

3. HASIL PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan dalam dua tahap, yaitu tahap penelitian pendahuluan dan tahap penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk mengetahui tingkat realibilitas dan konsistensi dari responden dan penelitian utama untuk mengevaluasi konsumsi *seafood* (ikan, kerang, udang, kepiting dan cumi-cumi) anak – anak masyarakat Kota Semarang dan memperkirakan asupan mikroplastik yang dikonsumsi oleh anak - anak masyarakat Kota Semarang dengan uji sebar kuesioner. Penelitian pendahuluan dilakukan terhadap 10 orang anak – anak dari 16 kecamatan dan 177 kelurahan yang ada di Kota Semarang. Hasil penelitian pendahuluan digunakan sebagai dasar pelaksanaan penelitian utama dalam perbaikan kuesioner, waktu pengambilan data di setiap kecamatan dan informasi-informasi dasar yang diperlukan sebelum penelitian. Selanjutnya pada penelitian utama dilakukan di 5 Kecamatan di Kota Semarang dan didapatkan total responden sebanyak 51 responden. Hasil penelitian pendahuluan dan survei utama disajikan dalam bentuk tabel deskripsi dan analisis data tabel hasil.

3.1. Survei pendahuluan

Survei pendahuluan atau penelitian pendahuluan penyebaran kuesioner tahap awal dilakukan terhadap 10 responden. Responden terdiri dari perempuan dan laki-laki. Dari hasil penelitian pendahuluan didapatkan hasil bahwa semua responden suka mengkonsumsi seafood.

3.2. Uji Reliabilitas Instrumen

Pengujian reliabilitas dilakukan pada 10 orang dengan penilaian terhadap 9 aspek yang akan digunakan dalam penelitian ini selanjutnya. Dengan demikian terdapat 9 x 10 penilaian yang akan digunakan sebagai dasar uji reliabilitas instrumen. Hasil pengujian reliabilitas menunjukkan bahwa kemampuan responden untuk memahami pertanyaan kuesioner sudah cukup mengerti, sehingga dapat menjawab pertanyaan kuesioner dengan baik. Pengujian reliabilitas dari penggunaan instrumen dilakukan dengan menggunakan uji realibilitas *Chi Square* dan *Cochran* yang bertujuan untuk menguji konsistensi jawaban terhadap instrumen penelitian.

Tabel 2. Uji Reliabilitas (Uji *Chi Square*)

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

Berdasarkan hasil uji realibilitas diperoleh nilai uji *Chi Square* dengan nilai 0,000 Hal ini berarti antara variable dari 5 jenis *seafood* dan nilai dari uji *Chi Square* tersebut konsisten

Tabel 3. Uji Reliabilitas (Uji Cochran)

Variabel	<i>Cochran</i>	Keterangan
Seafood (Ikan, kerang, udang, kepiting, dan cumi - cumi)	0,075	Konsisten

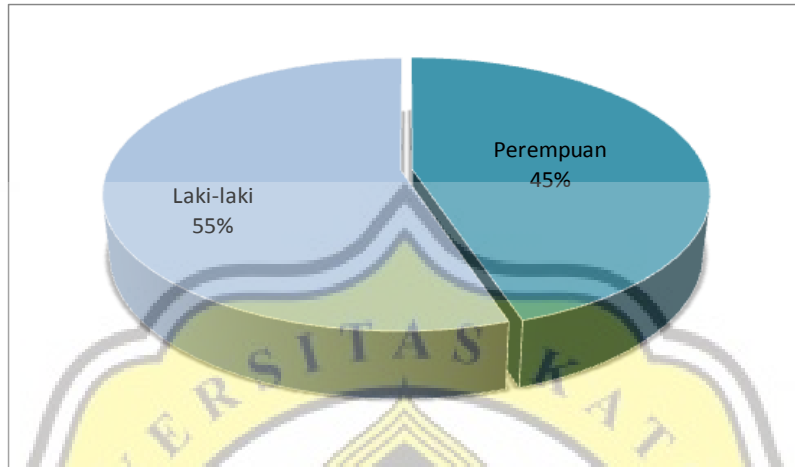
Berdasarkan hasil uji realibilitas *Cochran* diperoleh nilai signifikansi sebesar 0,075 > 0,05. Hal ini berarti bahwa ada konsistensi jawaban responden terhadap lima item indikator yang dinilai oleh responden sampel.

3.3. Survei Utama

Survei utama dilakukan pada 5 Kecamatan. Pada survei ini terdapat data yang tidak terpakai sebanyak 7 (*reject*), hal ini dikarenakan responden tidak suka *seafood* sehingga tidak lolos seleksi. Total jumlah responden pada survei utama adalah 51 responden dan setelah dilakukan reduksi responden berdasarkan jawaban kuesioner didapatkan total responden penelitian adalah sebanyak 51 responden.

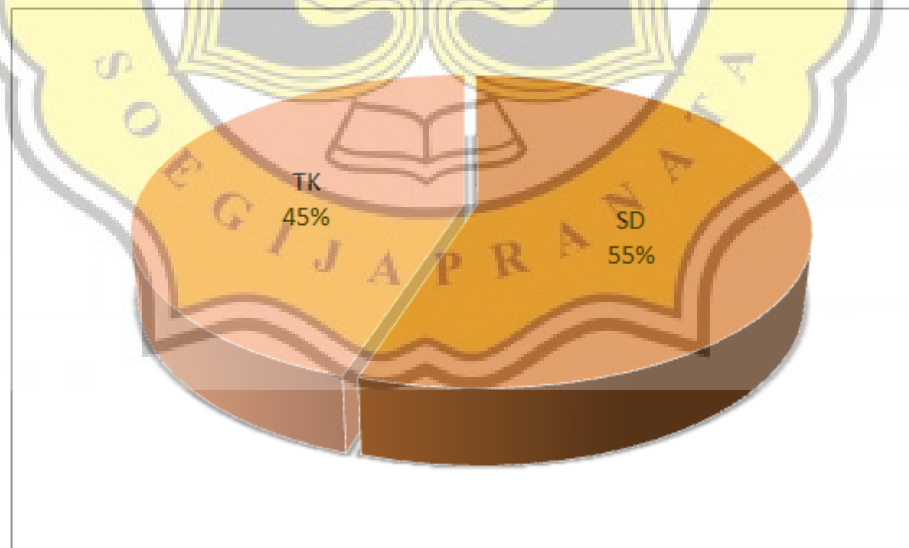
3.3.1. Karakteristik Responden (n = 51)

Pada survei utama didapatkan perbedaan hasil jumlah responden di setiap Kecamatan sampel. Responden survei utama berjenis kelamin laki-laki dan perempuan.



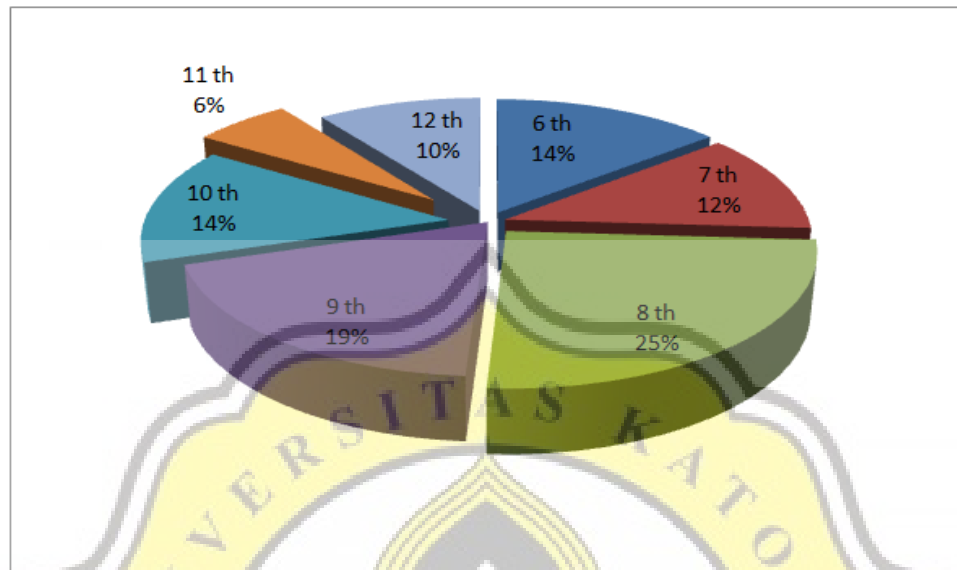
Gambar 3. Karakteristik Responden berdasarkan jenis kelamin

Berdasarkan gambar diatas diperoleh hasil data menunjukan bahwa total responden anak-anak yang didapatkan dari 5 kecamatan tersebut terdiri dari 45% perempuan dan 55% laki-laki.



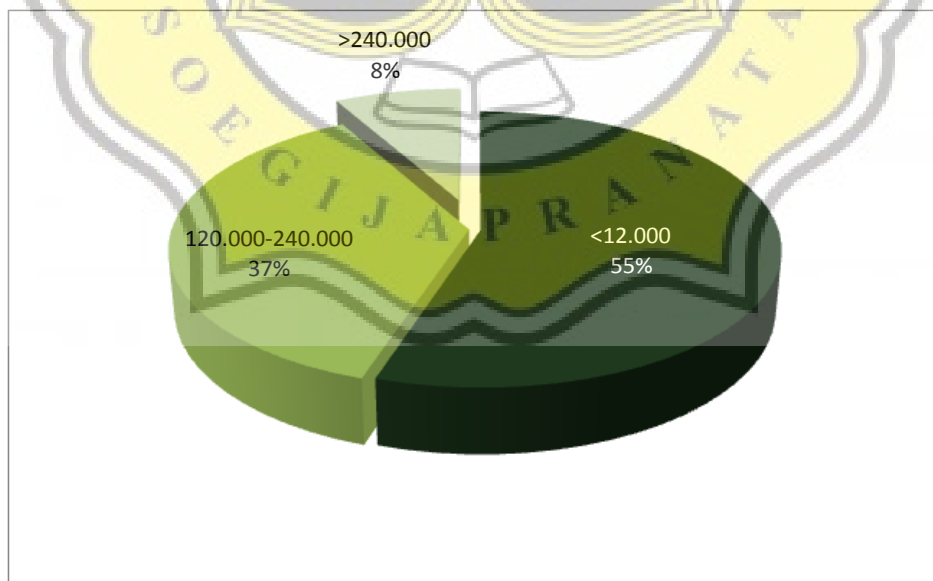
Gambar 4. Karakteristik Responden berdasarkan Latar Belakang Pendidikan

Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa total responden anak - anak dari 5 kecamatan berlatar belakang pendidikan 45% untuk SD dan 55% untuk TK.



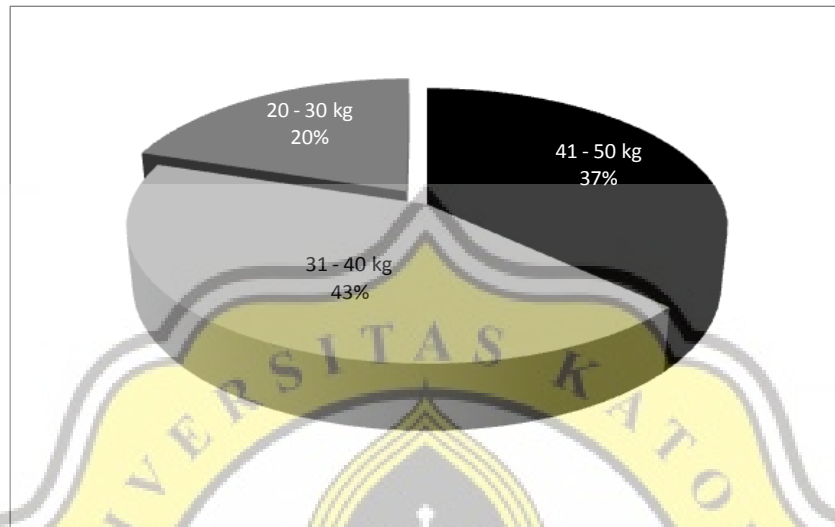
Gambar 5. Karakteristik Responden berdasarkan Umur

Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa total responden anak - anak dari 5 kecamatan memiliki rentang usia yang beragam yaitu dari 6 hingga 12 tahun dengan prosentase yang beragam pula.



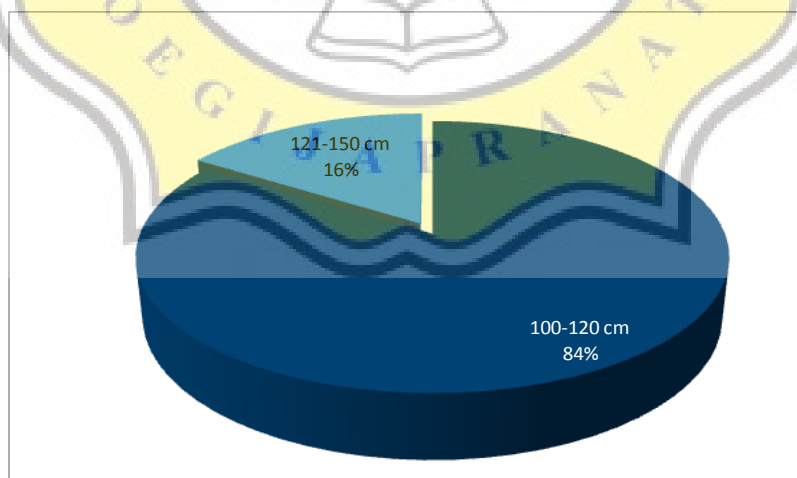
Gambar 6. Karakteristik Responden berdasarkan Uang Saku

Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa responden dengan uang saku hingga 120000 rupiah per bulan memiliki proporsi yang paling besar yaitu sebesar 55% diikuti dengan yang memiliki saku 120.000 rupiah hingga 240.000 rupiah sebanyak 37%.



Gambar 7. Karakteristik Responden berdasarkan Berat Badan

Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa responden dengan berat badan sebesar 30 – 40 kg memiliki proporsi yang paling besar yaitu sebesar 43% diikuti dengan yang memiliki berat badan 41-50 kg sebanyak 37%.



Gambar 8. Karakteristik Responden berdasarkan Tinggi Badan

Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa responden dengan tinggi badan sebesar 100 – 120 cm memiliki proporsi sebesar 84% sedangkan responden dengan tinggi badan sebesar 121 – 150 cm memiliki proporsi sebesar 16%.

3.3.2. Pengetahuan Tentang Seleksi

Hasil persentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis seafood yang dikonsumsi yang dapat dilihat pada Tabel 4. Sebagian besar responden menyukai Ikan Laut.

Tabel 4. Persentase Responden Terhadap Jenis Seafood Yang Dikonsumsi

Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Apakah Anda mengkonsumsi seafood?	Ya	100%
	Tidak	
Jenis seafood apa yang Anda konsumsi? *	Ikan	100%
	Kerang/Remis/Tiram	100%
	Udang	100%
	Kepiting	100%
	Cumi-cumi/sotong/gurita	100%

Keterangan *: Boleh Pilih Lebih Dari Satu

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa semua responden mengkonsumsi semua jenis *seafood* yaitu ikan, kerang, udang, kepiting, dan cumi dengan presentase 100%.

