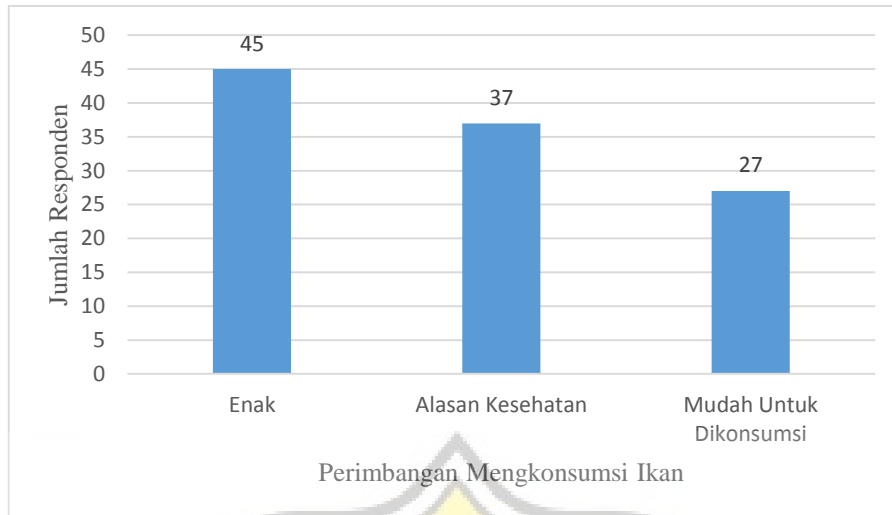
Berdasarkan gambar diatas sebagian besar responden (87%) mengkonsumsi ikan kering sebanyak 1-2 kali dalam 30 hari terakhir dan responden (13%) yang mengkonsumsi ikan kering sebanyak 3-4 kali, sedangkan tidak ada responden yang memilih mengkonsumsi lebih dari 4 kali.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 6 Lokasi Membeli Ikan

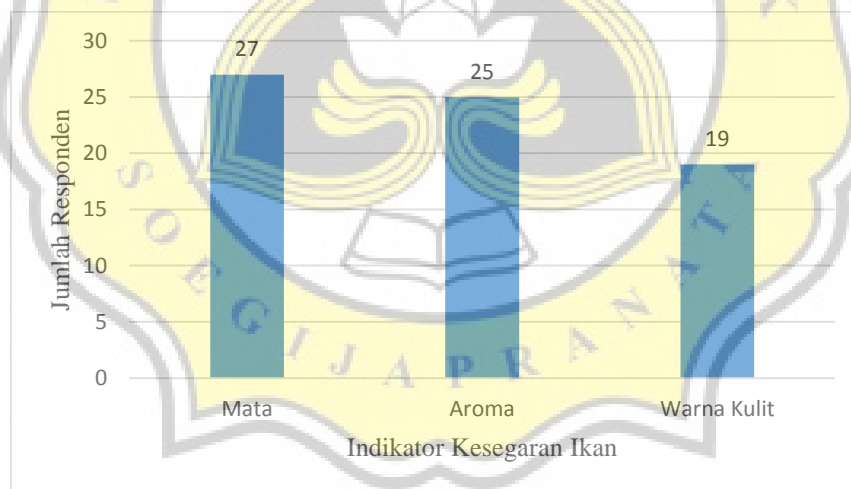
Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa lokasi pembelian ikan oleh responden dan tempat yang sering dikunjungi adalah pasar modern dengan 28 orang, sedangkan pasar tradisional adalah lokasi yang jarang dikunjungi dengan 24 orang. Pada pertanyaan ini, responden dapat memilih lebih dari 1 jawaban



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 7 Perimbangan Mengkonsumsi Ikan

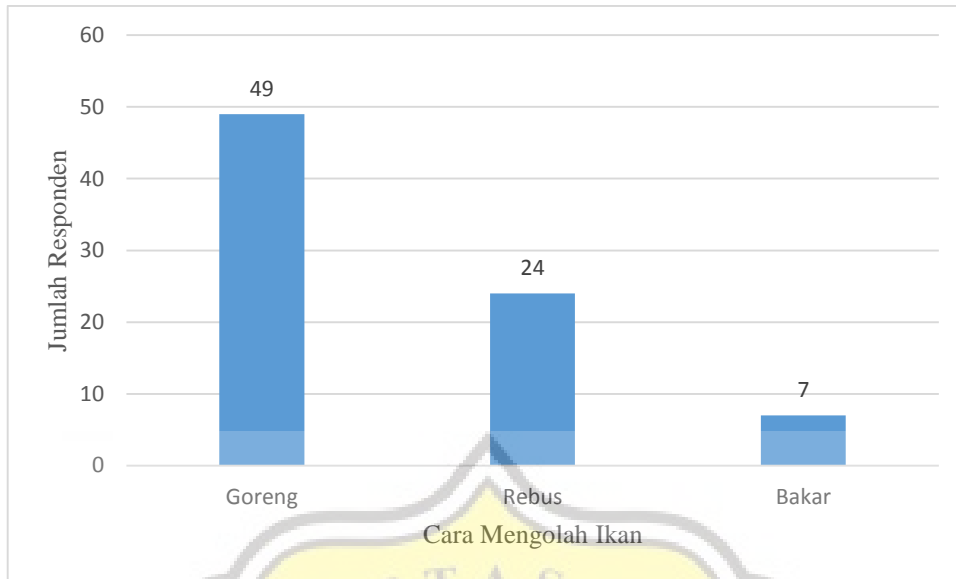
Berdasarkan gambar diatas, pertimbangan responden dalam mengkonsumsi ikan adalah enak (45 orang), kemudian alasan kesehatan yang dipilih 37 responden, serta kemudahan untuk dikonsumsi dipilih 27 orang.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 8 Indikator Kesegaran Ikan

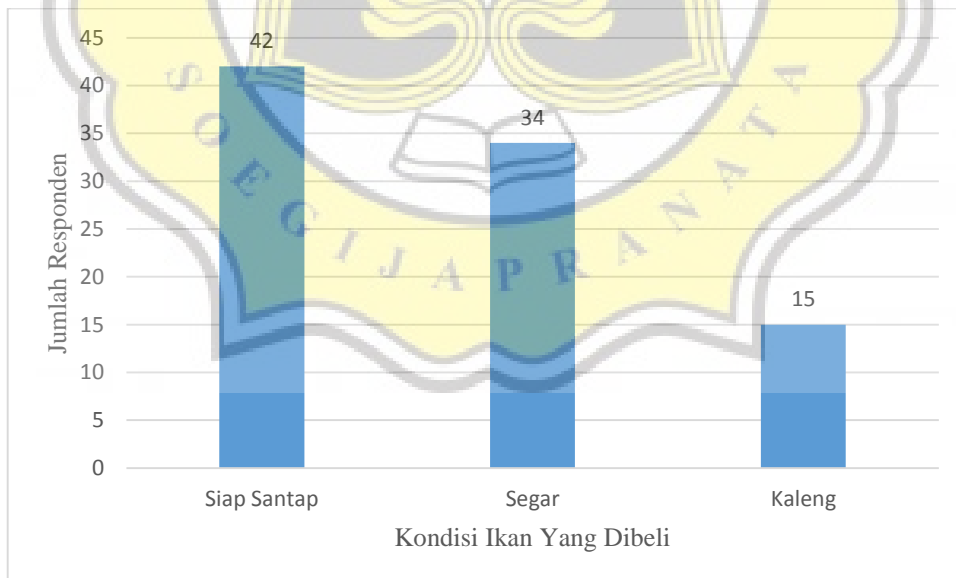
Berdasarkan gambar diatas, indikator kesegaran ikan sebanyak 27 orang memilih mata sebagai indikator kesegaran ikan, kemudian disusul aroma (25 orang) dan warna kulit sebanyak 19 orang. Pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 9 Cara Mengolah Ikan

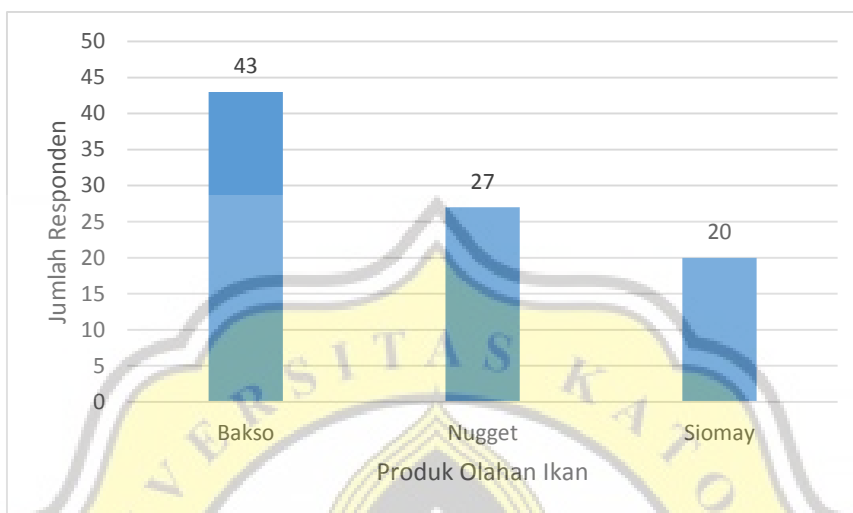
Gambar diatas menunjukkan responden dalam mengolah ikan, sebanyak responden (49 orang) memilih mengolah ikan dengan digoreng kemudian disusul dengan 24 orang responden memilih dengan direbus, serta 7 orang responden memilih dengan cara dibakar. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 10 Kondisi Ikan Yang Dibeli

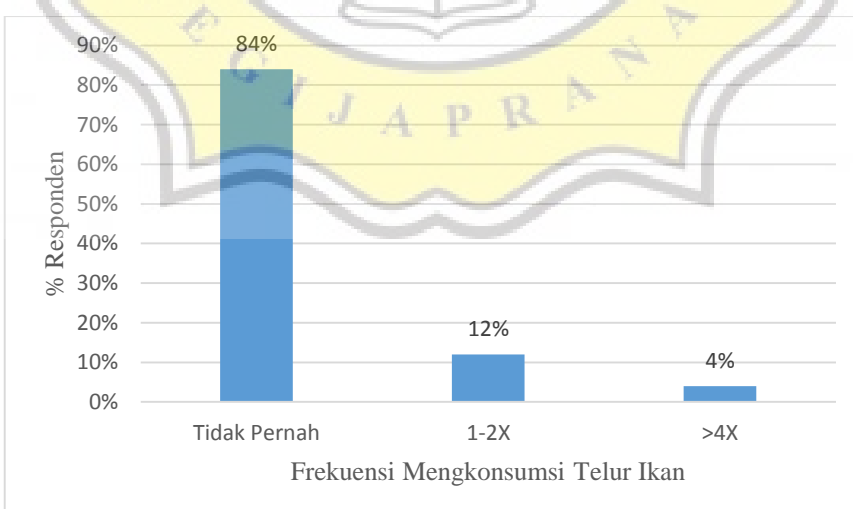
Pada gambar diatas menunjukkan kondisi ikan yang dibeli responden sebagian besar (42 orang) membeli dalam keadaan siap santap, kemudian disusul dalam keadaan segar (34 orang) dan dalam kemasan kaleng hanya 15 responden. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

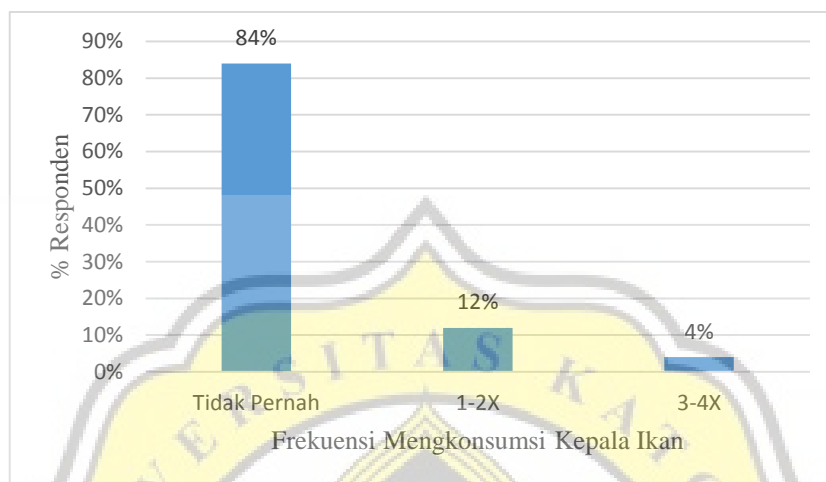
Gambar 11 Produk Olahan Ikan Yang Dikonsumsi

Pada gambar diatas menunjukkan produk olahan ikan yang sering dikonsumsi adalah bakso sebanyak 43 orang kemudia disusul dengan nugget ikan sebanyak 27 orang. Siomay dipilih oleh 20 orang. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih jawaban lebih dari 1 jawaban.