3.3.3. Pengetahuan Tentang Konsumsi Seafood

3.3.3.1. Pengetahuan Tentang Konsumsi Seafood (Ikan)

Hasil persentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis seafood yang dikonsumsi yang dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Persentase Responden Terhadap Konsumsi Seafood (Ikan)

Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Jenis ikan air tawar (dalam bentuk berbagai jenis masakan dan produk berbasis ikan) yang Anda konsumsi dalam 12 bulan terakhir.(Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Gurame (<i>Osphronemus goramy</i>)	86%
	Patin (<i>Pangasius hypophthalmus</i>)	20%
	Bawal (<i>Bramidae</i>)	70%
	Mujair (<i>Oreochromis mossambicus</i>)	40%
	Gabus (<i>Channa Striata</i>)	8%
	Nila (<i>Oreochromis niloticus</i>)	0%
	Lele (<i>Clarias batrachus</i>)	74%
	Mas (<i>Cyprinus carpio</i>)	20%
Tiga Waja (<i>Nibea albiflora</i>)	10%	

(Tabel lanjutan dari tabel 5)

Frekuensi responden mengkonsumsi ikan air tawar dalam 30 hari terakhir?	1-2 kali	48%
	3-4 kali	46%
	4 kali	36%
Jenis ikan laut (dalam bentuk berbagai jenis masakan dan produk berbasis ikan) yang Anda konsumsi dalam 12 bulan terakhir (Boleh memilih	Kerapu (<i>Chromileptes altivelis</i>)	16%
lebih dari satu opsi) *	Ekor Kuning (<i>Caesionidae</i>)	12%
	Bandeng (<i>Chanos chanos</i>)	78%
	Kakap (<i>Lutjanus campechanus</i>)	70%
	Tenggiri (<i>Scomberomorus sierra</i>)	42%
	Salmo (<i>Oncorhynchus masou</i>)	36%
	Belanak (<i>Valamugil seheli</i>)	38%
	Tuna (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	42%
	Baronang (<i>Siganus Javus</i>)	12%
	Kembung (<i>Rastrelliger faughni</i>)	18%
	Cakalang (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	14%
	Sebelah (<i>Psettodes erumei</i>)	0%
	Sembilang (<i>Euristhmus microceps</i>)	2%
	Tongkol (<i>Euthynnus affinis</i>)	36%
	Teri (<i>Ancho analis</i>)	26%
	Sarden (<i>Sardinella Aurita</i>)	38%
Frekuensi responden mengkonsumsi ikan laut dalam 30 hari terakhir?	1-2 kali	54%
	3-4 kali	36%
	4 kali	10%
Jenis ikan kering (dalam bentuk berbagai jenis masakan dan produk berbasis ikan) yang Anda konsumsi dalam 12 bulan terakhir (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Teri Tawar	32%
	Pakang Asin	2%
	Asin Kapasan	4%
	Asin Teri Medan	40%
	Asin Bilis	32%
	Peda Merah	12%
	Peda Putih	6%
	Selar asin	2%
	Japu	0%
	Manyung / Jambal Roti	24%
	Teri Jengki	6%
	Samge	2%
	Bulu Ayam	0%
Jamrong	2%	
Teri Bunga	4%	

(Tabel lanjutan dari tabel 5)

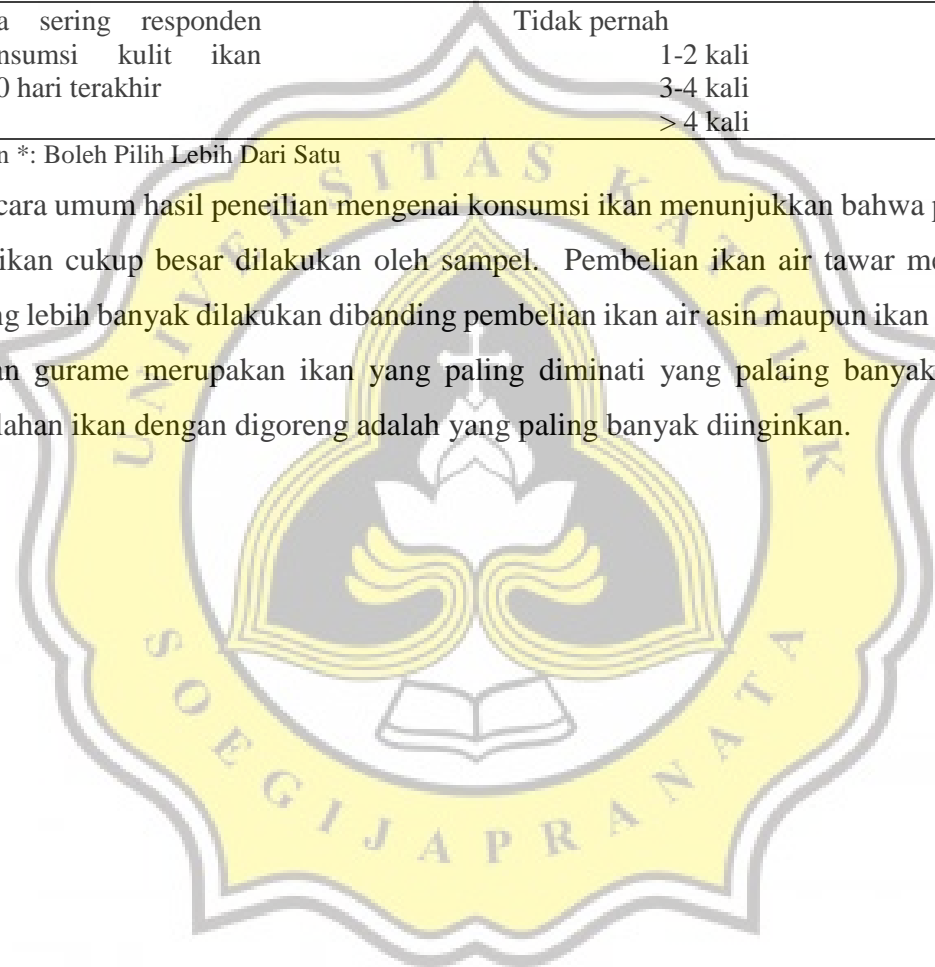
Frekuensi responden mengkonsumsi ikan air kering dalam 30 hari terakhir?	1-2 kali	74%
	3-4 kali	10%
	4 kali	0%
Tempat responden membeli ikan segar? (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Pasar tradisional	56%
	Pasar modern	36%
	Pasar ikan	16%
	Restaurant	60%
	Tukang sayur keliling	16%
Pertimbangan responden mengkonsumsi ikan (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Lainnya, Warung	4%
	Alasan kesehatan	44%
Indikator kesegaran ikan (Boleh memilih lebih dari satu opsi)?*	Enak	74%
	Mudah untuk dikonsumsi	24%
	Harga murah dan terjangkau	42%
Cara mengolah ikan (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Warna Kulit	18%
	Warna insang	36%
	Aroma	30%
	Mata	62%
	Tekstur	50%
	Tidak tahu	10%
Kondisi ikan yang biasa dibeli oleh responden	Lainnya, Warna daging	2%
	Goreng	90%
	Rebus	24%
	Panggang	30%
	Tidak dimasak (mentah)	6%
Jenis ikan olahan yang respondensering konsumsi (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Lainnya, bakar	22%
	Ikan hidup	6%
	Ikan segar	70%
	Ikan kaleng	14%
	Ikan beku utuh	2%
	Ikan beku fillet	60%
	Ikan proses yang dibekukan (contoh: bakso ikan, nugget ikan)	0%
	Ikan kering	4%
	Ikan siap santap (contoh: ikan goreng yang ada di restoran atau menu masakan berbasis ikan yang tersedia di resto)	66%
Jenis ikan olahan yang respondensering konsumsi (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Siomay	72%
	Pempek	72%
	Abon ikan	20%
	Pepes ikan	60%
	Bakso ikan (surimi)	46%
	Kerupuk ikan & kulit ikan	56%
	Nugget ika	36%
Tekwan	4%	

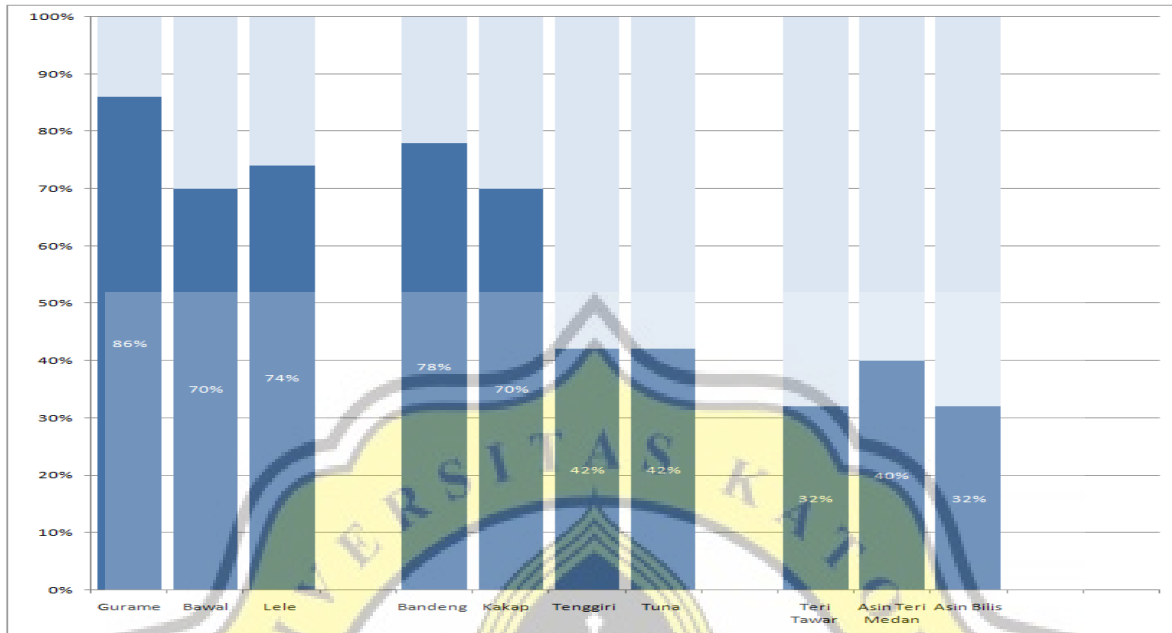
(Tabel lanjutan dari tabel 5)

Seberapa sering responden mengkonsumsi telur ikan dalam 30 hari terakhir	Tidak pernah	68%
	1-2 kali	18%
	3-4 kali	8%
	> 4 kali	6%
Seberapa sering responden mengkonsumsi kepala ikan dalam 30 hari terakhir	Tidak pernah	58%
	1-2 kali	36%
	3-4 kali	6%
	> 4 kali	0%
Seberapa sering responden mengkonsumsi kulit ikan dalam 30 hari terakhir	Tidak pernah	24%
	1-2 kali	56%
	3-4 kali	16%
	> 4 kali	4%

Keterangan *: Boleh Pilih Lebih Dari Satu

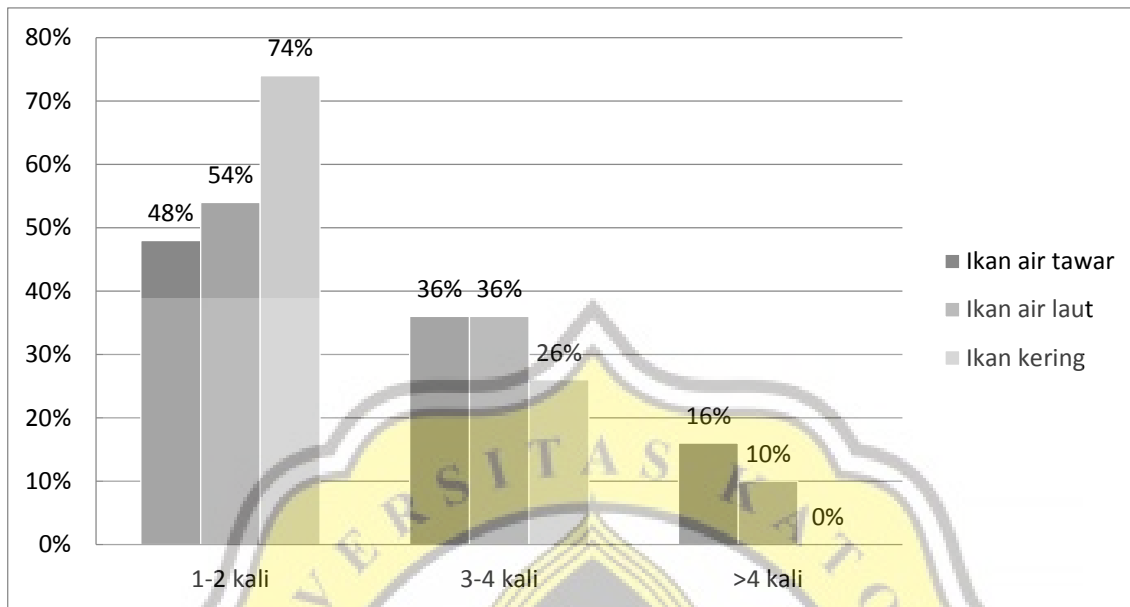
Secara umum hasil penelitian mengenai konsumsi ikan menunjukkan bahwa pembelian seafood ikan cukup besar dilakukan oleh sampel. Pembelian ikan air tawar menunjukkan cenderung lebih banyak dilakukan dibanding pembelian ikan air asin maupun ikan air kering. Jenis ikan gurame merupakan ikan yang paling diminati yang palaing banyak diminati. Model olahan ikan dengan digoreng adalah yang paling banyak diinginkan.





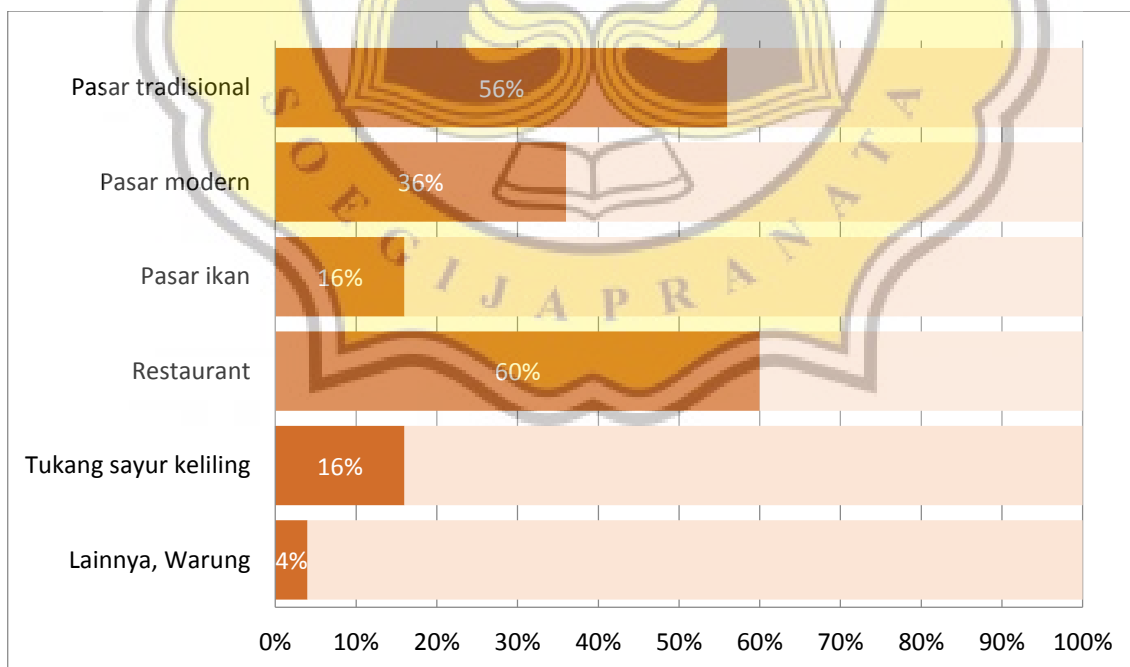
Gambar 9. Jenis Ikan yang dikonsumsi responden selama 12 bulan terakhir.

Dari data yang diperoleh diatas menunjukkan bahwa jenis ikan yang dikonsumsi oleh anak – anak berusia 6 – 12 tahun dalam 12 bulan terakhir diperoleh hasil tertinggi yaitu dengan ikan jenis gurame, lele, bawal untuk ikan air laut, kemudian untuk ikan air tawar diperoleh bandeng, kakap, tenggiri dan tuna yang seimbang.