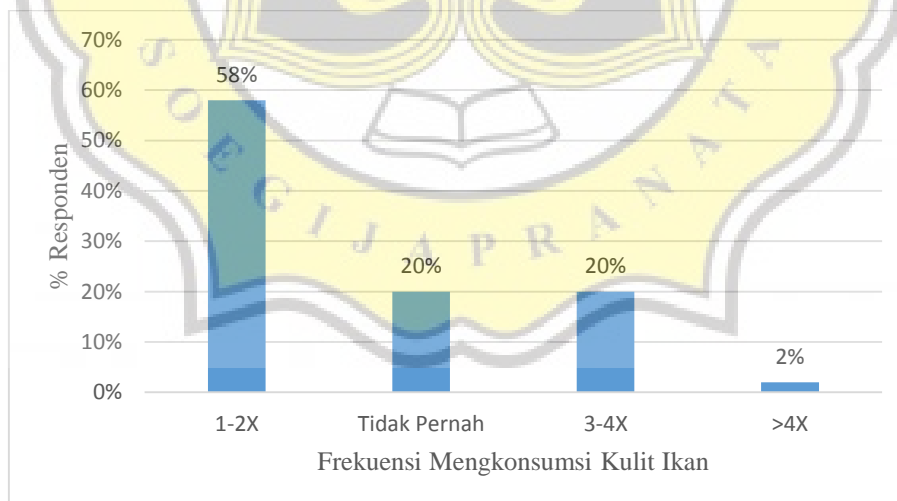
Gambar 12 Frekuensi Mengonsumsi Telur Ikan

Pada gambar diatas menunjukan sebagian besar responden (84%) tidak pernah mengkonsumsi telur ikan dalam 1 bulan dan 12 % responden mengkonsumsi telur ikan sebanyak 1-2 kali. Hanya 4% responden yang mengkonsumsi telur ikan lebih dari 4 kali dalam sebulan.



Gambar 13 Frekuensi Konsumsi Kepala Ikan

Gambar diatas menunjukan sebagian besar responden (84%) tidak pernah mengkonsumsi kepala ikan dalam sebulan kemudian 12 % responden mengkonsumsi sebanyak 1-2 kali. Hanya 4 % responden yang mengkonsumsi kepala ikan dalam sebulan.



Gambar 14 Frekuensi Konsumsi Kulit Ikan

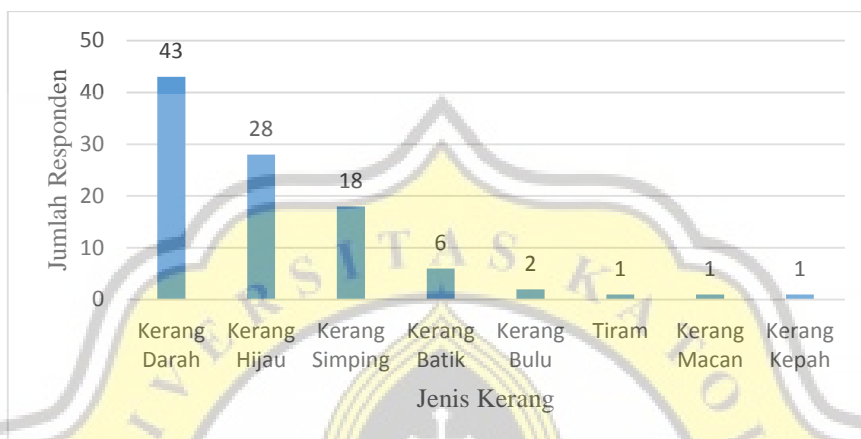
Berdasarkan gambar diatas sebagian besar responden (58%) mengkonsumsi kulit ikan sebanyak 1-2 kali dalam sebulan, kemudian 20% responden tidak pernah mengkonsumsi



kulit ikan serta 20% responden mengkonsumsi sebanyak 3-4 kali. Hanya 2 % responden yang mengkonsumsi kulit ikan lebih dari 4 kali dalam sebulan.

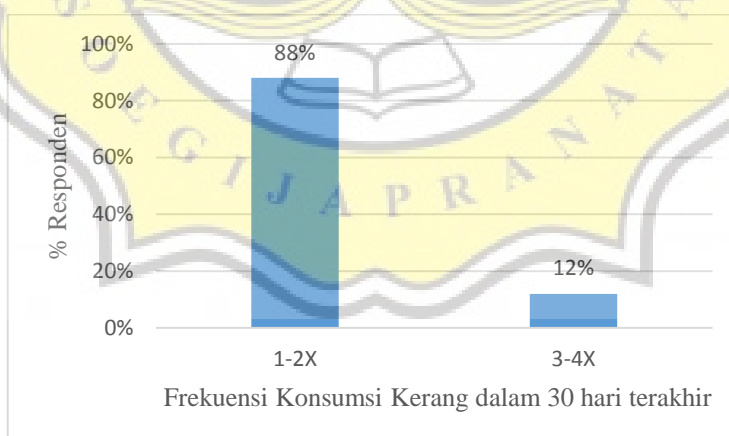
- **Konsumsi Kerang**

Pada Konsumsi kerang, hasil dari jawaban masing masing responden ditampilkan seperti berikut:



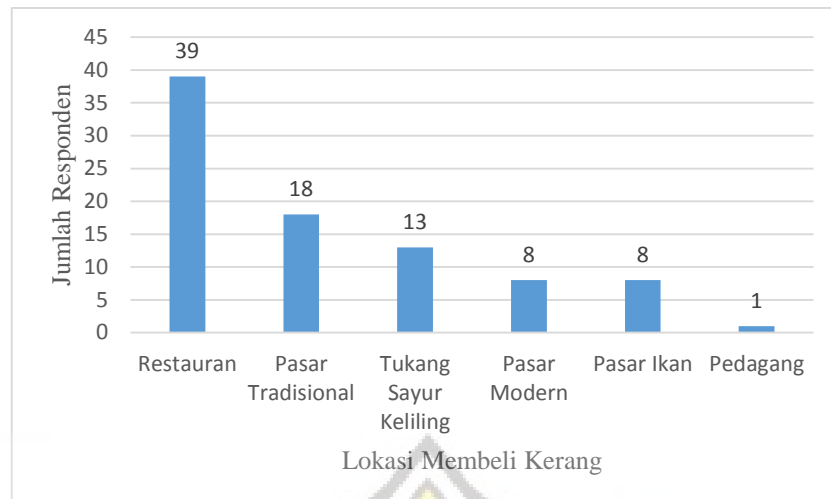
Gambar 15 Jenis Kerang Yang Dikonsumsi

Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden memilih kerang darah (43 orang) kemudian disusul kerang hijau (28 orang) dan kerang simping (18orang). Kemudian tiram, kerang macan, dan kerang kepah kurang diminati hanya 1 orang yang memilihnya.



Gambar 16 Frekuensi Konsumsi Kerang

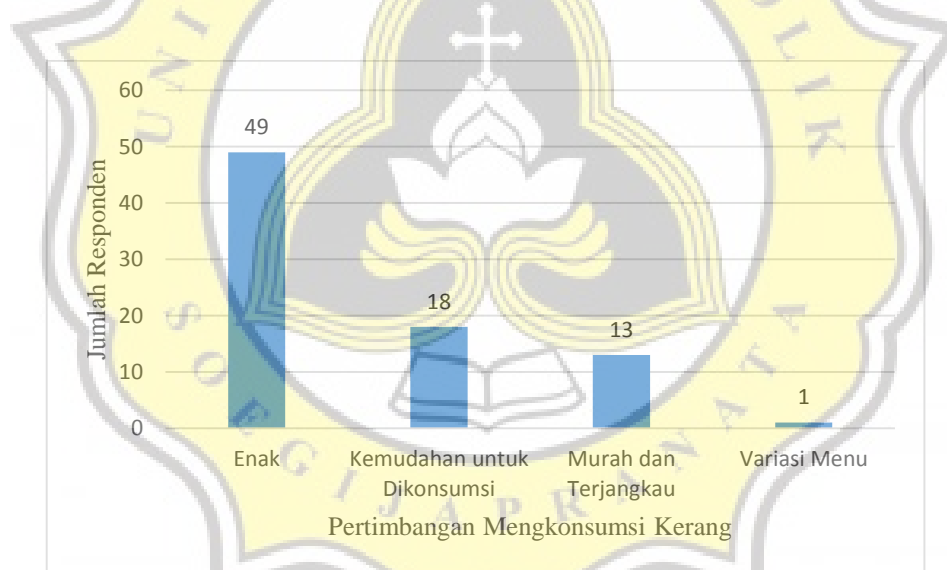
Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden (88%) mengkonsumsi kerang sebanyak 1-2 kali dalam sebulan dan hanya 12% responden yang mengkonsumsi kerang 3-4 kali dalam 30 hari terakhir.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 17 Tempat Membeli Kerang

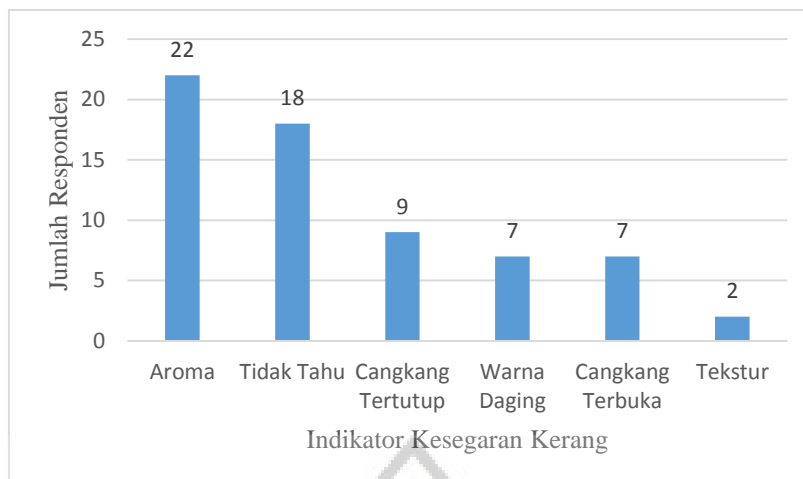
Gambar diatas menunjukkan bahwa responden paling banyak minat mengkonsumsi kerang di restaurant (39 orang) dan hanya 1 orang yang membeli di pedagang.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 18 Pertimbangan Responden Mengkonsumsi Kerang

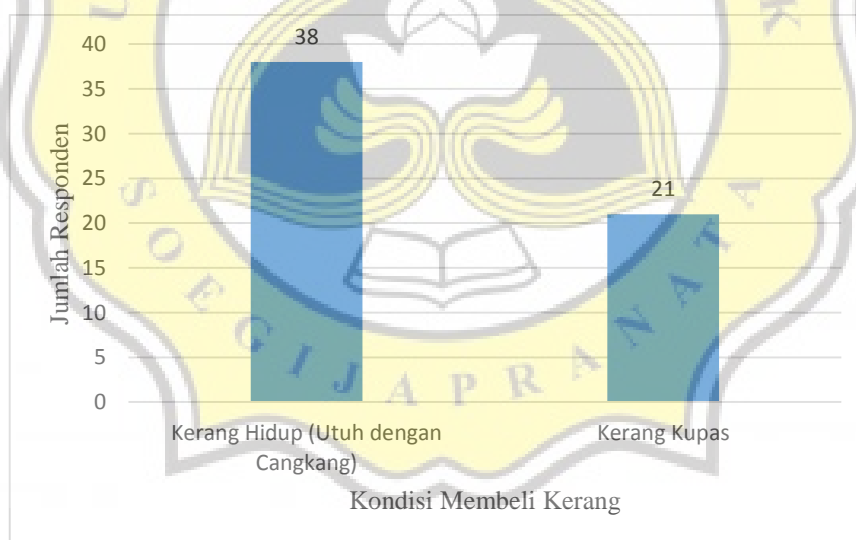
Gambar diatas menunjukkan pertimbangan responden dalam mengkonsumsi kerang sebagian besar memilih enak (49 orang) hanya 1 orang memilih variasi menu. Pada bagian ini responden diperbolehkan memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 19 Indikator kesegaran Kerang

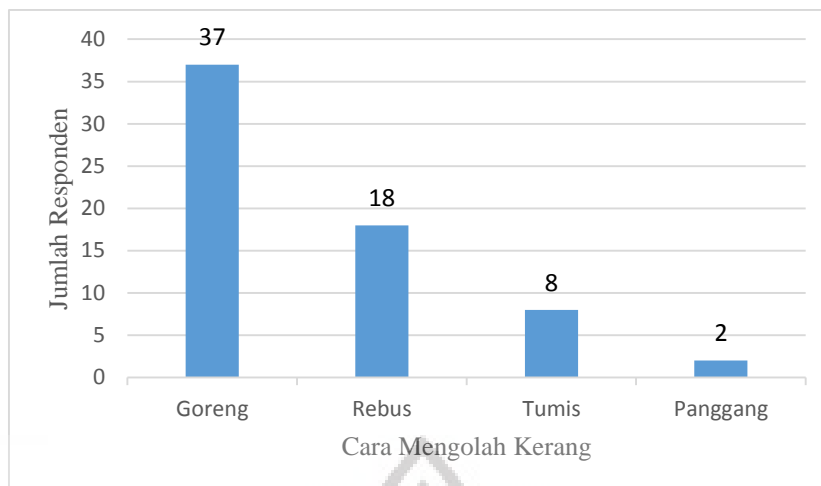
Gambar diatas menunjukkan indikator kesegaran kerang sebagian besar responden (22 orang) memilih aroma dalam menentukan kesegaran kerang, hanya 2 orang yang memilih tekstur sebagai indikator kesegaran kerang. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 20 Kondisi Membeli Kerang

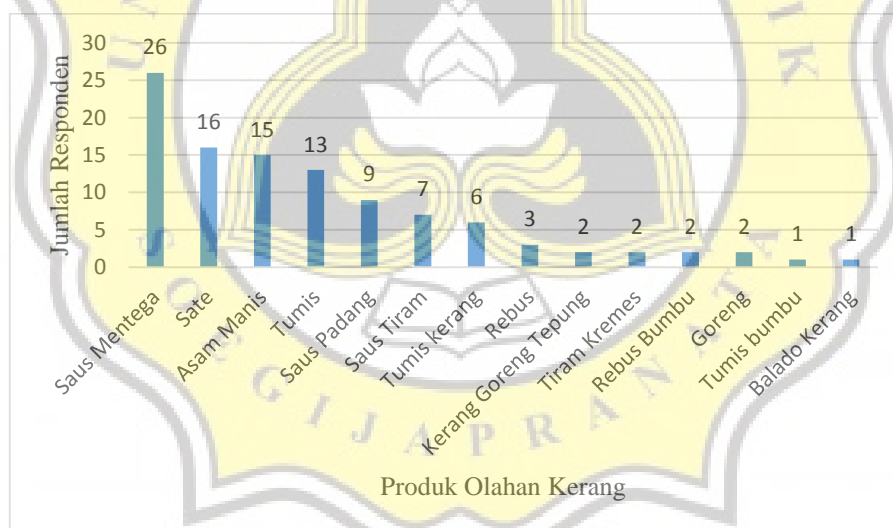
Gambar diatas menunjukkan sebagian responden (38 orang) membeli kerang hidup utuh dengan cangkang, hanya 21 orang yang membeli dalam keadaan kupas. Pada bagian ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 21 Cara Mengolah Kerang

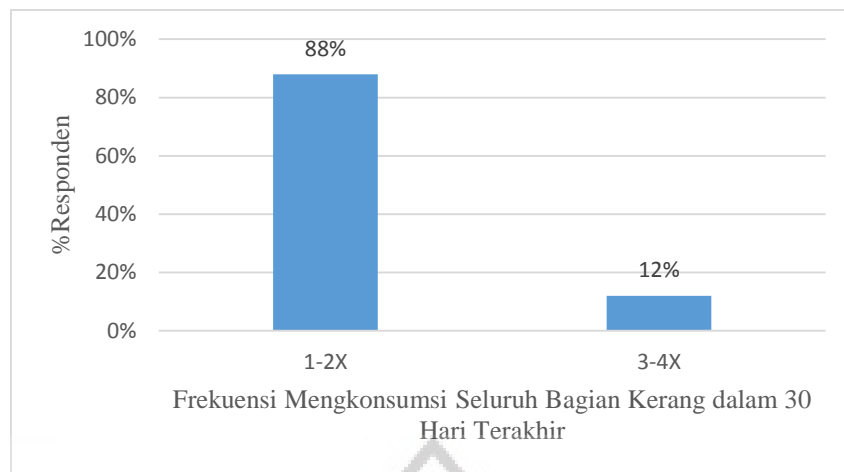
Pada gambar diatas menunjukkan cara mengolah kerang sebagian besar responden (37 orang) memilih digoreng, dan hanya 2 orang yang memilih dipanggang. Pada bagian ini jawaban boleh dipilih lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 22 Produk Olahan Kerang Yang Dikonsumsi

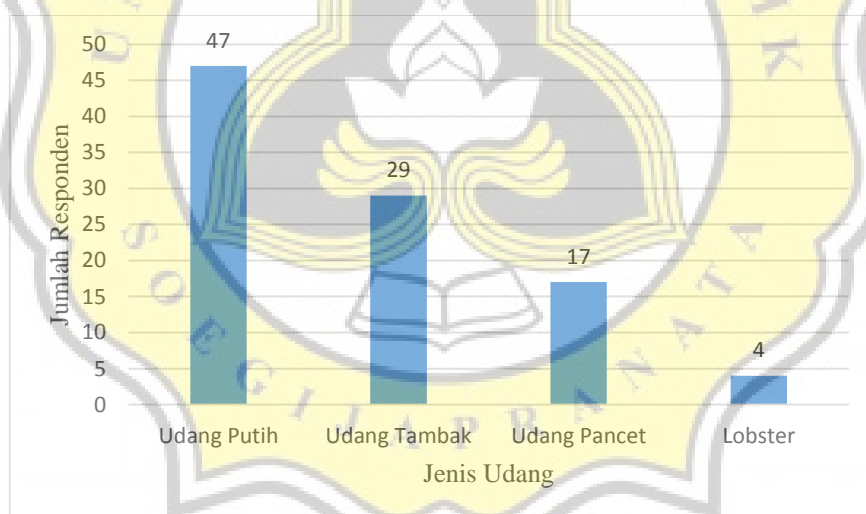
Gambar diatas menunjukkan produk olahan kerang yang diminati responden adalah saus mentega (26 orang). Tumis bumbu dan balado kerang hanya dipilih oleh 1 orang. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Gambar 23 Frekuensi Mengonsumsi Seluruh Bagian Kerang

Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden (88%) mengonsumsi seluruh bagian kerang sebanyak 1-2 kali dalam sebulan. Hanya 12 % responden yang mengonsumsi seluruh bagian kerang sebanyak 3-4 kali dalam 30 hari terakhir.

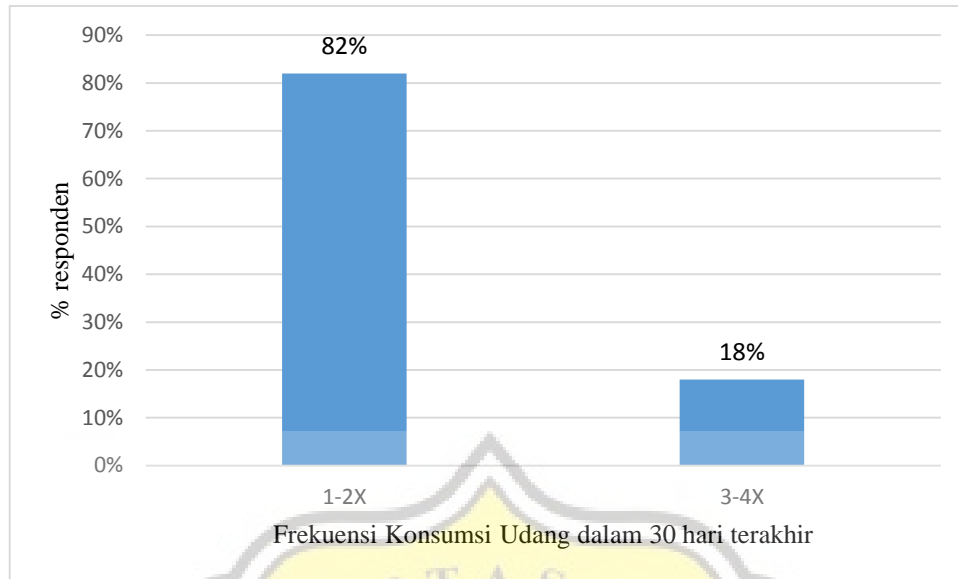
- **Konsumsi Udang**



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

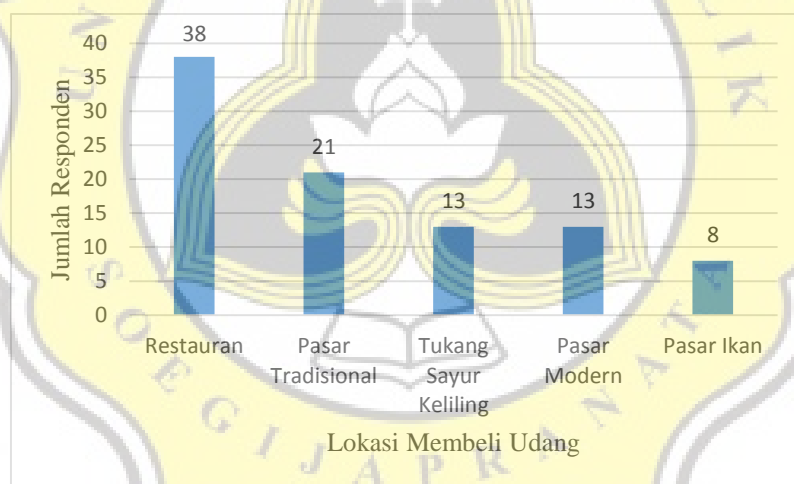
Gambar 24 Jenis Udang Yang Dikonsumsi Responden