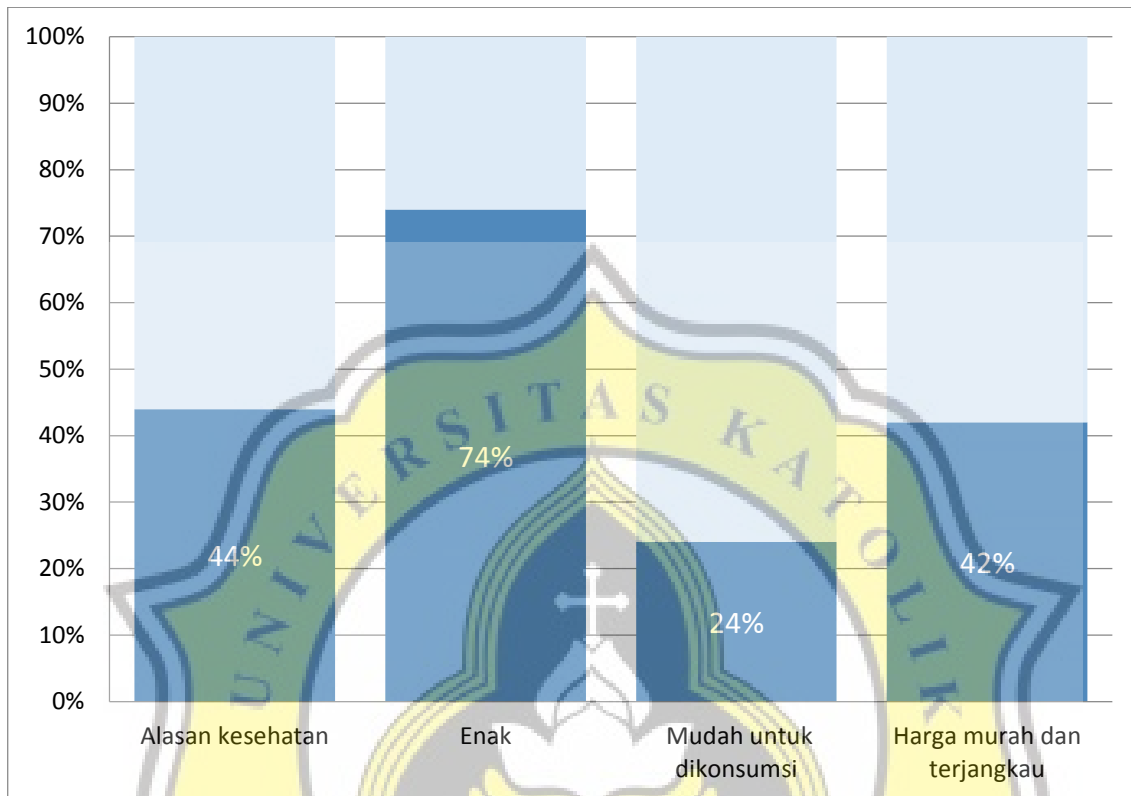
Gambar 10. Frekuensi konsumsi ikan dalam 30 hari terakhir

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa frekuensi rata – rata anak – anak mengkonsumsi ikan air tawar, ikan air laut, dan ikan air kering adalah dengan frekuensi 1 – 2 kali dalam sebulan.



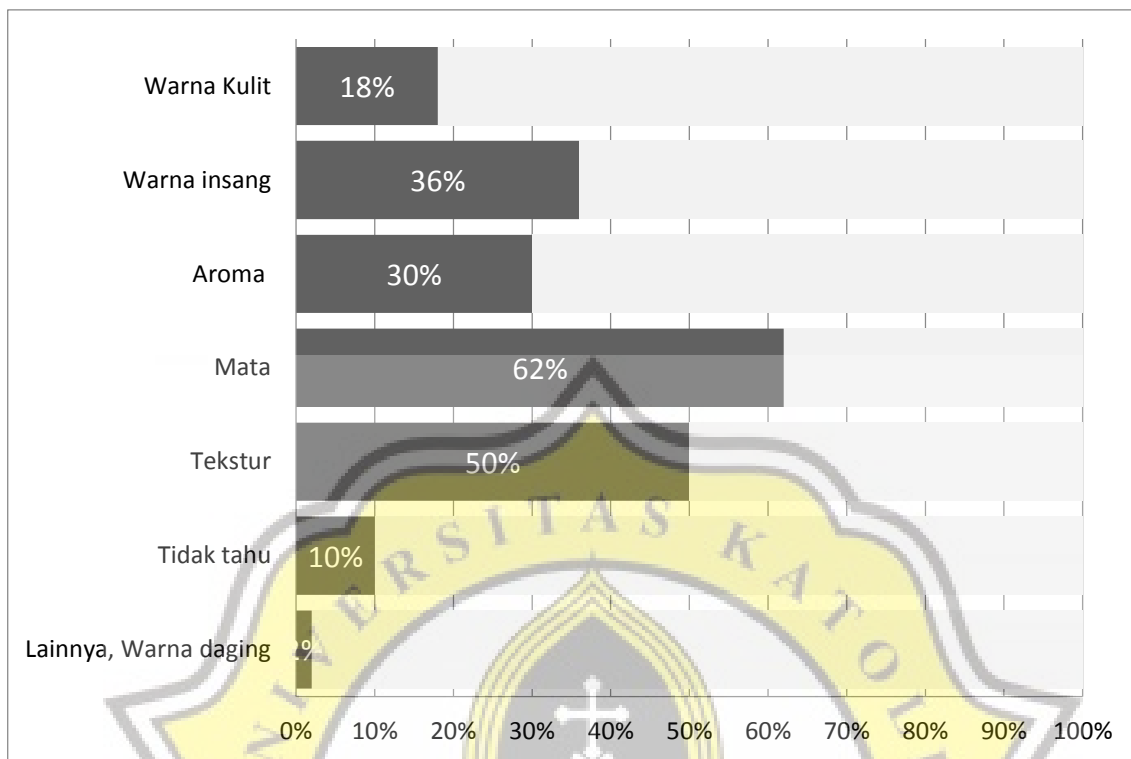
Gambar 11. Lokasi pembelian ikan segar

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa lokasi terbanyak untuk pembelian ikan segar adalah restaurant dan yang paling sedikit adalah warung.



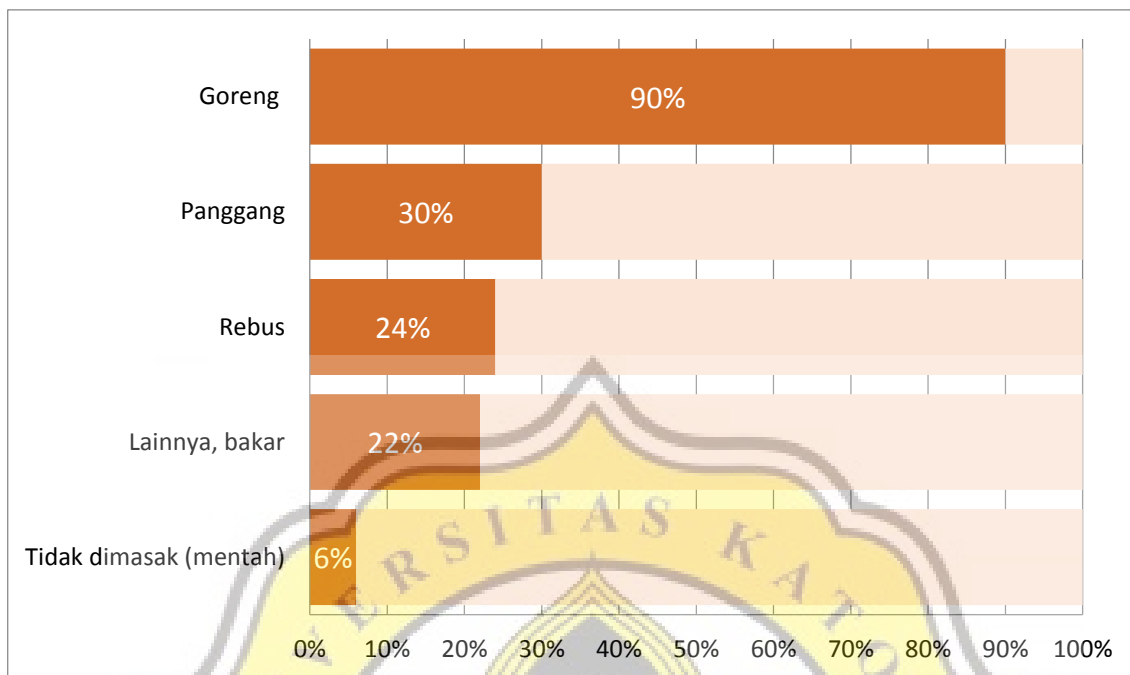
Gambar 12. Alasan mengonsumsi ikan segar

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 74 % dari 51 responden memiliki alasan enak untuk mengonsumsi ikan segar, sedangkan hanya 24 % dari 51 responden yang memiliki alasan mudah untuk dikonsumsi.



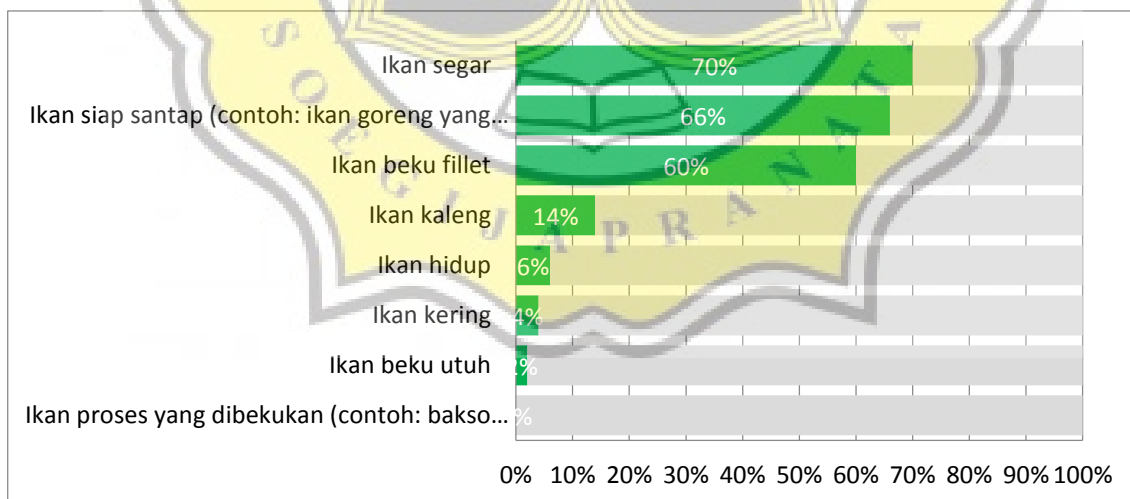
Gambar 13. Indikator kesegaran ikan

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 62% dari 51 responden dapat mengetahui indicator kesegaran ikan dilihat dari mata ikan, 50% dari 51 responden mengetahuinya dari tekstur, dan hanya 2% dari 51 responden mengetahuimya dari warna daging, sedangkan 10% dari 51 responden tidak tahu bagaimana cara mengetahui indikator kesegaran ikan tersebut.



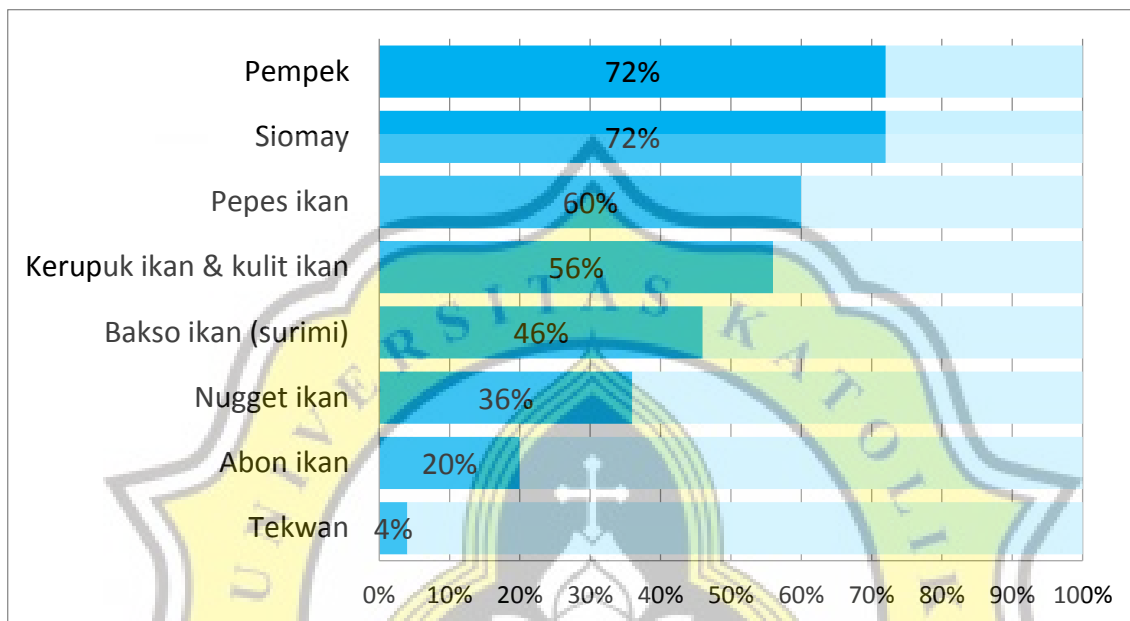
Gambar 14. Jenis olahan ikan yang disukai

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa jenis olahan goreng paling banyak diminati yaitu sebanyak 90 %, sedangkan paling sedikit diminati adalah olahan mentah yaitu sebanyak 6%.



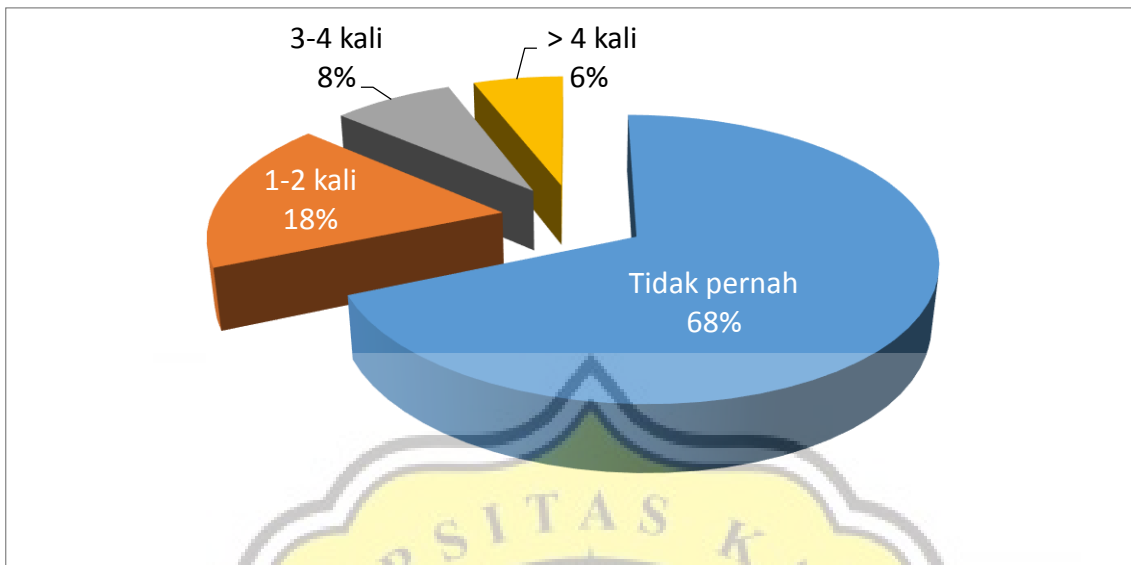
Gambar 15. Kondisi ikan yang paling sering dibeli

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa kondisi ikan yang biasa dibeli oleh responden adalah ikan segar dan yang paling tidak diminati untuk dibeli adalah ikan proses yang dibekukan.



Gambar 16. Jenis olahan ikan yang paling sering dibeli

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa pempek dan siomay memiliki presentase yang sama yaitu yang paling sering dibeli oleh responden, dan yang paling tidak sering dibeli oleh responden adalah tekwan.