Berdasarkan gambar diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden (47 orang) memilih udang putih untuk dikonsumsi dan hanya 4 orang responden memilih lobster. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Gambar 25 Frekuensi Konsumsi Udang

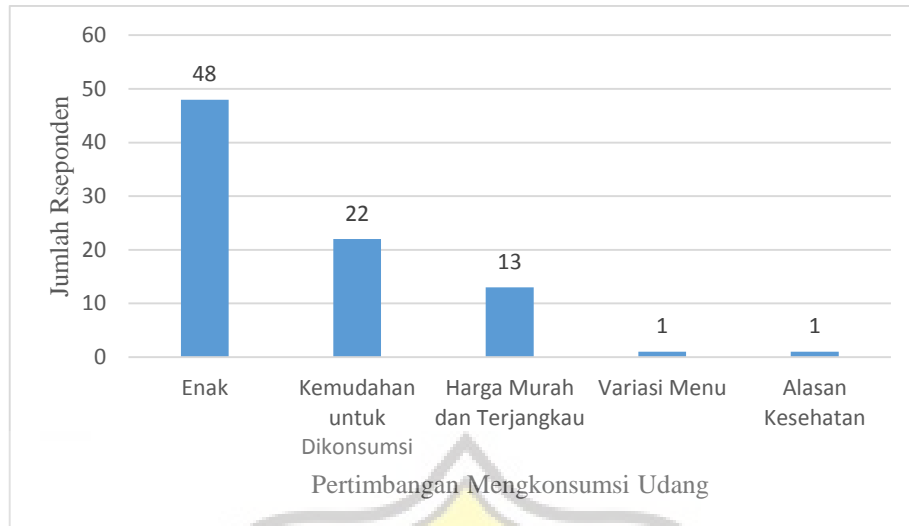
Gambar diatas menunjukkan bahwa 82% responden mengkonsumsi udang sebanyak 1-2 kali dan hanya 18 % responden mengkonsumsi 3-4 kali udang dalam 30 hari terakhir.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 26 Lokasi Membeli Udang

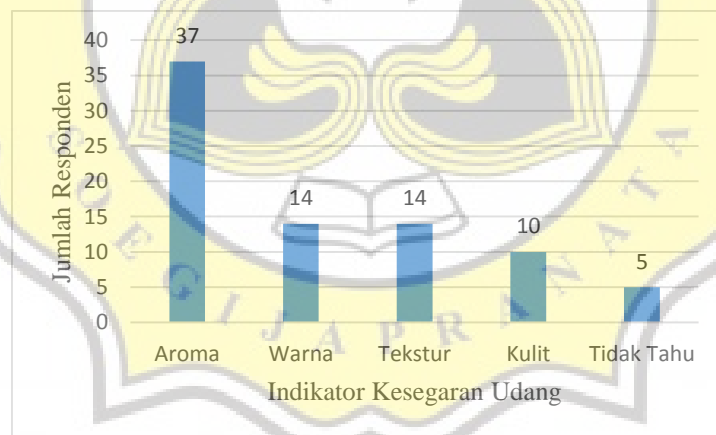
Gambar diatas menunjukkan lokasi responden dalam membeli udang, sebagian besar (38 orang ) memilih restaran, hanya 8 orang yang membeli udang di pasar ikan . pada bagian ini jawaban boleh lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 27 Pertimbangan Mengkonsumsi Udang

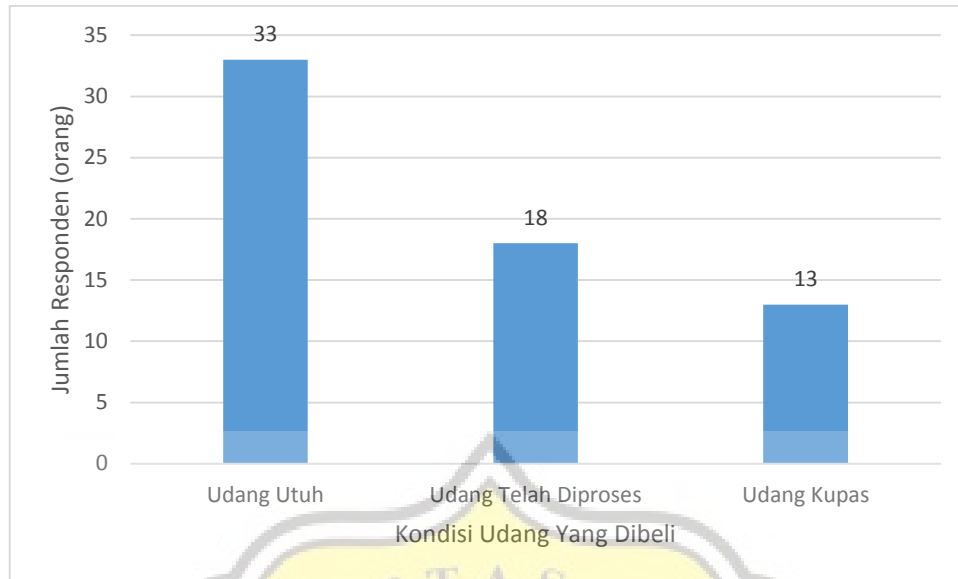
Berdasarkan gambar diatas menunjukkan pertimbangan responden mengkonsumsi udang, sebagian besar (48 orang) karena enak, hanya variasi menu (1 orang) dan alasan kesehatan (1 orang) yang paling sedikit dipilih. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 28 Indikator Kesegaran Udang

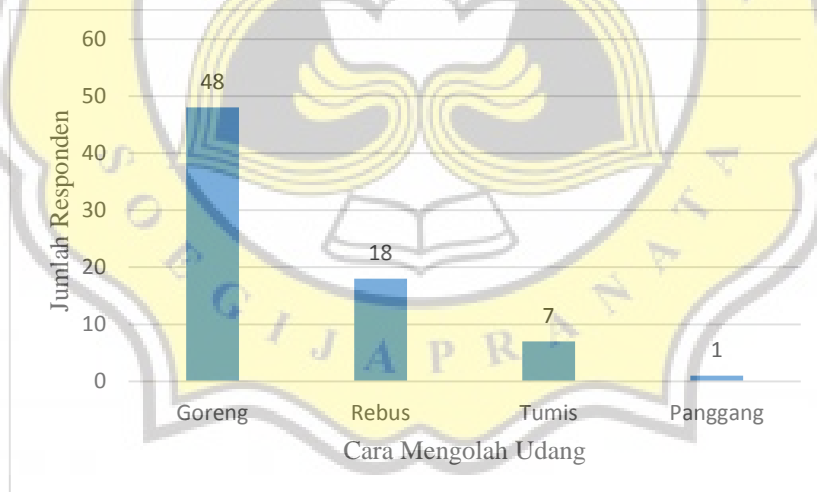
Gambar diatas menunjukkan indikator kesegaran udang, sebagian besar responden (37 orang) memilih aroma sebagai indikator kesegaran, sedangkan 5 orang tidak tahu melihat kesegaran udang. Pada pertanyaan ini dibolehkan lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 29 Kondisi Udang Yang Dibeli Responden

Gambar diatas menunjukkan kondisi udang yang dibeli responden, sebagian besar responden (33 orang) memilih dalam keadaan udang utuh, kemudian 13 orang memilih membeli udang kupas. Pertanyaan ini diperbolehkan lebih dari 1 jawaban.

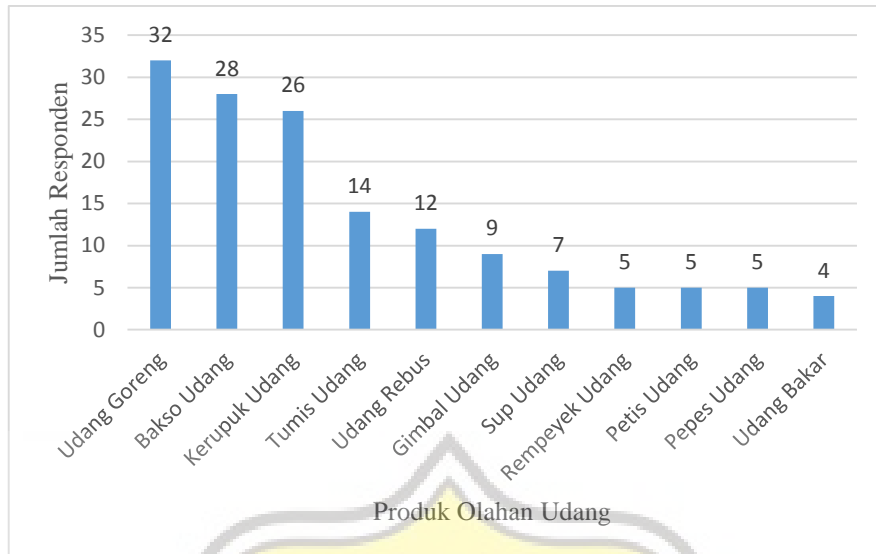


Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 30 Cara Mengolah Udang

Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden (48 orang) memilih mengolah udang dengan cara digoreng, sedangkan 1 orang memilih dengan dipanggang. Pada pertanyaan ini responden diperbolehkan menjawab lebih dari 1 jawaban.