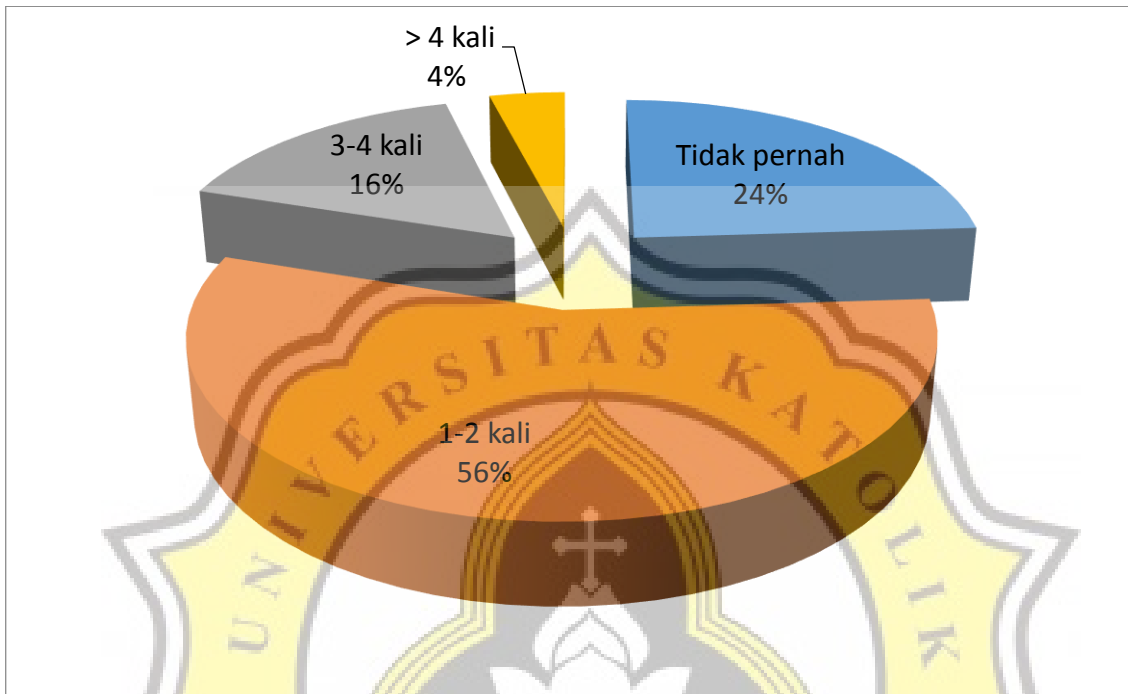
Gambar 17. Frekuensi konsumsi telur ikan dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa hanya 6% dr 51 responden yang mengkonsumsi telur ikan lebih dari 4 kali dalam 30 hari terakhir, sedangkan 68% dari 51 responden tidak pernah mengkonsumsi telur ikan dalam 30 hari terakhir.



Gambar 18. Frekuensi konsumsi kepala ikan dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa hanya 6% dari 51 responden yang mengkonsumsi kepala ikan dalam 30 hari terakhir, sedangkan 58% dari 51 responden tidak pernah mengkonsumsi kepala ikan.



Gambar 19. Frekuensi konsumsi kulit ikan dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa hanya 4% dari 51 responden yang mengkonsumsi kulit ikan dalam 30 hari terakhir, sedangkan 24% dari 51 responden tidak pernah mengkonsumsi kulit ikan dalam 30 hari terakhir.

3.3.3.2. Pengetahuan Tentang Konsumsi Seafood (Kerang)

Hasil persentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis seafood yang dikonsumsi yang dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Persentase Responden Terhadap Konsumsi Seafood (Kerang)

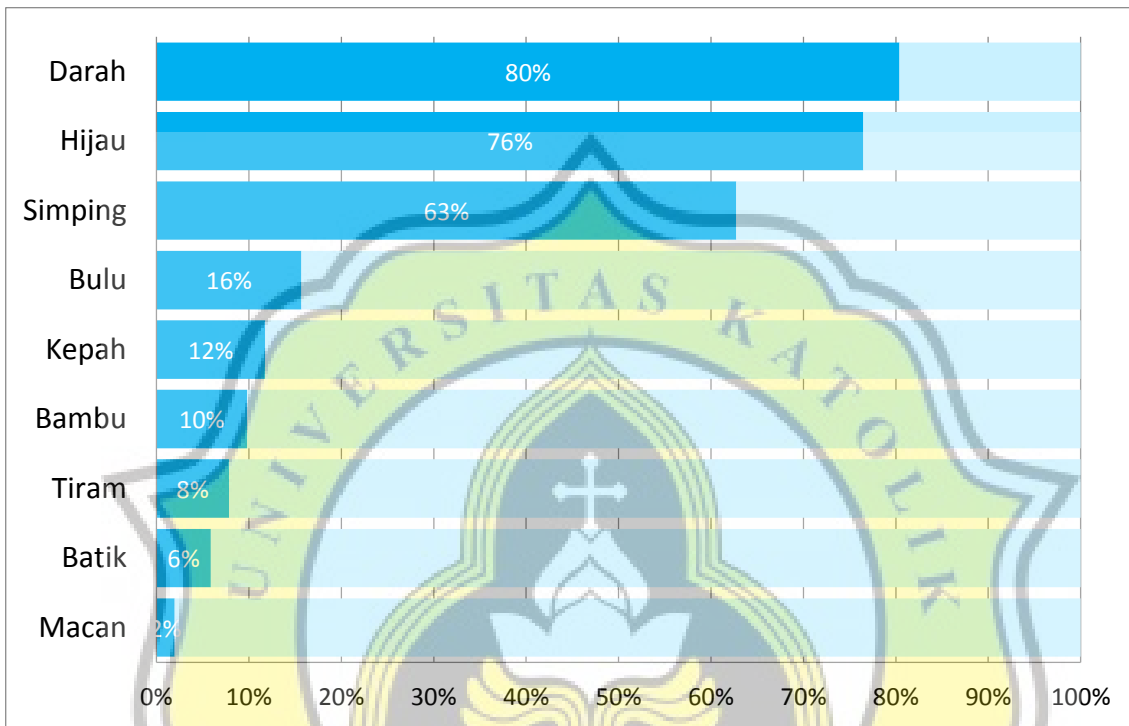
Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Jenis kerang yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir. (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Darah	80%
	Bulu	16%
	Hijau	76%
	Simping	63%
	Batik	6%
	Kepah	12%
	Bambu	10%

(Tabel lanjutan dari tabel 6)

	Macan	2%
	Tiram	8%
Seberapa sering responden mengkonsumsi kerang dalam 30 hari terakhir	1-2 kali	90%
	3-4 kali	8%
	4 kali	2%
Tempat responden membeli kerang segar (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Pasar tradisional	22%
	Pasar modern	16%
	Pasar ikan	0%
	Restaurant	76%
	Tukang sayur keliling	6%
	Lainnya, Warung	0%
Pertimbangan responden mengkonsumsi kerang (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Alasan kesehatan	2%
	Enak	80%
	Mudah untuk dikonsumsi	25%
	Harga murah dan terjangkau	29%
Indikator kesegaran kerang (Boleh memilih lebih dari satu opsi)?*	Warna daging	6%
	Aroma	6%
	Tekstur	-
	Cangkang terbuka	-
	Cangkang tertutup	4%
	Tidak tahu	92%
	Lainnya,	-
Cara responden mengolah kerang (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Goreng	67%
	Rebus	43%
	Panggang	8%
	Tumis	16%
Kondisi kerang yang biasa responden beli	kerang hidup dengan cangkang	92%
	Kerang kupas	8%
Jenis kerang olahan yang responden sering konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Asam manis	31%
	Balado kerang	8%
	Goreng dan rebus	6%
	Saus Mentega	39%
	Saus Padang	18%
	Saus Tiram	37%
	Tiram Kremes	10%
	Rebus	4%
	Sate	33%
	Tumis	35%
Seberapa sering responden mengkonsumsi kerang dalam 30 hari terakhir	Tidak pernah	2%
	1-2 kali	86%
	3-4 kali	8%
	> 4 kali	4%

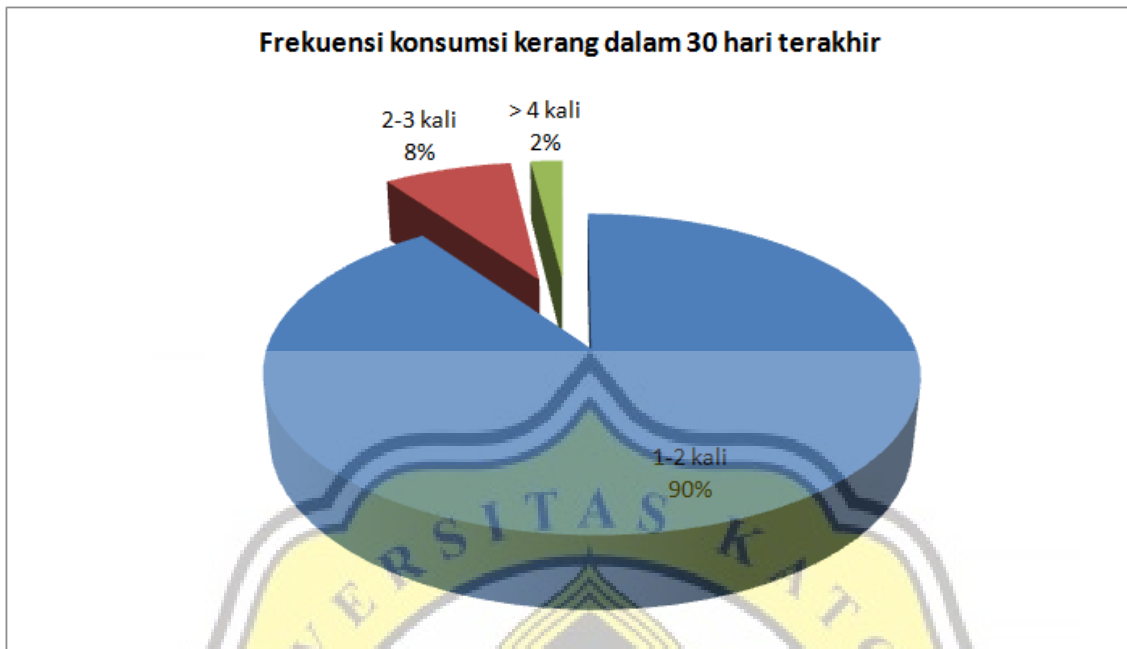
Keterangan *: Boleh Pilih Lebih Dari Satu

Secara umum hasil penelitian mengenai konsumsi kerang menunjukkan bahwa pembelian seafood kerang sudah cukup besar dilakukan oleh 80% sampel dengan model olahan goreng menunjukkan yang paling banyak dipilih.



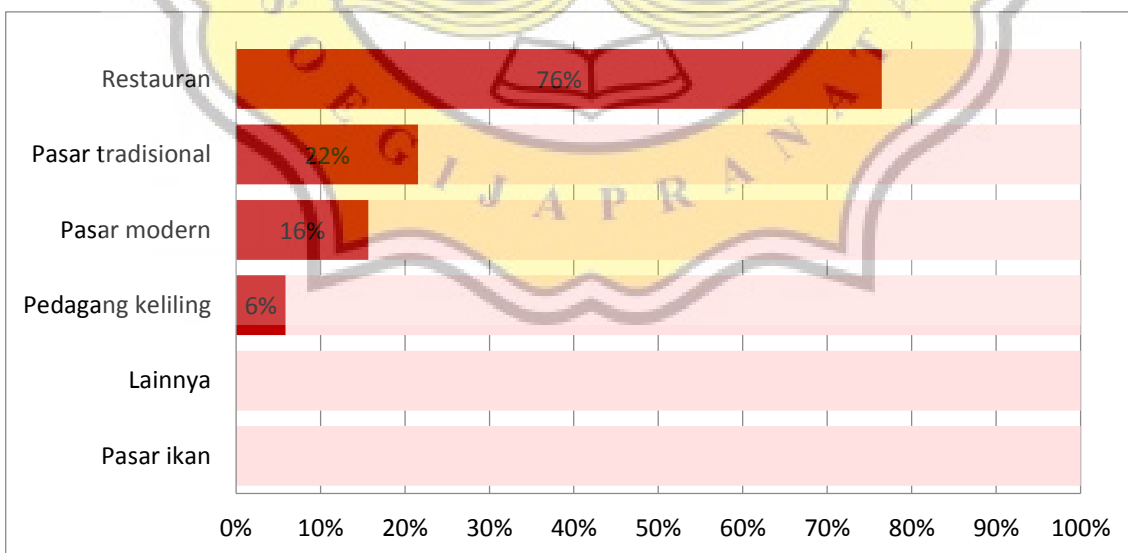
Gambar 20. Kerang yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 3 jenis kerang yang paling banyak dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir adalah kerang darah, lalu kerang hijau, dan kerang simping.



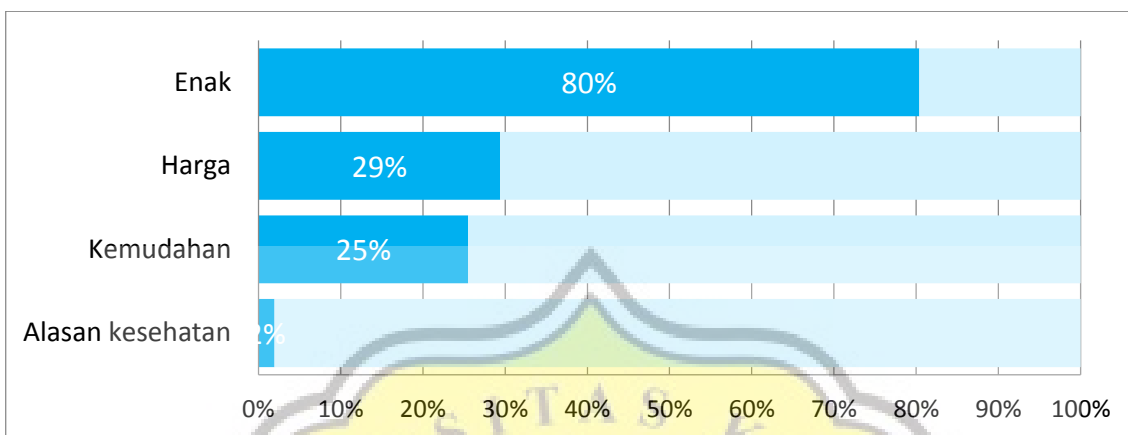
Gambar 21. Frekuensi kerang yang dikonsumsi dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa 90% dari 51 responden mengkonsumsi kerang dengan frekuensi 1 – 2 kali, sedangkan hanya 2% dari 51 responden yang mengkonsumsi kerang lebih dari 4 kali.



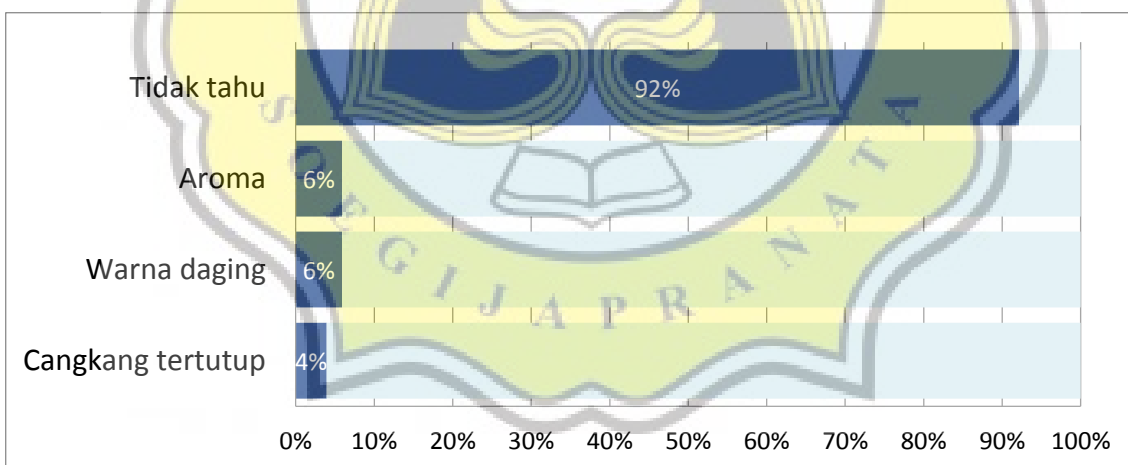
Gambar 22. Lokasi pembelian kerang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa sebanyak 76% dari 51 responden membeli kerang di restaurant, dan 6% membeli di pedagang keliling.



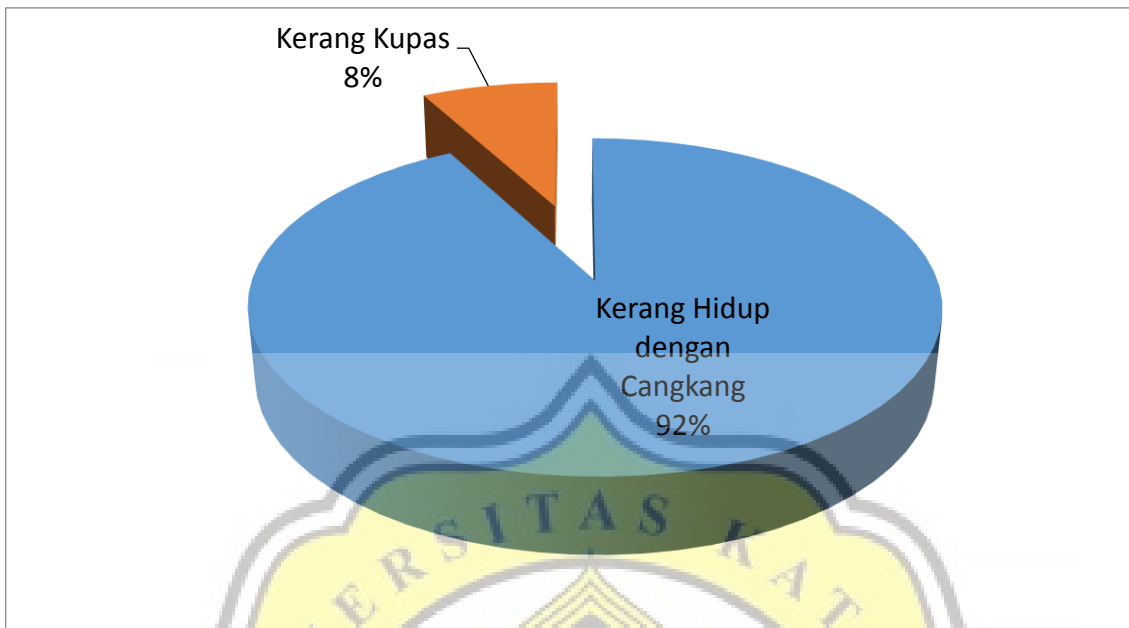
Gambar 23. Alasan pembelian kerang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 80% dari 51 responden membeli kerang dengan alasan enak, sedangkan hanya 2% dari 51 responden membeli kerang dengan alasan kesehatan.



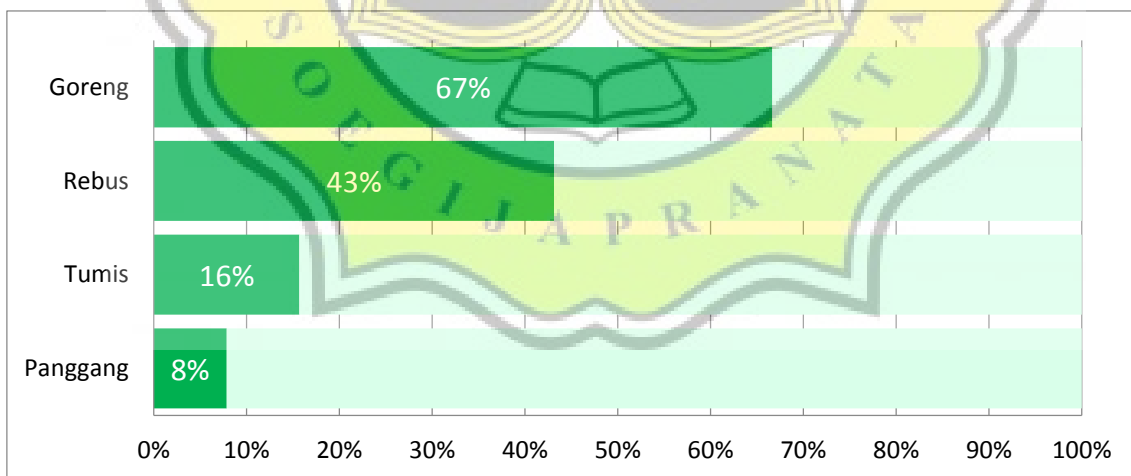
Gambar 24. Kondisi kesegaran kerang yang dibeli

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa sebanyak 92% dari 51 responden tidak tahu kondisi kesegaran kerang yang dibeli, dan hanya 4% dari 51 responden yang tahu kondisi kesegaran kerang dengan indicator cangkang yang tertutup.



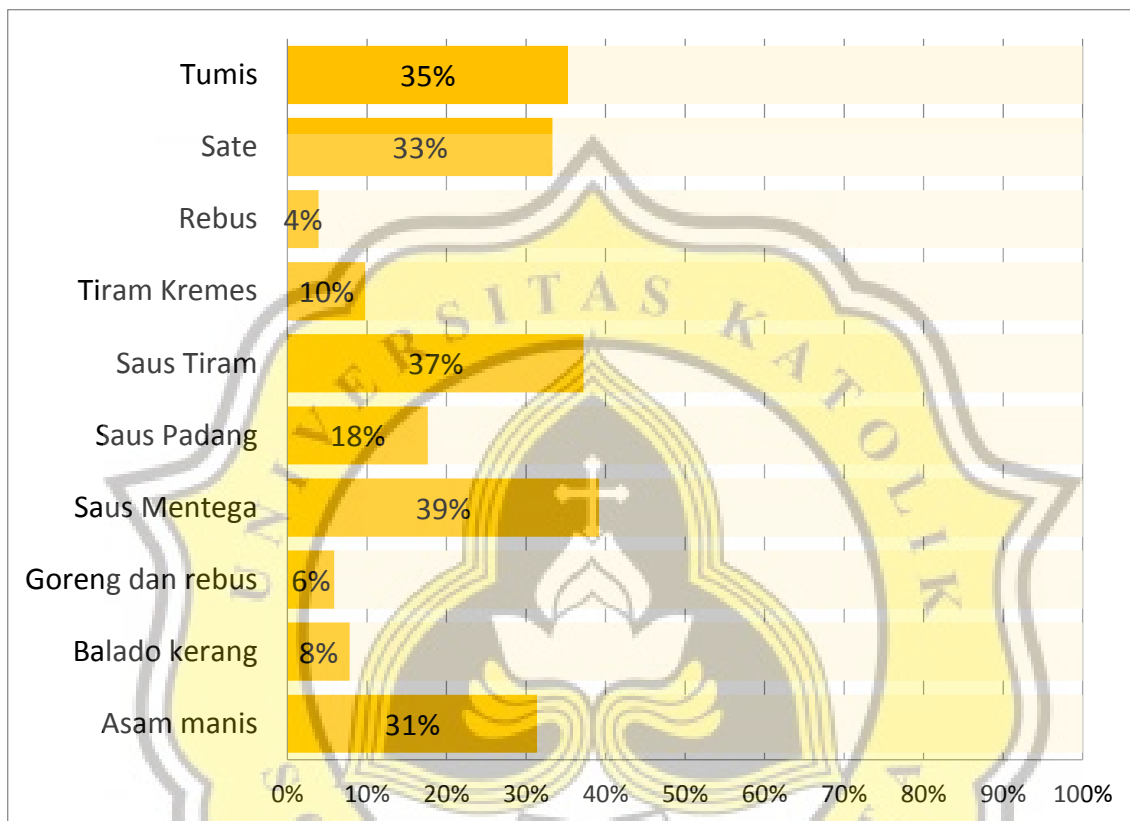
Gambar 25. Kondisi kerang dalam pembelian

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 92% dari 51 responden membeli kerang dengan kondisi kerang hidup dengan cangkang, sedangkan hanya 2% dari 51 responden membeli kerang dengan kondisi kerang kupas.



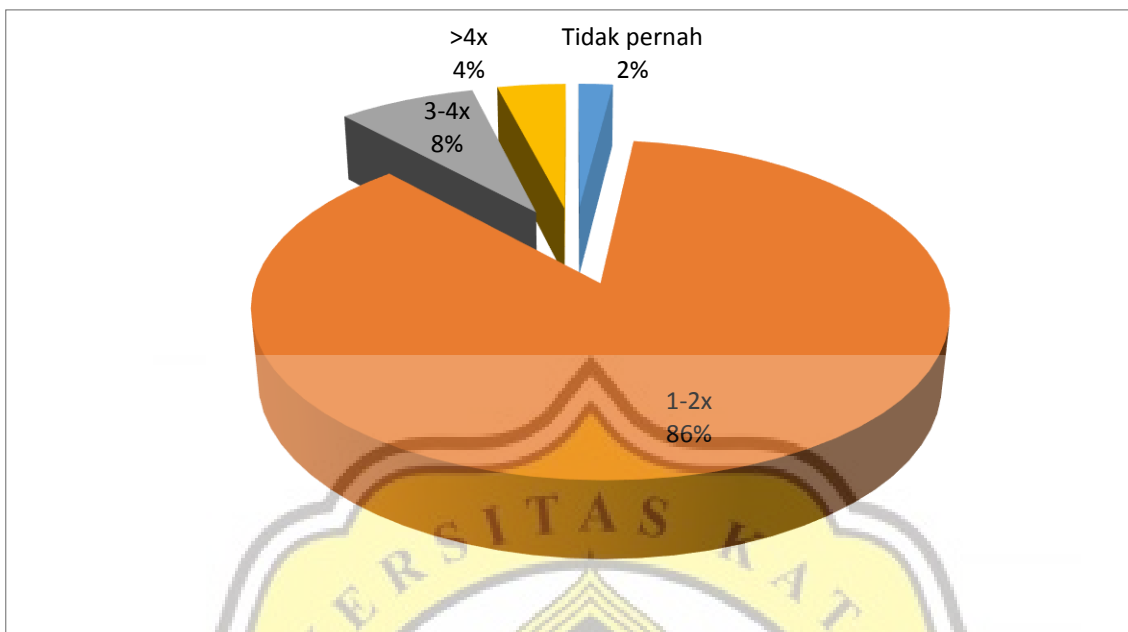
Gambar 26. Cara mengolah kerang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 67% dari 51 responden mengolah kerang dengan cara goreng, sedangkan hanya 8% dari 51 responden yang mengolahnya dengan cara panggang.



Gambar 27. Jenis olahan kerang yang dibeli

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa jenis olahan kerang yang paling sering dibeli adalah olahan saus mentega, dan yang paling jarang dibeli yaitu 4% dari 51 responden memilih kerang olahan rebus.



Gambar 28. Konsumsi kerang dalam 30 hari terakhir

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 86% dari 51 responden mengkonsumsi seluruh bagian daging kerang dalam frekuensi 1 – 2 kali dalam 30 hari. Dan 2% dari 51 responden tidak mengkonsumsi seluruh bagian daging kerang dalam 30 hari.

3.3.3.3. Pengetahuan Tentang Konsumsi Seafood (Udang)

Hasil persentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis seafood yang dikonsumsi yang dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Persentase Responden Terhadap Konsumsi Seafood (Udang)

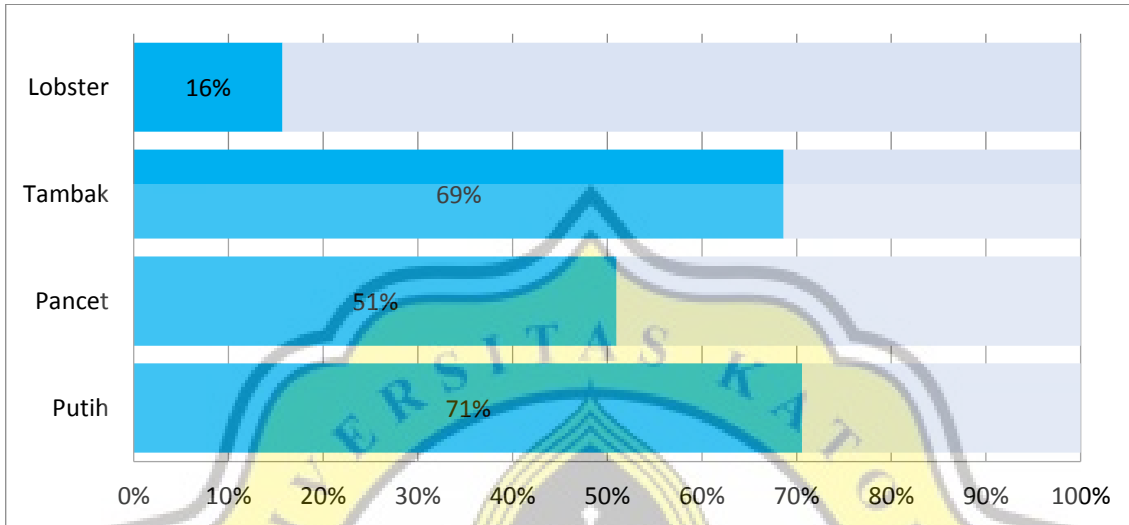
Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Jenis udang yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir. (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Udang Putih	71%
	Udang Pancet	51%
	Udang Tambak	69%
	Lobster	16%
Seberapa sering responden mengkonsumsi udang dalam 30 hari terakhir	1-2 kali	86%
	3-4 kali	14%
	4 kali	0%
Lokasi pembelian udang (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Pasar tradisional	29%
	Pasar modern	14%
	Pasar ikan	2%
	Restaurant	75%

(Tabel lanjutan dari tabel 7)

	Tukang sayur keliling	14%
Pertimbangan responden mengkonsumsi udang (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Alasan kesehatan	-
	Enak	90%
	Mudah untuk dikonsumsi	24%
	Harga murah dan terjangkau	2%
Indikator kesegaran udang? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)?*	Warna	16%
	Aroma	20%
	Tekstur	22%
	Kulit udang	8%
	Tidak tahu	51%
	Lainnya,	-
Cara responden mengolah udang (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Goreng	98%
	Panggang	8%
	Rebus	12%
	Tumis	8%
	Kukus	2%
Kondisi udang yang biasa responden beli	Udang diproses	51%
	Udang kupas	20%
	Udang Utuh	33%
Jenis udang olahan yang sering dikonsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Udang bakar	8%
	Bakso Udang	20%
	Gimbal	31%
	Udang Goreng	73%
	Kerupuk	41%
	Pepes	14%
	Petis	24%
	Rempeyek	20%
	Tumis	18%
	Udang Bakar	6%
	Udang Manis	4%
Udang rebus	10%	
Seberapa sering responden mengkonsumsi seluruh bagian udang dalam 30 hari terakhir	Tidak pernah	59%
	1-2 kali	35%
	3-4 kali	6%
	> 4 kali	0%
Jika responden memilih opsi lain selain "Pernah", bagian udang mana yang responden buang	Ekor	38%
	Kepala	48%
	Kulit	52%
	Saluran Pencernaan	48%
Jika responden memilih opsi lain selain "Tidak Pernah", bagian udang mana yang responden buang	Ekor	63%
	Kepala	87%
	Kulit	73%
	Saluran Pencernaan	70%

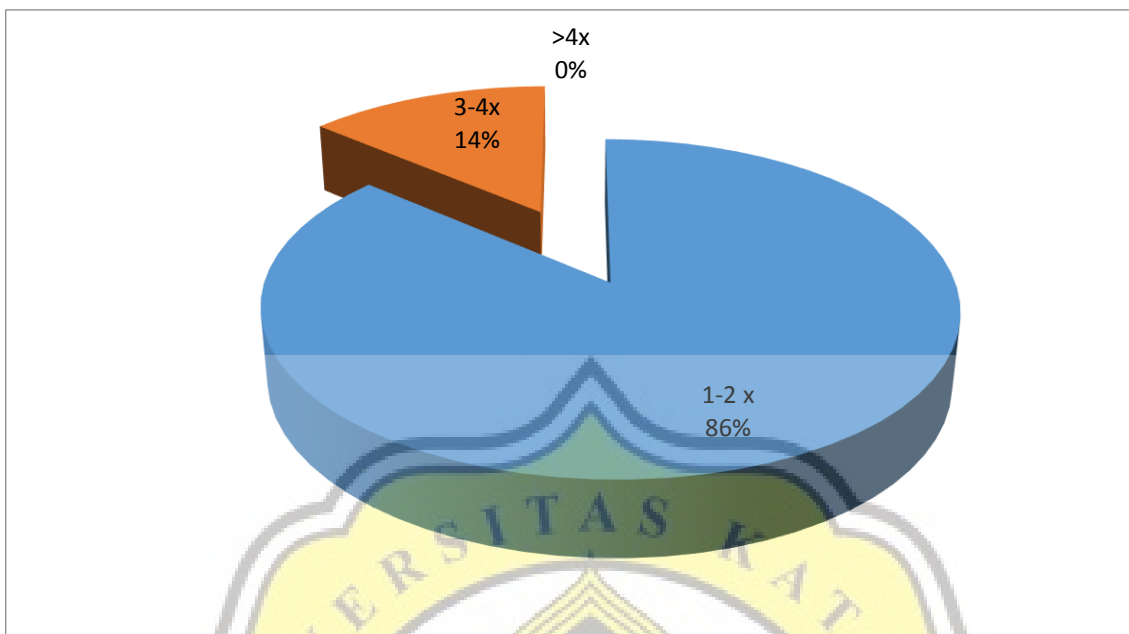
Keterangan *: Boleh Pilih Lebih Dari Satu

Secara umum hasil penelitian mengenai konsumsi udang menunjukkan bahwa pembelian seafood jenis udang putih adalah yang paling banyak dilakkan yaitu oleh 71% sampel dengan model olahan goreng menunjukkan yang paling banyak dipilih.