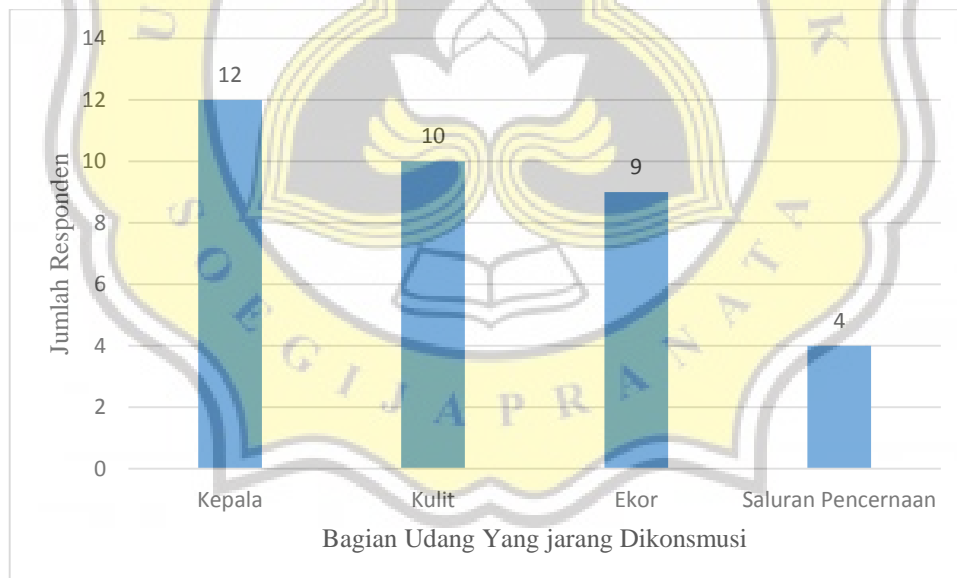




Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 31 Produk Olahan Udang Yang Dikonsumsi

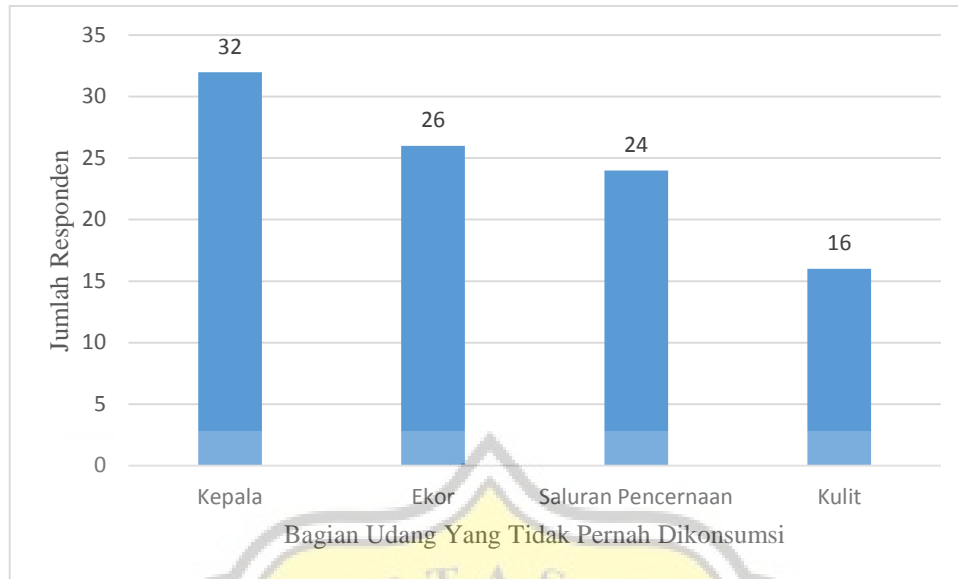
Gambar diatas menunjukkan udang goreng paling banyak dikonsumsi (32 orang) sedangkan udang bakar sedikit diminati dengan 4 orang yang memilihnya. Pertanyaan ini boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 32 Bagian Udang Yang Jarang Dikonsumsi

Berdasarkan gambar diatas, bagian yang jarang dikonsumsi sebagian responden 12(orang) adalah ekor sedangkan saluran pencernaan 4 orang responden. Pada bagian ini jawaban boleh lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 33 Bagian Udang Yang Tidak Pernah Dikonsumsi

Gambar diatas menunjukkan bagian udang yang tidak pernah dikonsumsi, sebagian besar responden (32 orang) memilih kepala, hanya 16 orang memilih kulit. Pada bagian ini jawaban boleh lebih dari 1.

- **Konsumsi Kepiting**

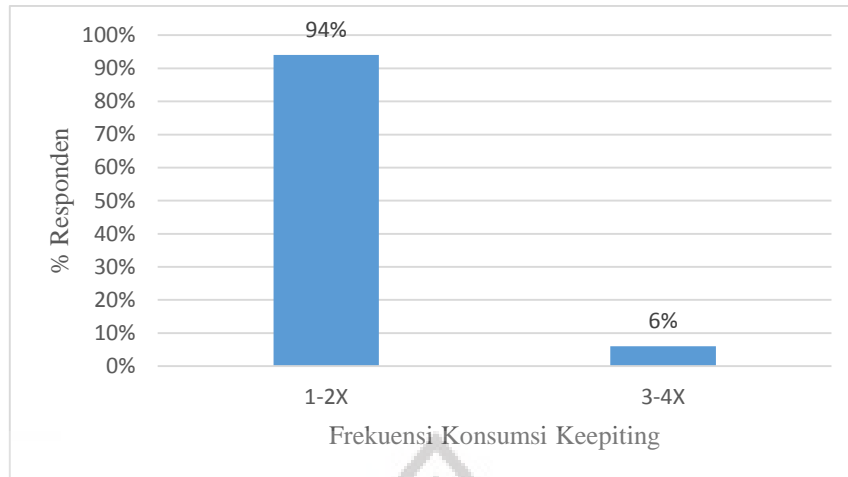
Pada Konsumsi kerang, hasil dari jawaban masing masing responden ditampilkan seperti berikut:



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

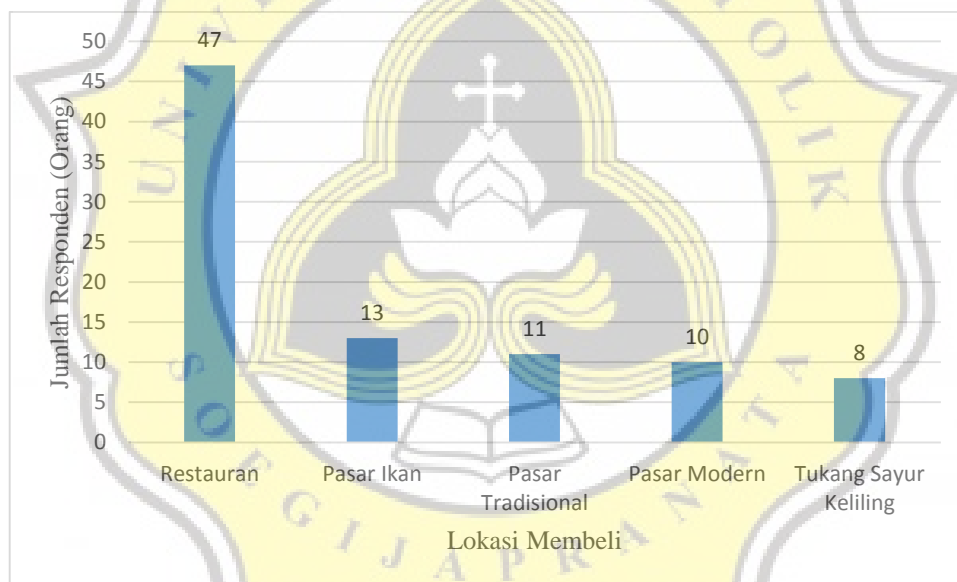
Gambar 34 Jenis Kepiting Yang dikonsumsi

Gambar diatas menunjukkan jenis kepiting yang dikonsumsi oleh responden, sebagian besar responden (29 orang) mengkonsumsi kepiting bakau disusul kepiting soka sebanyak 25 orang. Hanya 21 orang yang memilih kepiting rajungan.



Gambar 35 Frekuensi Konsumsi Keeping

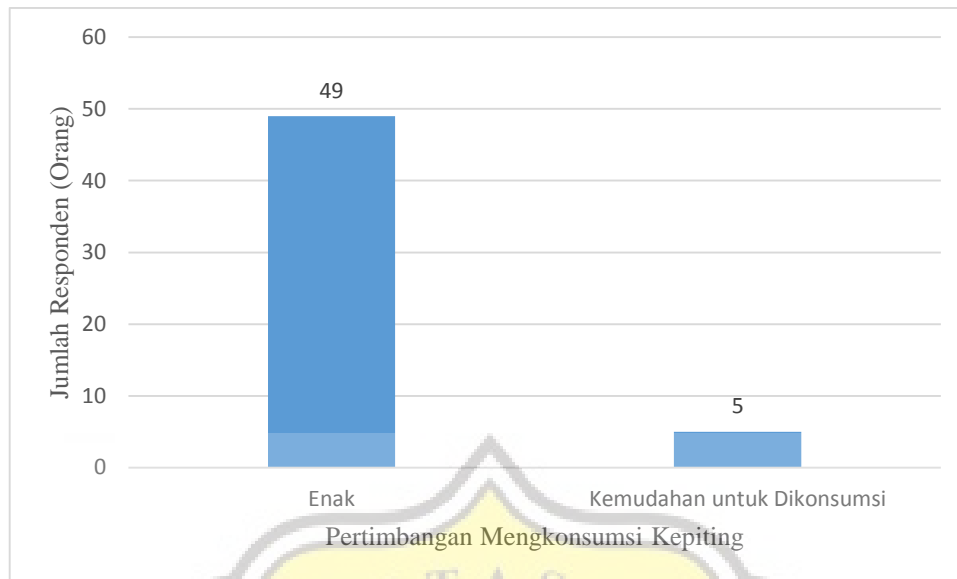
Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden (94%) mengkonsumsi kepiting sebanyak 1-2 kali dalam 30 hari terakhir, dan (6%) mengkonsumsi sebanyak 3-4kali



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 36 Tempat Membeli Kepiting

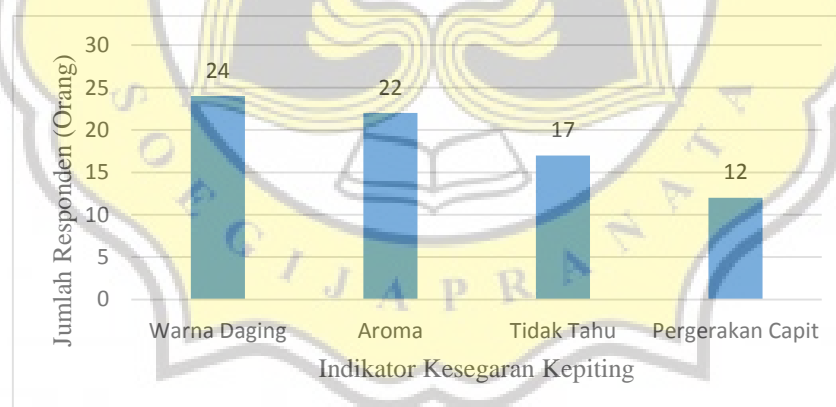
Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden (47 orang) memilih membeli kepiting pada restaurant, kemudian 8 orang untuk membelinya pada tukang sayur keliling. Pada pertanyaan ini boleh menjawab lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 37 Pertimbangan Mengkonsumsi Kepiting

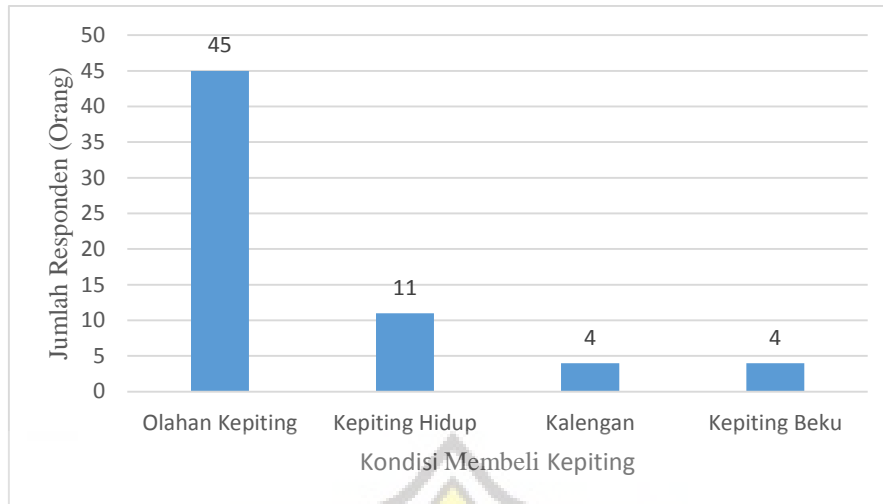
Gambar diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden memilih enak (49 orang) sebagai pertimbangan untuk mengonsumsi kepiting, sedangkan 5 orang memilih kemudahan dikonsumsi untuk pertimbangan konsumsi kepiting. Pada pertanyaan ini boleh menjawab lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 38 Indikator Kesegaran Kepiting