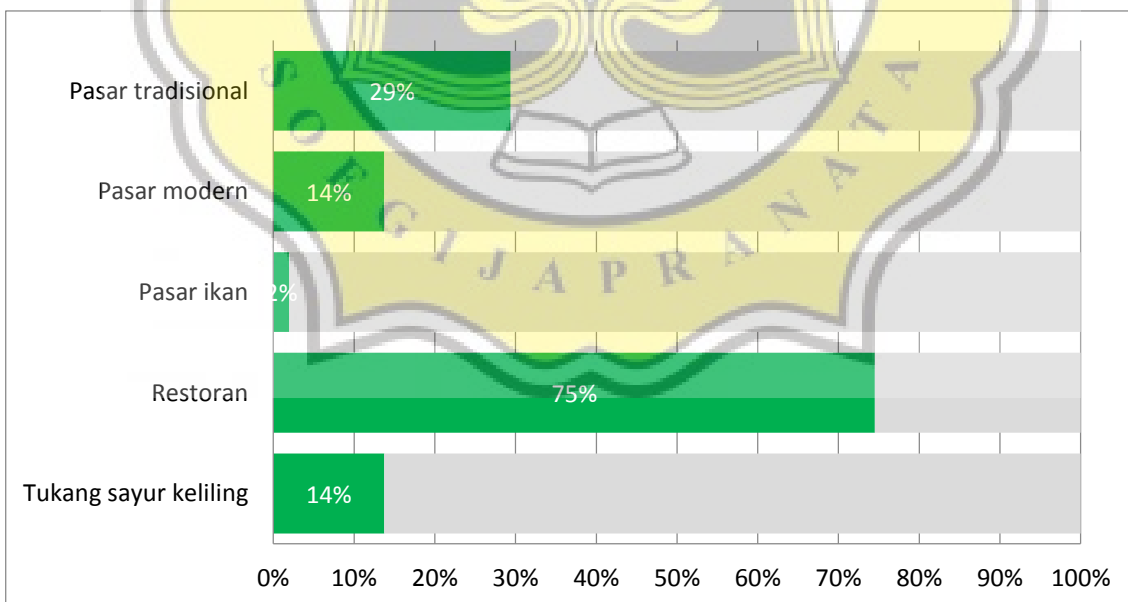
Gambar 29. Jenis udang yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa udang putih adalah jenis udang yang paling banyak dikonsumsi yaitu sebesar 71% dari 51 responden lalu disusul oleh udang tambak, udang pancet, dan lobster yang paling sedikit dikonsumsi responden yaitu hanya sebesar 16% dari 51 responden.



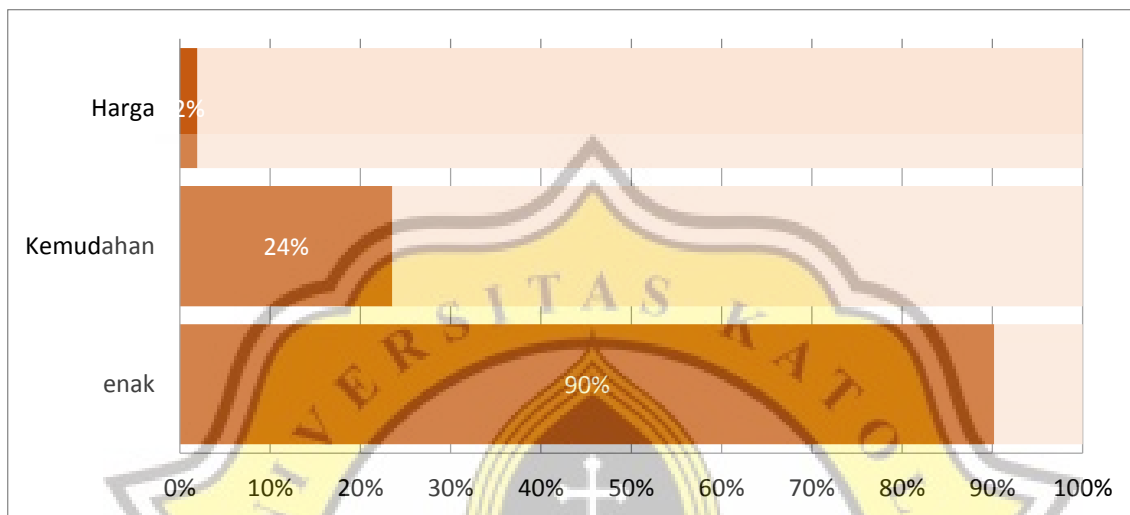
Gambar 30. Frekuensi konsumsi udang dalam 1 bulan terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa 86% dari 51 responden mengkonsumsi udang dengan frekuensi 1 - 2 kali dalam 1 bulan terakhir, dan tidak ada yang mengkonsumsi lebih dari 4 kali dalam 1 bulan terakhir.



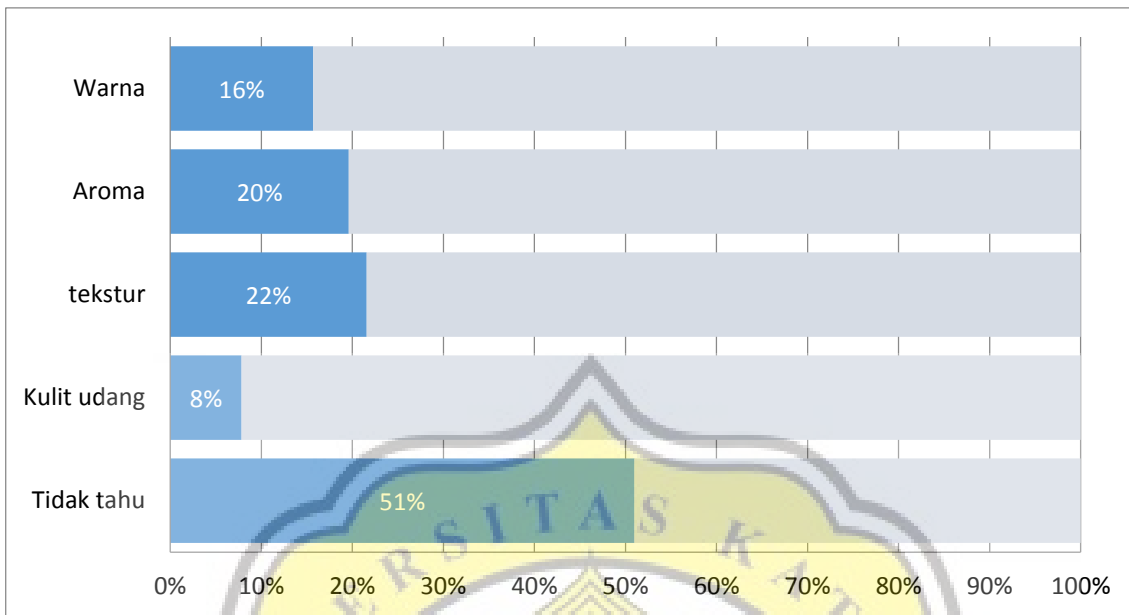
Gambar 31. Lokasi pembelian udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 75% dari responden memilih restoran sebagai lokasi pembelian udang yang paling banyak diminati dan 2% dari responden memilih pasar ikan sebagai yang paling jarang diminati.



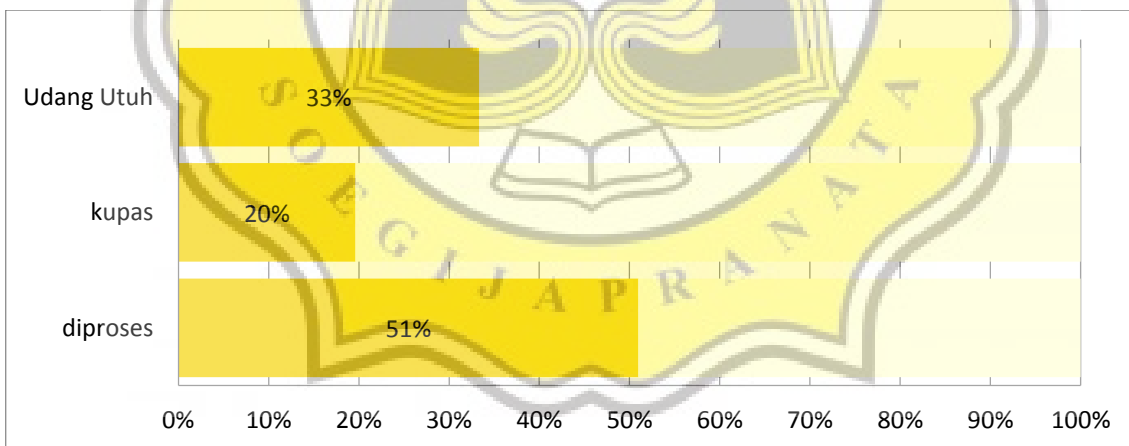
Gambar 32. Alasan mengkonsumsi udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 90% dari 51 responden memiliki alasan enak untuk mengkonsumsi udang, dan hanya 2% dari responden yang memiliki alasan harga untuk mengkonsumsi udang.



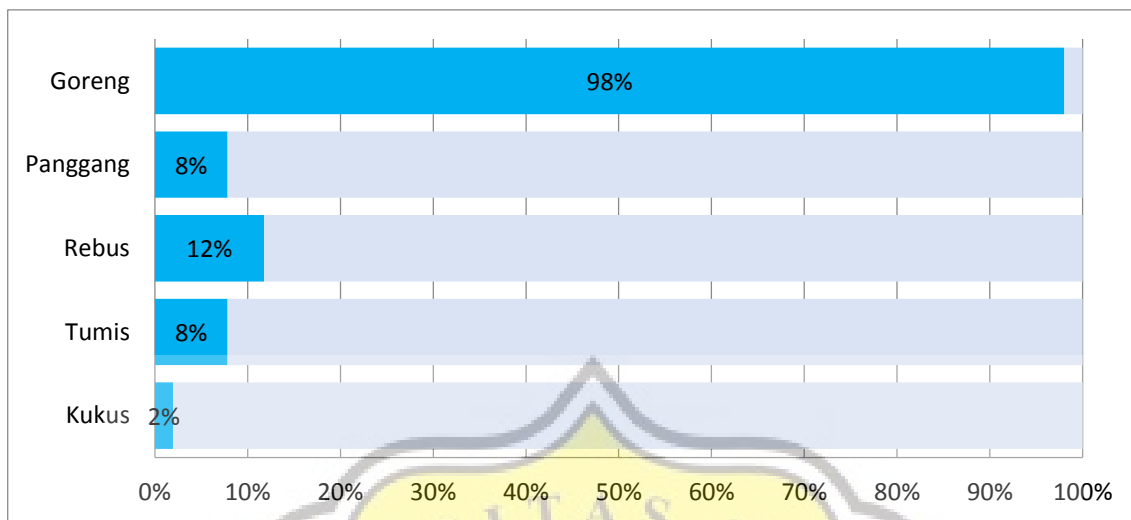
Gambar 33. Indikator kesegaran udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa sebanyak 51% dari responden tidak tahu akan indicator kesegaran udang, dan 8% dari respondeng mengetahui bahwa kulit udang adalah salah satu dari indicator kesegaran udang.



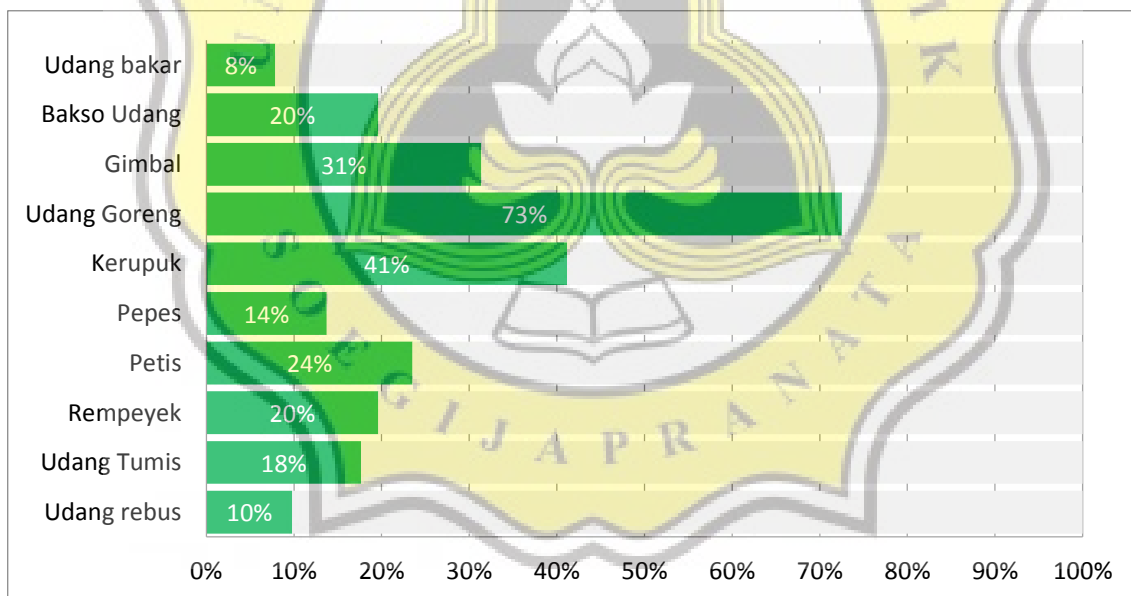
Gambar 34. Jenis pilihan pembelian udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 51% dari responden membeli udang dalam olahan diproses, sedangkan 20% dari responden memilih udang kupas.