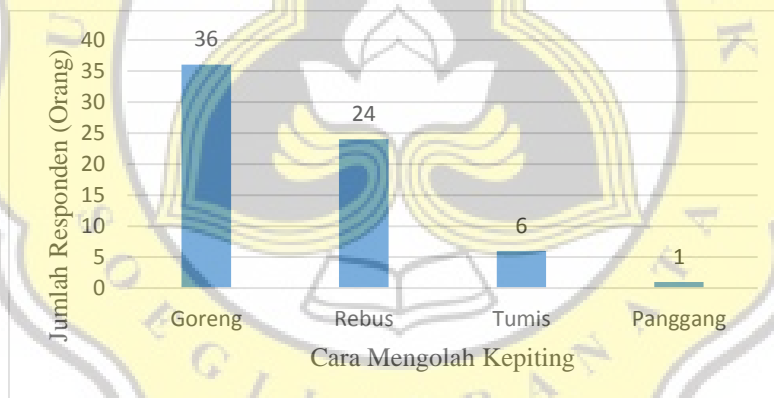
Gambar diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden memilih warna daging (24 orang) dalam memilih indikator kesegaran kepiting. Hanya 12 orang yang memilih pergerakan capit dalam melihat kesegaran kepiting. Pada pertanyaan ini responden diperbolehkan menjawab lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 39 Kondisi Membeli Kepiting

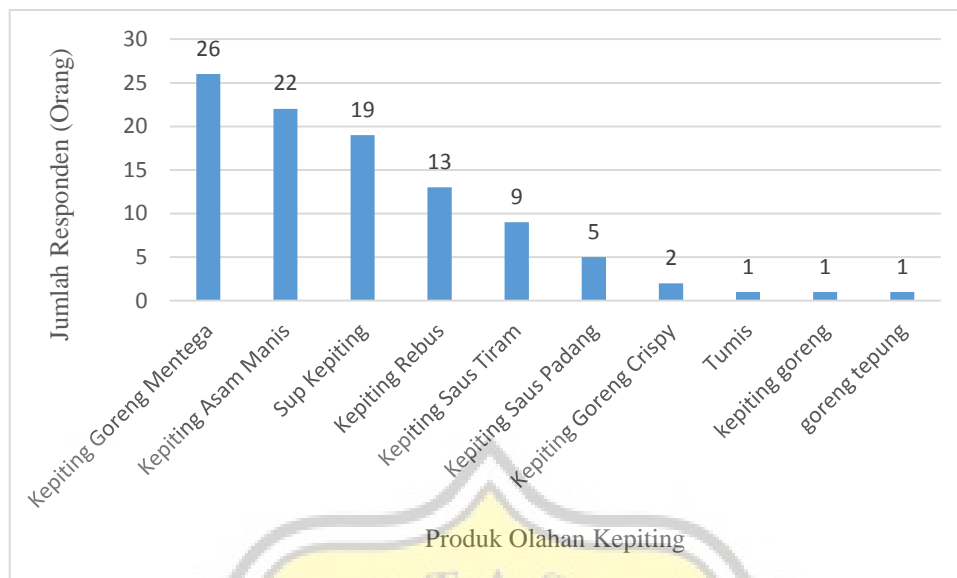
Gambar diatas menunjukkan kondisi kepiting yang dibeli responden sebagian besar dalam bentuk olahan (45 orang) kemudian untuk kepiting kalengan dan kepiting beku masing-masing dipilih oleh 4 orang. Pada bagian ini jawaban diperbolehkan lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 40 Cara Mengolah Kepiting

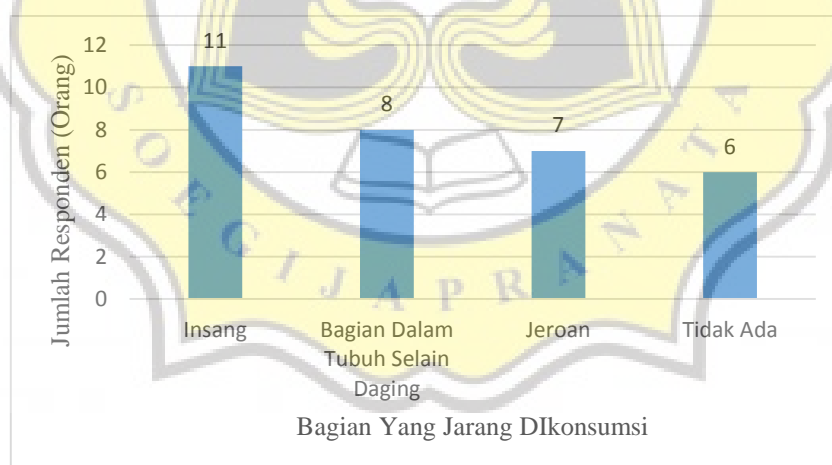
Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden mengolah kepiting dengan cara digoreng (36 orang), hanya 1 orang memilih dengan cara dipanggang. Pertanyaan pada bagian ini boleh dijawab lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 41 Produk Olahan Kecap

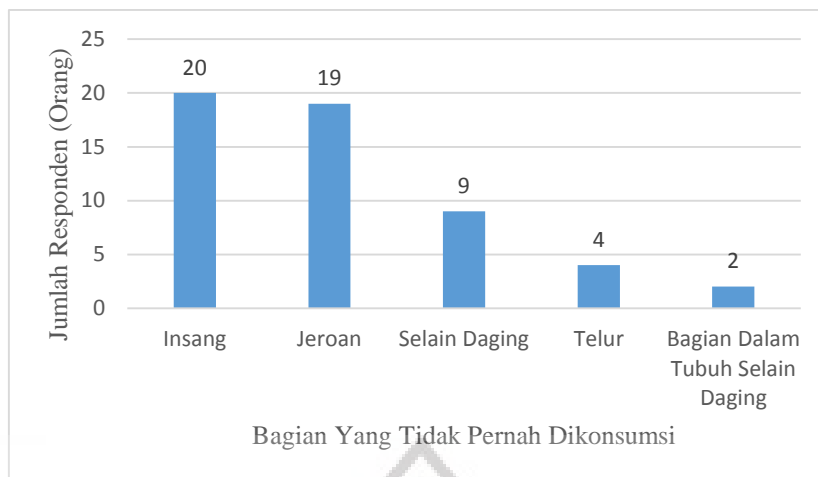
Gambar diatas menunjukkan produk olahan kecap sebagian besar dikonsumsi oleh responden adalah kecap saus mentega (26 orang), sedangkan tumis kecap, kecap goreng, dan kecap goreng tepung masing –masing dipilih oleh 1 responden. Pada bagian ini responden diperbolehkan memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 42 Responden Jarang Mengonsumsi Seluruh Bagian Kecap

Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden jarang mengonsumsi insang (11 orang) sedangkan 6 orang menjawab tidak ada bagian yang jarang dikonsumsi. Pada bagian ini responden diperbolehkan menjawab lebih dari 1 jawaban.

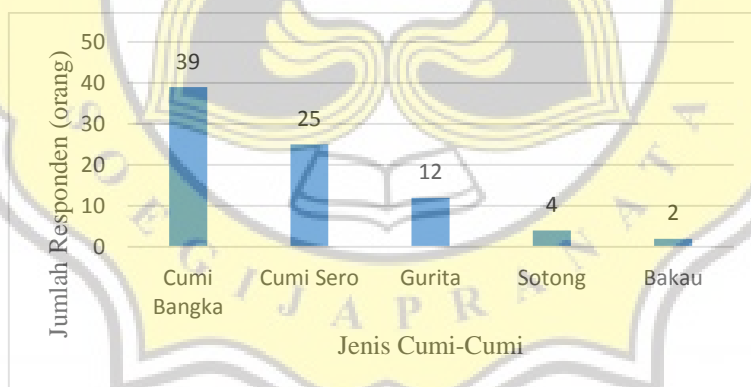


Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 43 Bagian Kepiting Yang Tidak Pernah Dikonsumsi

Gambar diatas menunjukkan sebagian besar responden (20 orang) tidak pernah mengkonsumsi insang, sedangkan 2 orang tidak pernah mengkonsumsi bagian dalam tubuh selain daging. Pada bagian ini responden diperbolehkan memilih lebih dari 1 jawaban.

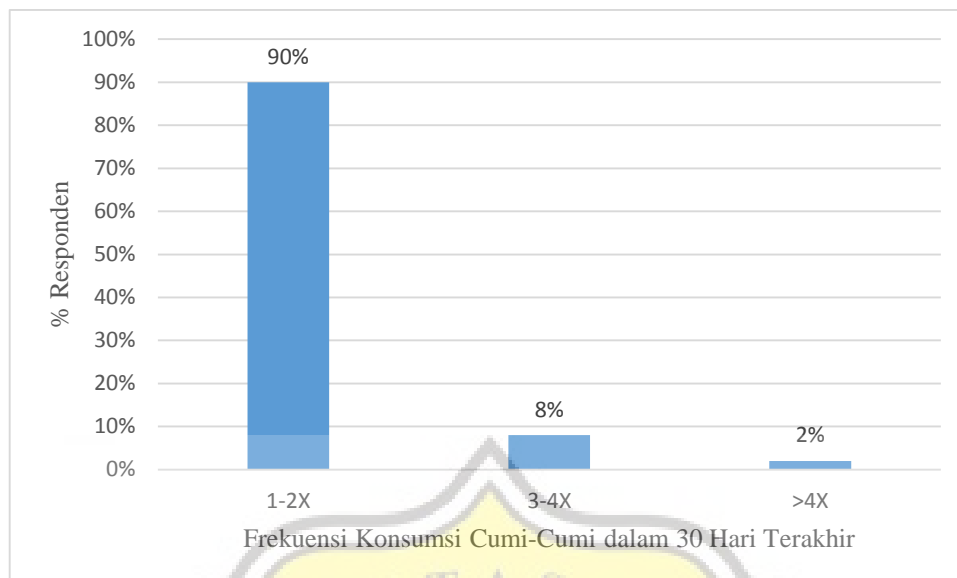
- **Konsumsi Cumi-Cumi**



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

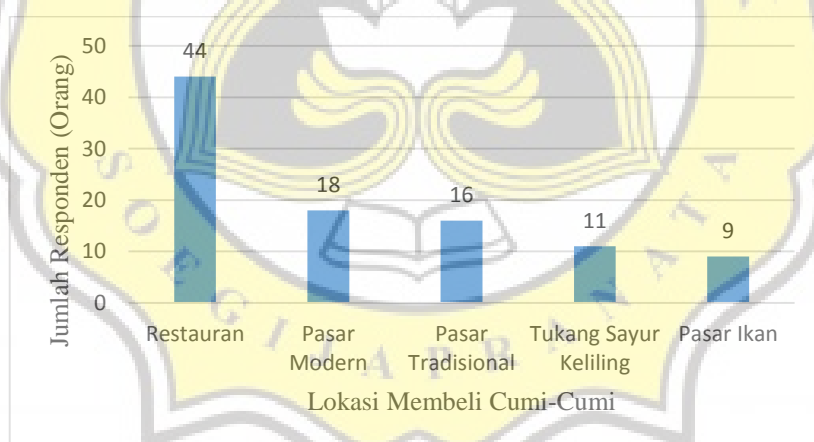
Gambar 44 Jenis Cumi yang dikonsumsi

Berdasarkan gambar diatas, cumi Bangka (39 orang) adalah jenis cumi-cumi yang paling sering dikonsumsi oleh responden. Hanya 2 orang yang mengkonsumsi kepiting bakau. Pada pertanyaan ini responden diperbolehkan menjawab lebih dari 1 jawaban.



Gambar 45 Frekuensi Konsumsi Cumi

Gambar diatas menunjukkan frekuensi konsumsi cumi-cumi, sebagian besar responden (90%) mengkonsumsi cumi-cumi sebanyak 1-2 kali dalam sebulan, kemudian 8% responden mengkonsumsi sebanyak 3-4 kali, hanya 2 % responden yang mengkoncumci cumi-cumi lebih dari 4 kali dalam 30 hari terakhir.

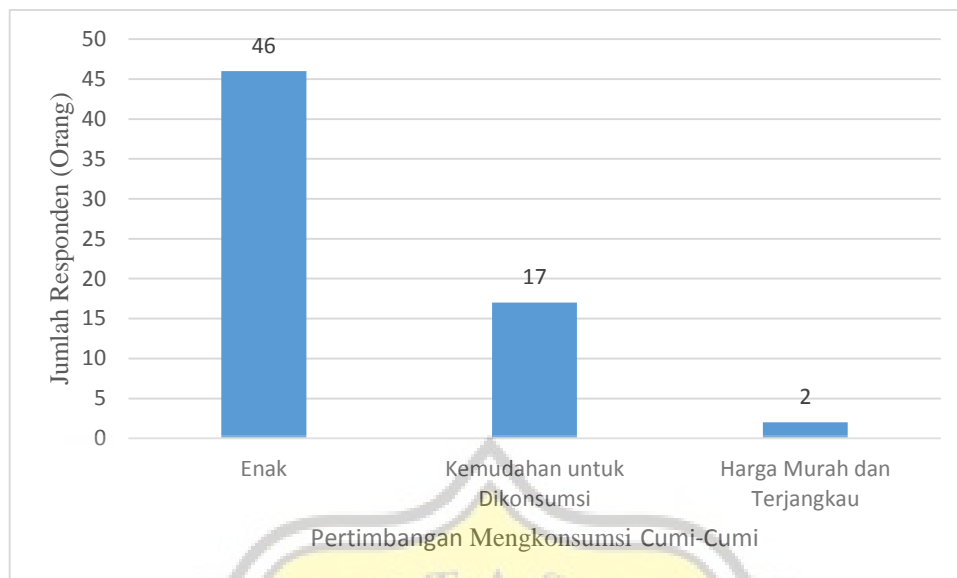


Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 46 Lokasi Membeli Cumi - Cumi

Berdasarkan gambar diatas, sebagian besar responden (44 orang) memilih restaurant dalam membeli cumi-cumi, hanya 9 orang yang memilih membeli di pasar ikan. Pada pertanyaan ini responden, boleh memilih lebih dari 1 jawaban.

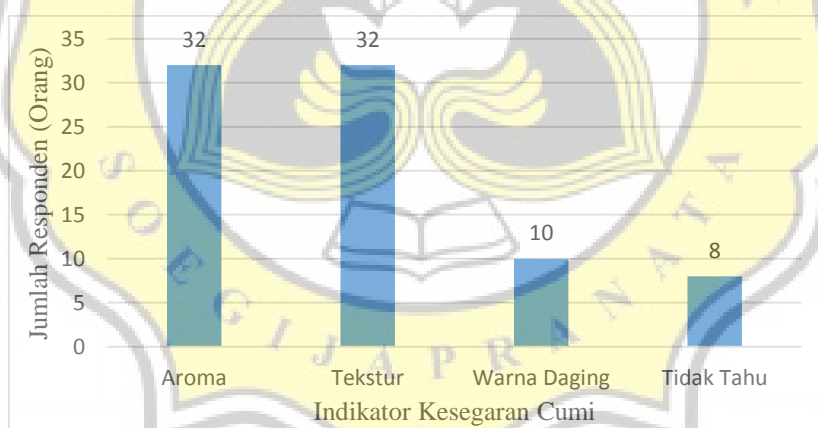




Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 47 Pertimbangan Mengkonsumsi Cumi-Cumi

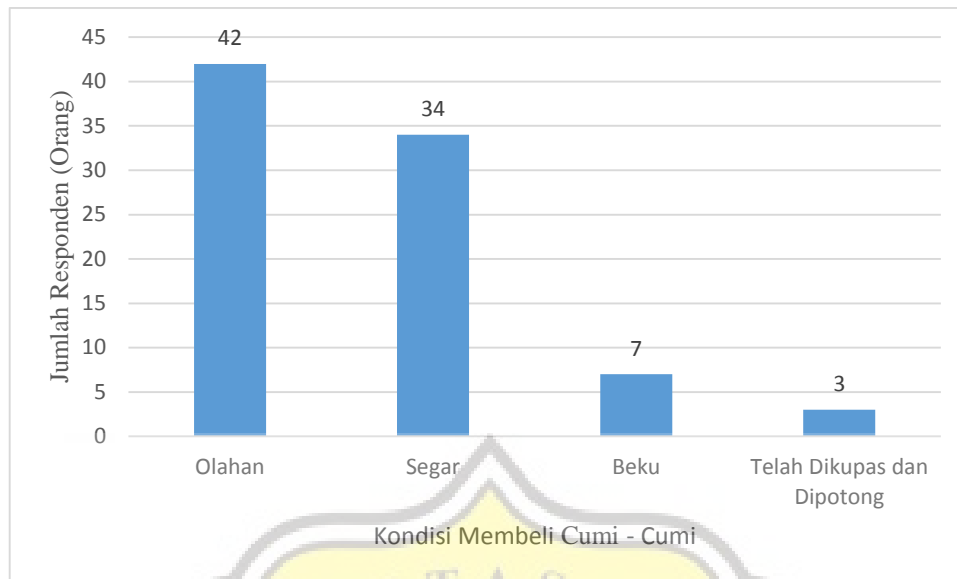
Berdasarkan gambar diatas, sebagian besar responden (46 orang) mengkonsumsi cumi-cumi karena enak, hanya 2 orang responden mempunyai alasan harga murah dan terjangkau. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 48 Indikator Kesegaran Cumi

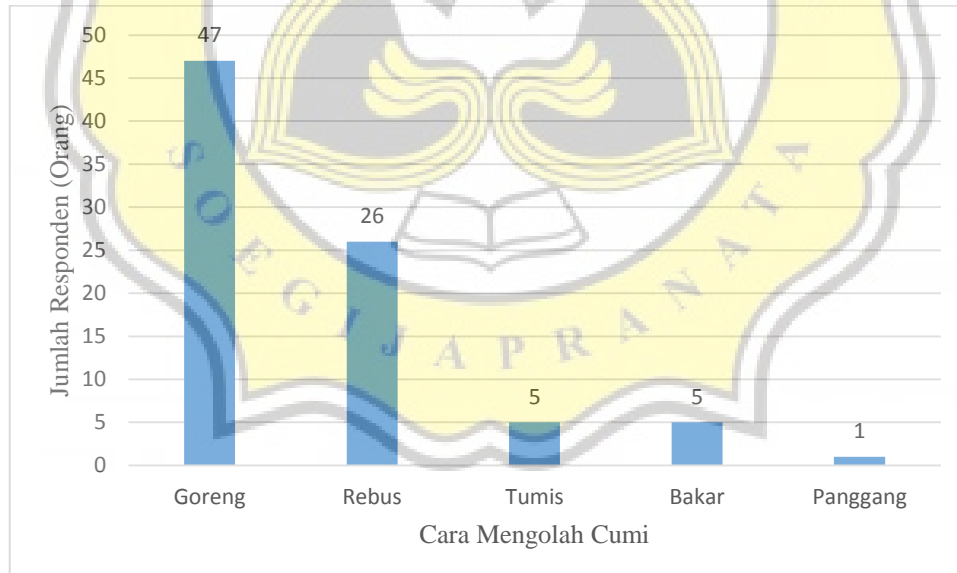
Berdasarkan gambar diatas, responden (32 orang) memilih aroma dan tekstur sebagai indikator kesegaran cumi-cumi, 8 orang responden menjawab tidak tahu. Pada bagian ini responden diperbolehkan memilih jawaban lebih dari 1.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 49 Kondisi Membeli Cumi-Cumi

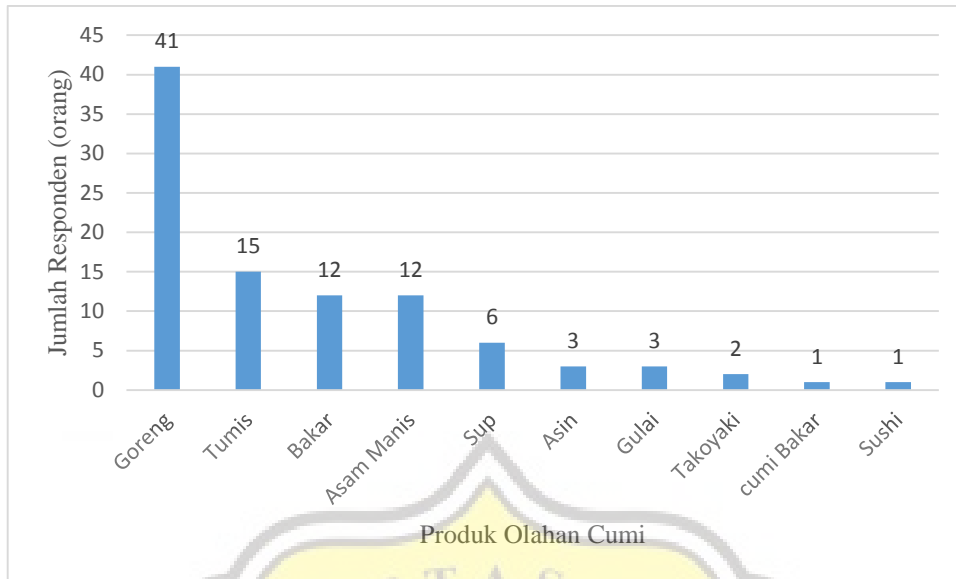
Berdasarkan gambar diatas, sebagian besar responden (42 orang) membeli dalam bentuk olahan, hanya 1 orang yang membeli cumi-cumi telah dikupas dan dipotong. Pada bagian ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

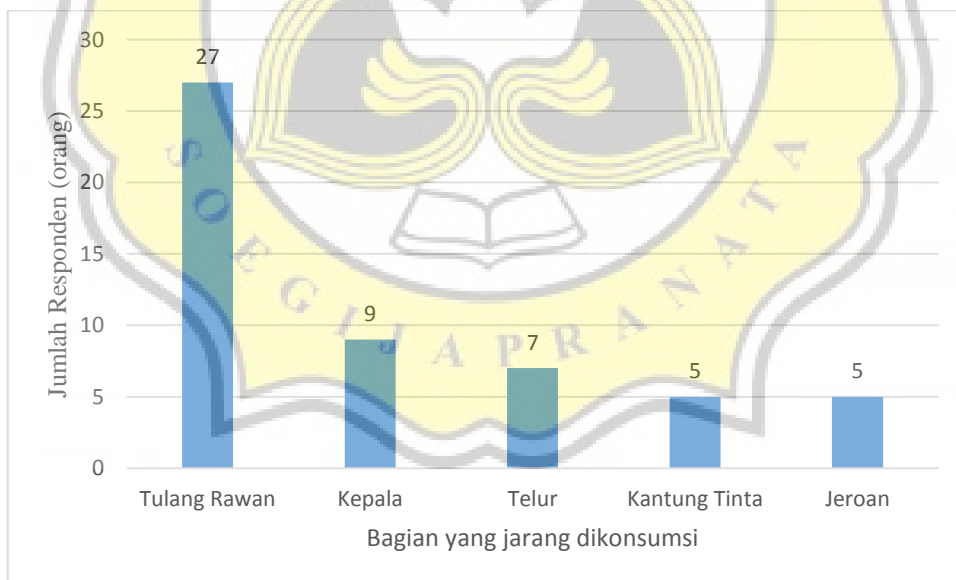
Gambar 50 Cara Mengolah Cumi

Berdasarkan gambar diatas, sebagian besar responden (47 orang) mengolah cumi-cumi dengan digoreng, hanya 1 orang responden yang memilih dengan cara dipanggang. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Gambar 51 Produk Olahan Cumi-Cumi