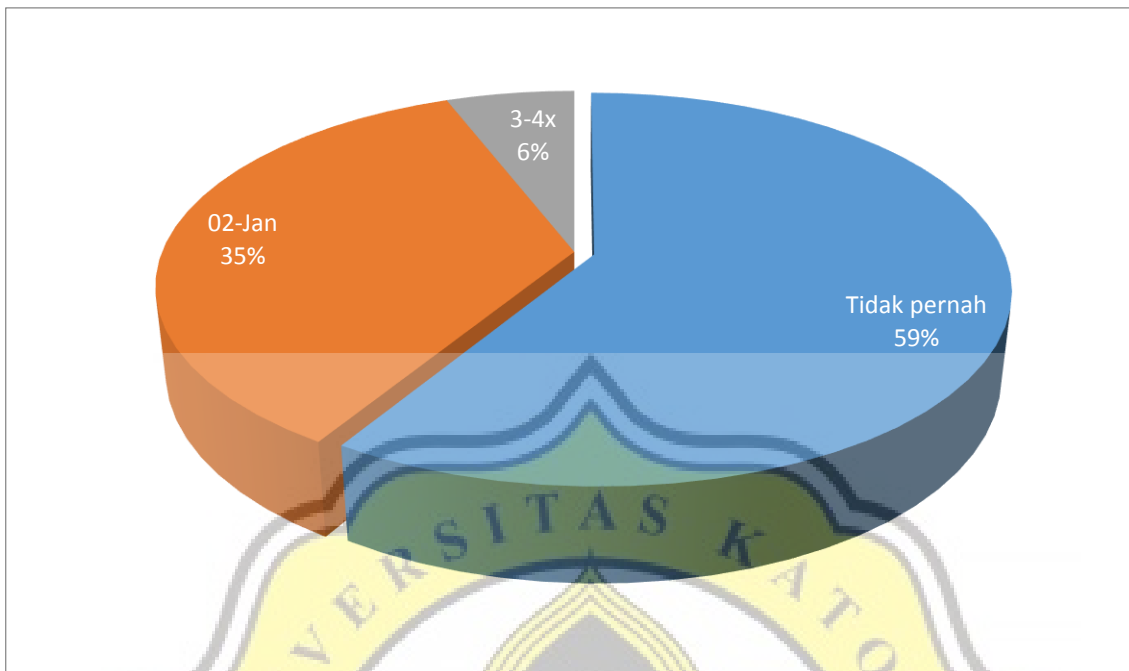
Gambar 35. Jenis olahan udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 98% dari responden memilih olahan goreng sedangkan 2% dari responden memilih olahan kukus.



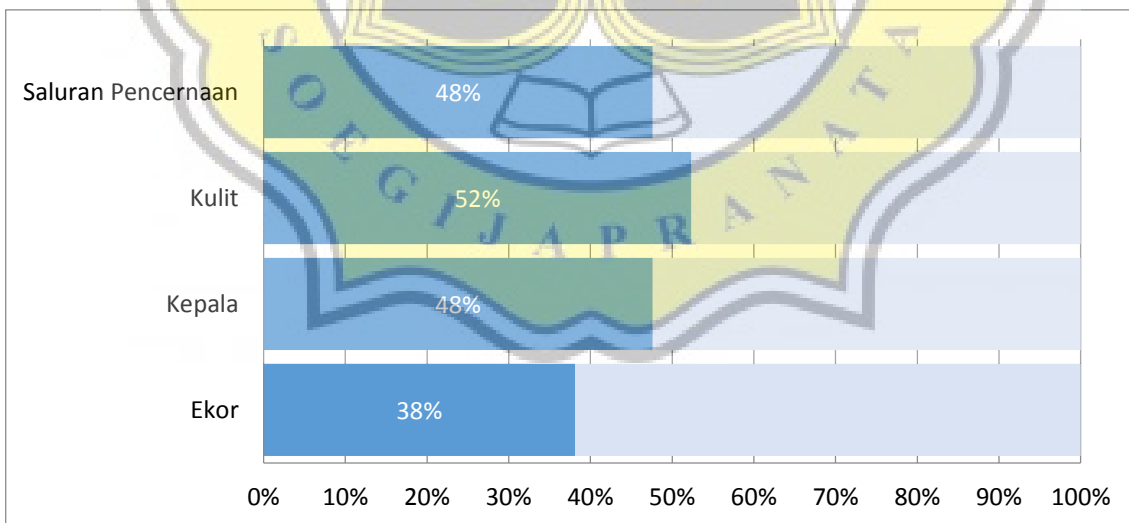
Gambar 36. Jenis olahan udang yang dikonsumsi

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 73% dari responden memilih udang goreng sedangkan 4% dari responden memilih udang tumis.



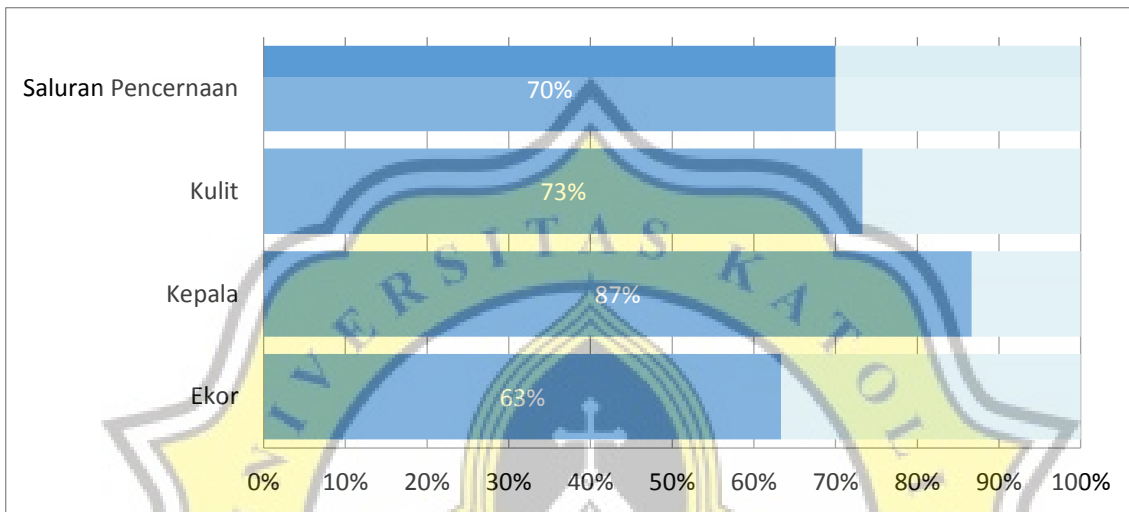
Gambar 37. Frekuensi konsumsi udang dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa 59% dari responden tidak mengkonsumsi seluruh bagian udang, sedangkan hanya 6% dari responden yang mengkonsumsi seluruh bagian udang dalam 30 hari terakhir.



Gambar 38. Bagian udang yang dibuang bagi responden yang pernah mengkonsumsi seluruh bagian udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa kulit adalah bagian yang sering dibuang bagi responden yang pernah mengkonsumsi seluruh bagian udang, sedangkan ekor adalah bagian yang paling jarang dibuang bagi responden yang pernah mengkonsumsi seluruh bagian udang.



Gambar 39. Bagian udang yang dibuang bagi responden yang tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian udang

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa kepala adalah bagian yang paling sering dibuang bagi responden yang tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian udang, sedangkan ekor adalah bagian yang paling jarang dibuang bagi responden yang tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian udang.

3.3.3.4. Pengetahuan Tentang Konsumsi Seafood (Kepiting)

Hasil persentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis seafood yang dikonsumsi yang dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8 . Persentase Responden Terhadap Konsumsi Seafood (Kepiting)

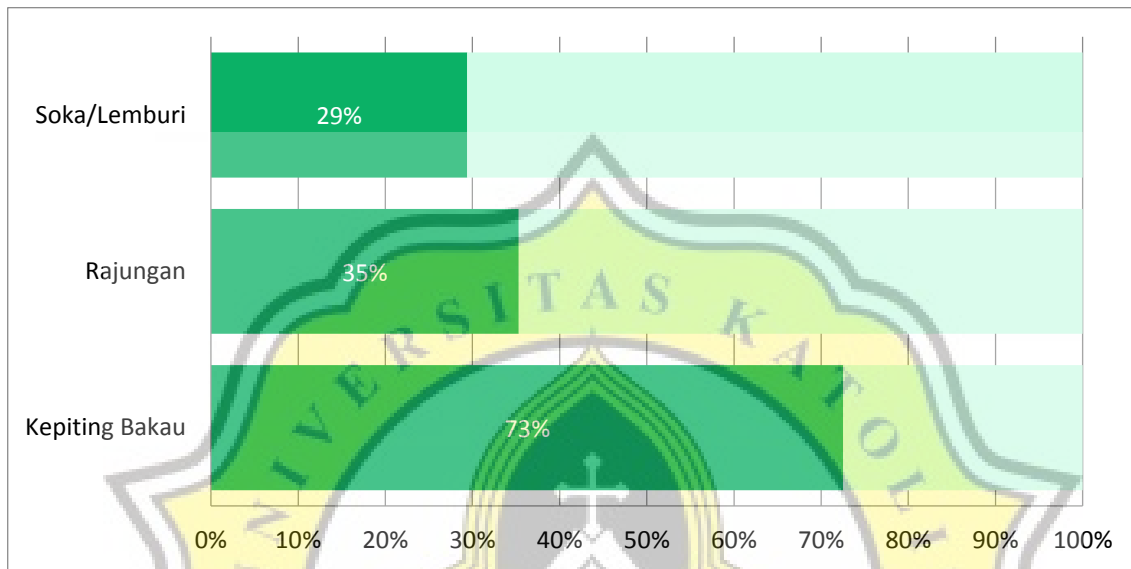
Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Pilihlah jenis kepiting yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir.(Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Kepiting Bakau	73%
	Capit	4%
	Rajungan	35%
	Soka/Lemburi	29%

(Tabel lanjutan dari tabel 8)

Seberapa sering Anda mengonsumsi keping dalam 30 hari terakhir?	1-2 kali	94%
	3-4 kali	6%
	4 kali	0%
Dimanakah Anda membeli keping? (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Pasar tradisional	8%
	Pasar modern	8%
	Pasar ikan	2%
	Restaurant	92%
	Tukang sayur keliling	4%
Apa pertimbangan Anda mengonsumsi keping? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Alasan kesehatan	6%
	Enak	98%
	Variasi menu	2%
Menurut Anda, apa yang menjadi indikator kesegaran keping? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)?*	Aroma	14%
	Gerakan capit	2%
	Tidak tahu	84%
Bagaimana Anda biasa mengolah keping? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Goreng	88%
	Panggang	10%
	Rebus	31%
Bagaimana kondisi keping yang biasa Anda beli?	Keping Hdup	4%
	Keping Beku	8%
	Olahan	94%
Apa jenis keping olahan yang Anda sering konsumsi? (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Asam Mais	45%
	Goreng Mentega	51%
	Goreng Tepung	8%
	Keping rebus	10%
	Saus Mentega	16%
	Saus Padang	25%
	Saus Tiram	27%
	Keping Telur Asin	8%
	Sup Keping	24%
	Seberapa sering Anda mengonsumsi seluruh bagian keping dalam 30 hari terakhir?	Tidak pernah
1-2 kali		14%
3-4 kali		6%
> 4 kali		0%
Jika Anda memilih opsi lain selain "Pernah", bagian keping mana yang Anda buang?	Jeroan	30%
	Tidak ada	70%
Jika Anda memilih opsi lain selain "Tidak Pernah", bagian keping mana yang Anda buang?	Bagian dalam selain daging	10%
	Insang	71%
	Jeroan	66%
	Telur	37%

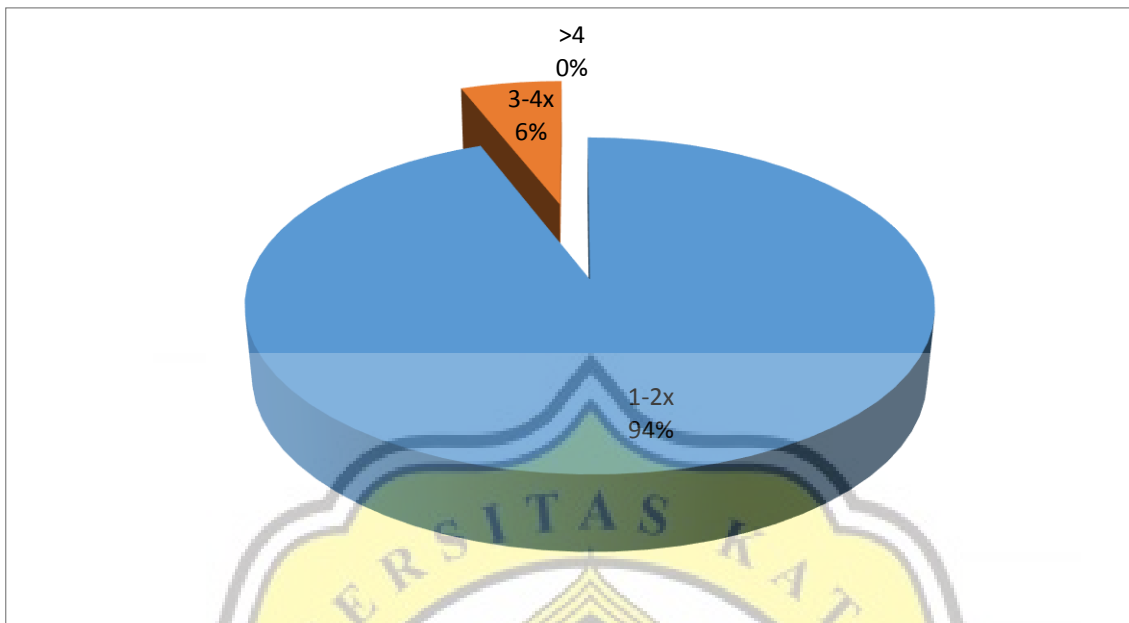
Keterangan *: Boleh Pilih Lebih Dari Satu

Secara umum hasil penelitian mengenai konsumsi kepiting menunjukkan bahwa pembelian seafood jenis kepiting bakau adalah yang paling banyak dilakukan yaitu oleh 73% sampel dengan model olahan goreng menunjukkan yang paling banyak dipilih.



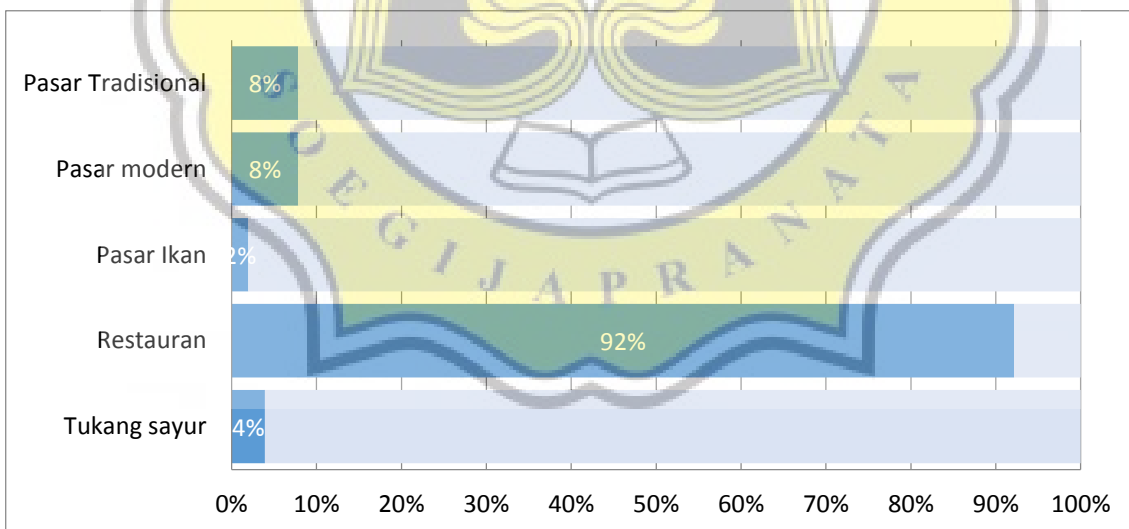
Gambar 40. Jenis kepiting yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa kepiting bakau adalah jenis kepiting yang paling banyak dikonsumsi yaitu sebesar 73% dari 51 responden, sedangkan yang paling jarang dikonsumsi adalah kepiting soka / lemburi yaitu sebesar 29% dari 51 responden.