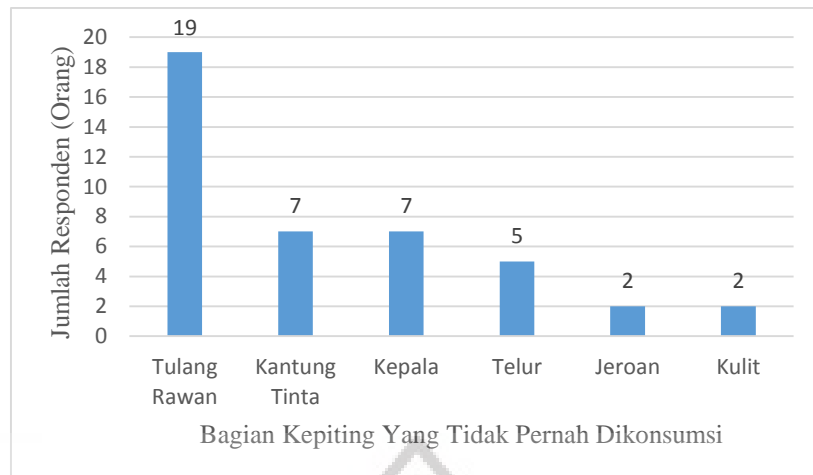
Berdasarkan gambar diatas, responden (41 orang) sebagian besar menyukai cumi-cumi goreng, sedangkan cumi bakar (1 orang) dan cumi sushi (1 orang) kurang diminati. Pada bagian ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 52 Responden jarang mengonsumsi Cumi

Berdasarkan gambar diatas, tulang rawan (27 orang) merupakan bagian cumi-cumi yang jarang dikonsumsi, sedangkan 5 orang responden jarang mengonsumsi jeroan cumi-cumi. Pada pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.



Keterangan: untuk pertanyaan ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban

Gambar 53 Bagian Cumi Yang Tidak Pernah Dikonsumsi

Berdasarkan gambar diatas, tulang rawan (19 orang) tidak pernah dikonsumsi oleh responden, sedangkan hanya 2 orang responden yang tidak pernah mengkonsumsi kulit cumi-cumi. Pada bagian ini responden boleh memilih lebih dari 1 jawaban.

### 3.2.3. Penanganan *Seafood*

Tabel 10 Mengolah *Seafood* Sendiri

Mengolah <i>Seafood</i> Sendiri	%
Ya	54
Tidak	46
<i>Seafood</i> yang Diolah Sendiri	Responden (orang)
Ikan	27
Kerang	16
Udang	22
Kepiting	12
Cumi-cumi	15

Berdasarkan gambar diatas sebagian besar responden (54 orang) mengolah *seafood* sendiri. *Seafood* yang sering diolah responden adalah ikan (27 orang) dan udang (22 orang).

Tabel 11 Tahapan Preparasi Ikan

Tahapan Preparasi	Responden (orang)
Mencuci	27
Membuang sisik	27
Mengeluarkan isi perut	27
Membuang insang	24
Membuang duri	21

Berdasarkan tabel diatas, ada beberapa tahapan preparasi sebelum dilakukan pengolahan, 27 orang responden melakukan pencucian, membuang sisik, mengeluarkan isi perut. Membuang insang dilakukan oleh 24 orang responden, hanya 21 orang yang membuang duri ikan sebelum ikan diolah.

Tabel 12 Tahapan Preparasi Kerang

<b>Frekuensi Depurasi</b>	<b>%</b>
Selalu	53
Jarang	36
Tidak pernah	11
<b>Durasi Depurasi</b>	<b>%</b>
< 30 menit	20
30 - 60 menit	74
60 – 90 menit	6
<b>Jenis Air untuk Depurasi</b>	<b>%</b>
Air tawar	20
Air garam	80
<b>Tahapan Preparasi</b>	<b>Responden (orang)</b>
Depurasi	15
Mencuci	17
Membuang cangkang	15

Berdasarkan tabel diatas, 53% responden melakukan depurasi. Lebih dari separuh (74%) melakukan depurasi 30-60 menit. Air yang digunakan untuk depurasi adalah air garam (80%). Sebagian besar responden (17 orang) melakukan pencucian dan 15 orang melakukan depurasi dan membuang cangkang.

Tabel 13 Tahapan Preparasi Udang

<b>Jawaban</b>	<b>Responden (orang)</b>
Membuang kepala	22
Membuang saluran pencernaan	20
Membuang ekor	20
Mengupas kulit	22
Mencuci	22

Berdasarkan tabel diatas, terdapat beberapa preparasi sebelum udang diolah. Sebanyak 22 orang melakukan tahapan preparasi membuang kepala, mengupas kulit, dan mencuci. Sedangkan 20 orang responden melakukan membuang saluran pencernaan, dan membuang ekor.

Tabel 14. Tahapan Preparasi Kepiting

Jawaban	Responden (orang)
Mencuci	12
Membuang cangkang	7
Membuang jeroan	9
Membuang insang	9
Membuang saluran pencernaan	7

Berdasarkan tabel diatas beberapa tahapan preparasi sebelum dilakukan, sebanyak 12 orang melakukan pencucian terhadap kepiting, kemudian 7 orang responden melakukan pembuangan cangkang dan saluran pencernaan, serta 9 orang responden melakukan pembuangan jeroan dan insang.

Tabel 15 Tahapan Preparasi Cumi-cumi

Jawaban	Responden (orang)
Membuang kepala	13
Membuang jeroan	13
Membuang kantong tinta	13
Membuang tulang rawan	15
Membuang telur	8
Mencuci	15

Berdasarkan tabel diatas, beberapa tahapan preparasi sebelum cumi-cumi diolah. Sebanyak 15 orang responden melakukan pencucian dan membuang tulang rawan, 13 orang responden melakukan pembuangan kepala, membuang jeroan, membuang kantong tinta. Hanya 8 orang responden yang membuang telur cumi-cumi.

### 3.2.4. Pengetahuan Tentang Mikroplastik

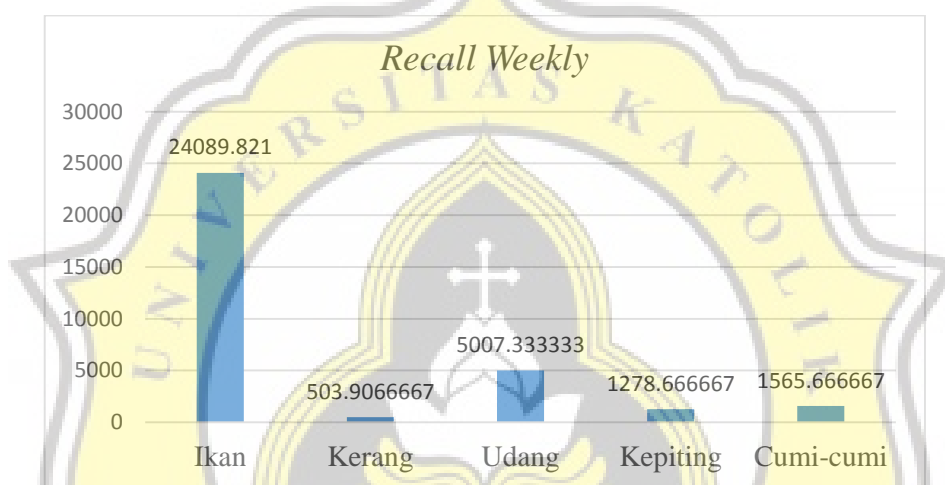
Tabel 16 Pengetahuan Kontaminan dan Isu Mikroplastik

Jawaban	Responden (orang)
Logam berat	26
Tidak tahu	16
Mikroplastik	6
Racun	4
Virus	4
Bakteri Patogen	4
<b>Mengetahui Isu Mikroplastik</b>	<b>%</b>
Ya	14
Tidak	86

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan pengetahuan kontaminan dan pengetahuan isu mikroplastik pada *seafood*. Sebanyak 26 orang responden mengetahui kontaminan mikroplastik adalah logam berat, kemudian 16 orang responden tidak mengetahui kontaminan pada *seafood*, dan hanya 6 orang yang mengetahui mikroplastik sebagai kontaminan pada *seafood*. Sebanyak 14% orang mengetahui adanya isu mikroplastik, sedangkan 86% tidak mengetahui adanya isu mikroplastik.

### 3.2.5. Tingkat Konsumsi Hasil Laut Responden Kelompok Umur Balita di Kota Semarang

Hasil *recall* mingguan dapat dilihat pada gambar 54. Dan tabel 17.



Gambar 54 Recall mingguan (g/minggu)

Tabel 17 Hasil Recall Mingguan

	Konsumsi Seafood (g/minggu)					Total
	Ikan	Kerang	Udang	Kepiting	Cumi-cumi	
Min	41.3	0	0	0	0	41.3
Max	1691.67	163.33	723.33	175	350	3103.33
Median	404.89	0	0	0	0	404.89
Mean±	481.80±	10.07±	100.14±	25.57±5	31.31±	648.90±630.32
Standar Deviasi	338.90	27.09	144.14	2.81	67.36	

Berdasarkan hasil diatas, ditunjukkan gambar hasil *recall* mingguan mengenai konsumsi hasil laut mingguan kategori balita dalam satuan gram per minggu. Konsumsi hasil laut untuk kategori balita di Kota Semarang sangat beragam antara 41.3 – 3103.33 g/minggu dengan rata-rata konsumsi 648.90±630.32 g/minggu.

Tabel 18 Estimasi Paparan Mikroplastik

Hasil Laut	Konsumsi Hasil Laut	Konsumsi Hasil Laut	Konsentrasi Mikroplastik	Konsentrasi Mikroplastik	Estimasi Paparan Mikroplastik (partikel/minggu)		Estimasi Paparan Mikroplastik (partikel/tahun)
	Min (g/minggu)	Max (g/minggu)	Min (partikel/g)	Max (partikel/g)	Minimal	Maksimal	
Ikan	41	1691	0	0,13	0	220	0 – 1140
Kerang	0	163	1,96	93,82	0	15293	0 – 795236
Udang	0	723	0	5,58	0	4035	0 – 209820
Kepiting	0	175	0,05	0,74	0	130	0 – 6760
Cumi-cumi	0	350	0	1,11	0	389	0-20228
Total	41	3102			0	20067	0-1043484

Berdasarkan Tabel 15. Paparan mikroplastik dari konsumsi hasil laut dalam seminggu rata –rata sebanyak 0-20067 partikel/minggu kemudian paparan mikroplastik per tahun rata-rata sebanyak 0-1043484 partikel/tahun. Kerang merupakan kontributor terbesar mikroplastik.