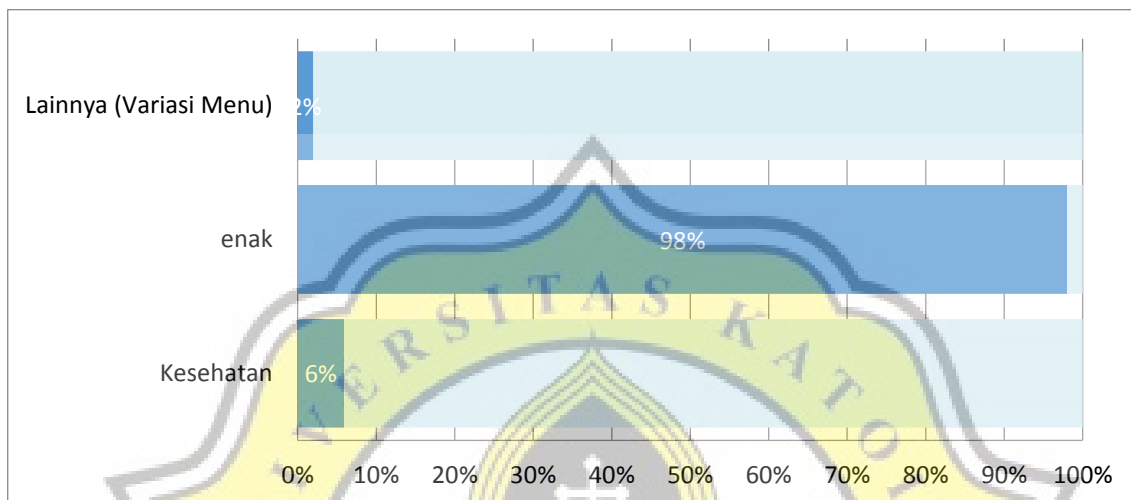
Gambar 41. Frekuensi konsumsi kepiting dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa 94% dari responden mengkonsumsi kepiting dengan frekuensi 1 – 2 kali, sedangkan tidak ada responden yang mengkonsumsi kepiting lebih dari 4 kali dalam sebulan.



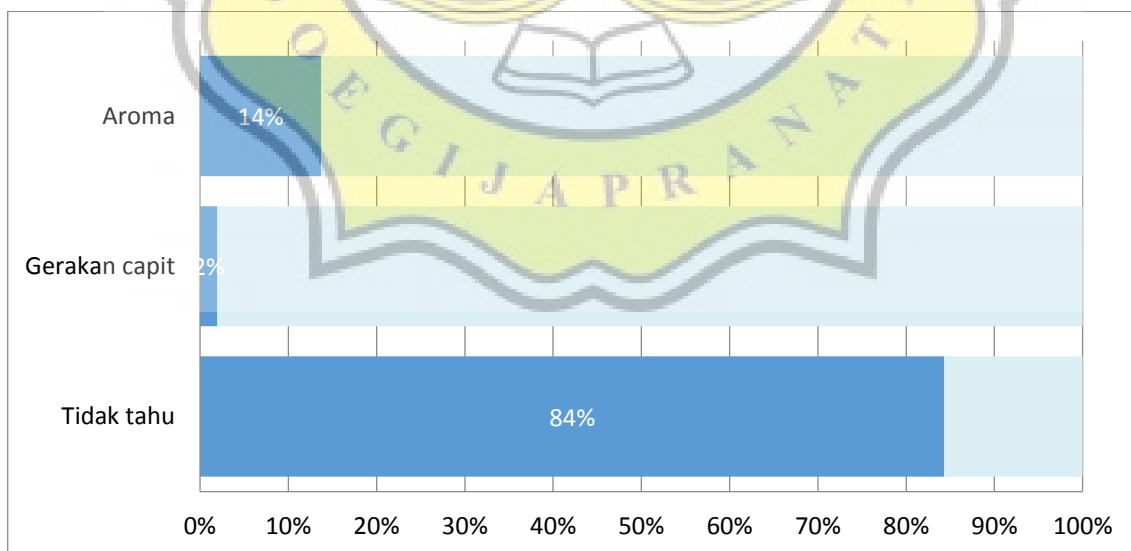
Gambar 42. Lokasi pembelian kepiting

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa lokasi pembelian kepiting yang paling sering dikunjungi adalah restaurant yaitu sebanyak 92% dan yang paling jarang dikunjungi adalah pasar ikan yaitu sebanyak 2%



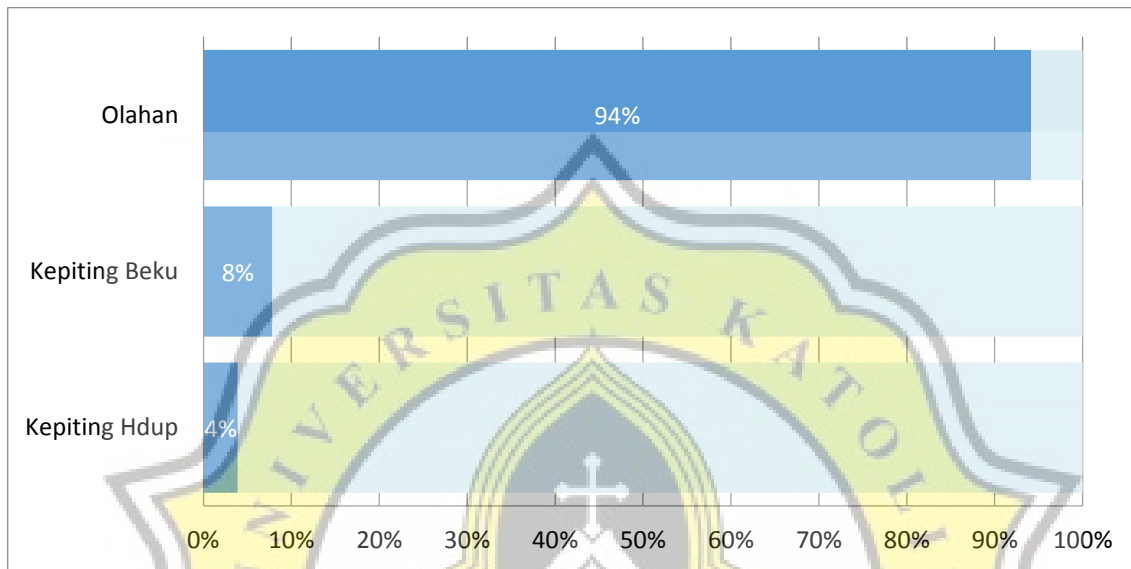
Gambar 43. Alasan mengkonsumsi kepiting

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 98% dari responden menjadikan alasan enak untuk mengkonsumsi kepiting, sedangkan 2% dari 51 responden menjadikan variasi menu sebagai alasan mengkonsumsi kepiting.



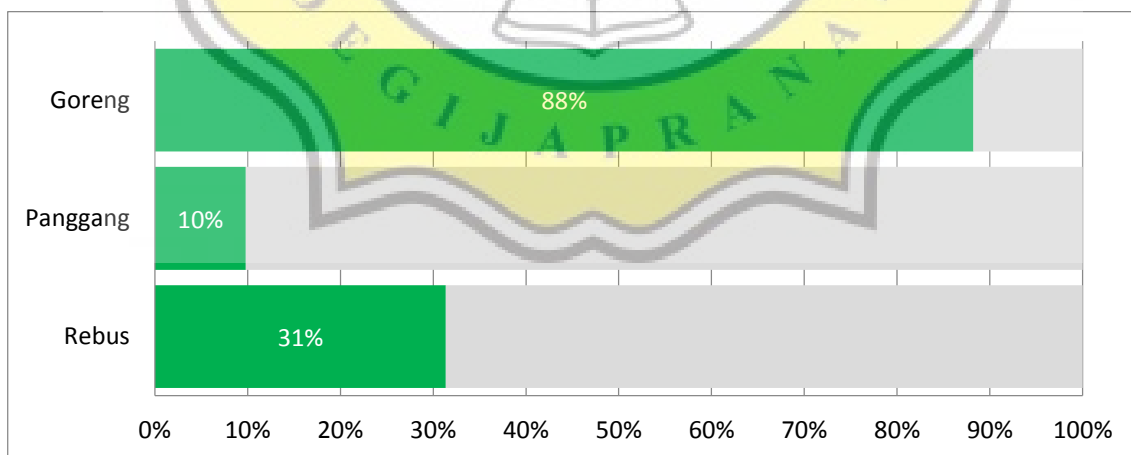
Gambar 44. Indikator kesegaran kepiting

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 84% dari responden tidak tahu indicator kesegaran kepiting, sedangkan hanya 2% yang mengerti gerakan capit sebagai salah satu indicator kesegaran kepiting.



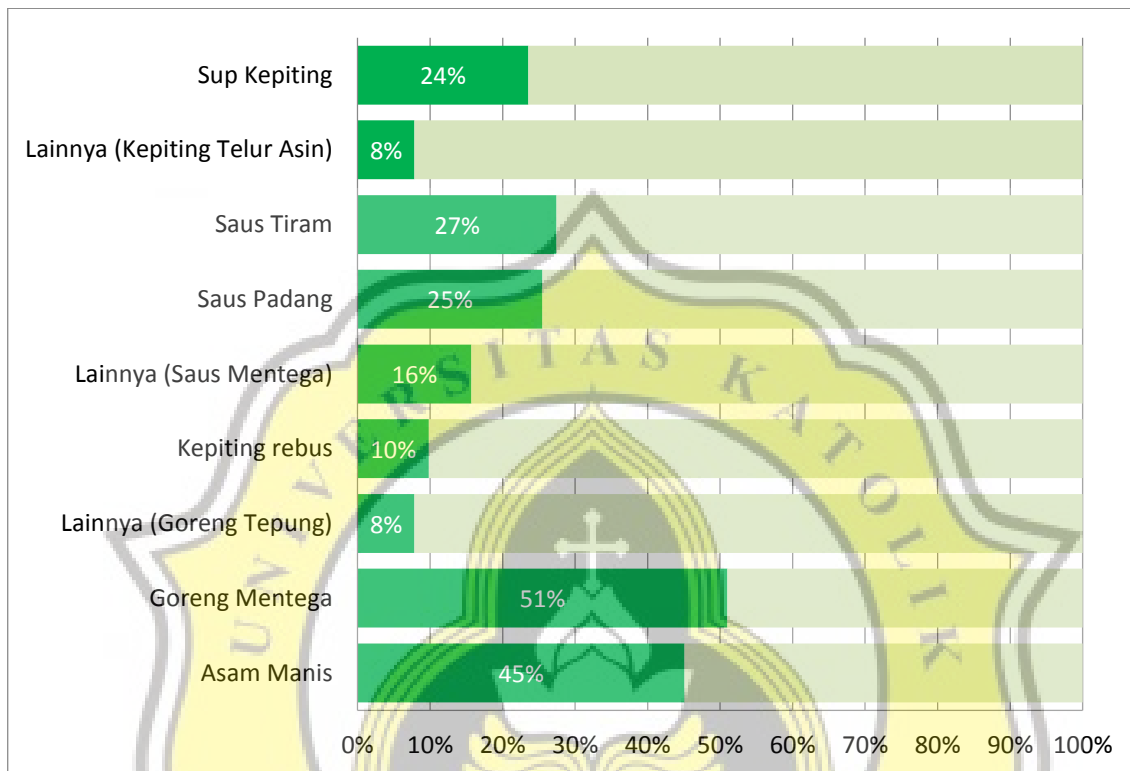
Gambar 45. Tipe kepiting yang dibeli

Dari grafik diatas diatas dapat diketahui bahwa 94% dari responden membeli kepiting jenis olahan, dan hanya 4% dari responden yang memilih kepiting hidup.



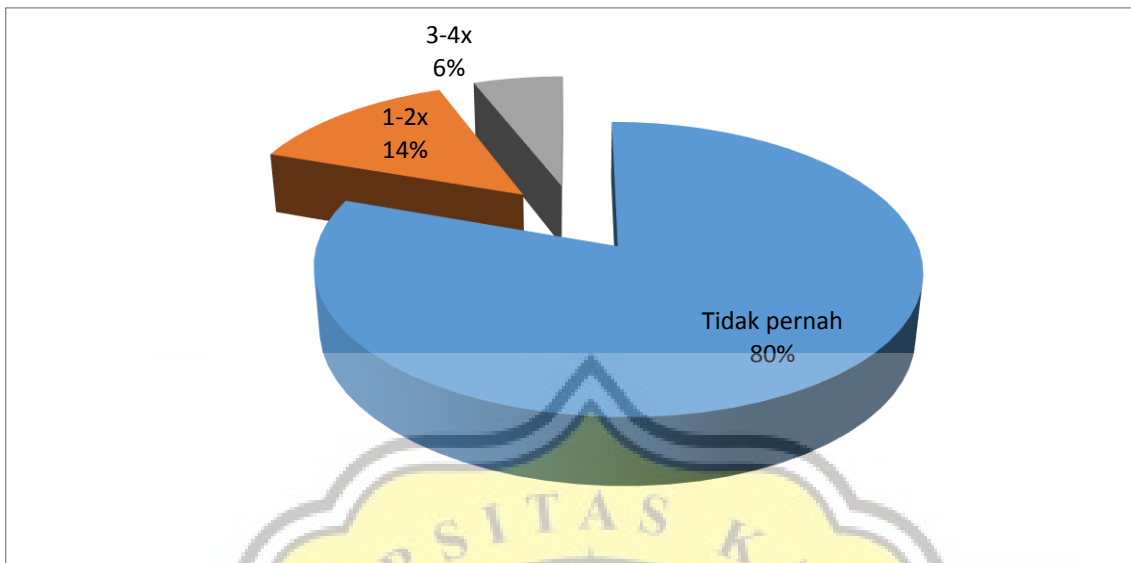
Gambar 46. Cara mengolah kepiting

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 88% dari responden memilih goreng sebagai cara mengolah kepiting sedangkan hanya 10% yang memilih panggang



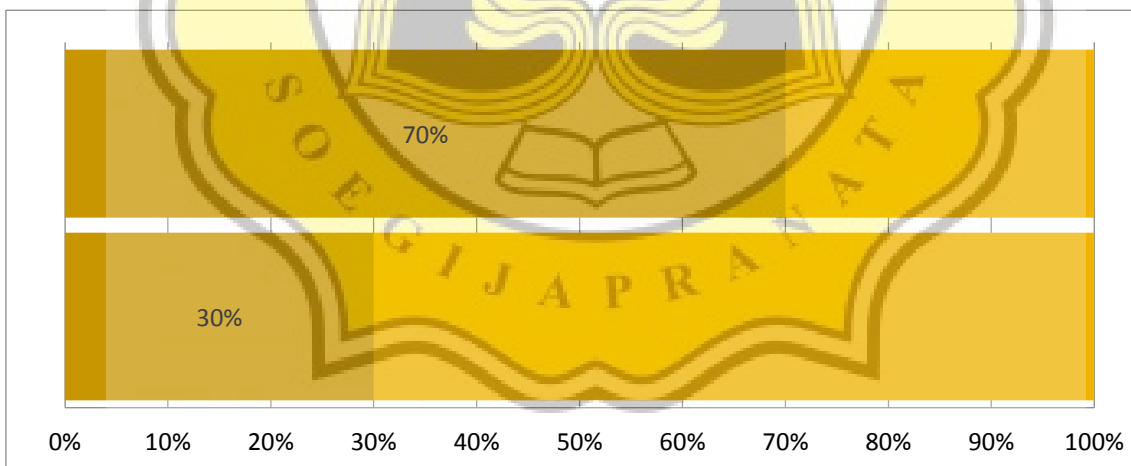
Gambar 47. Jenis olahan kepiting yang dikonsumsi

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 51% dari responden memilih olahan kepiting goreng mentega, sedangkan hanya 8% responden memilih jenis olahan lainnya yaitu telur asin dan goreng tepung.



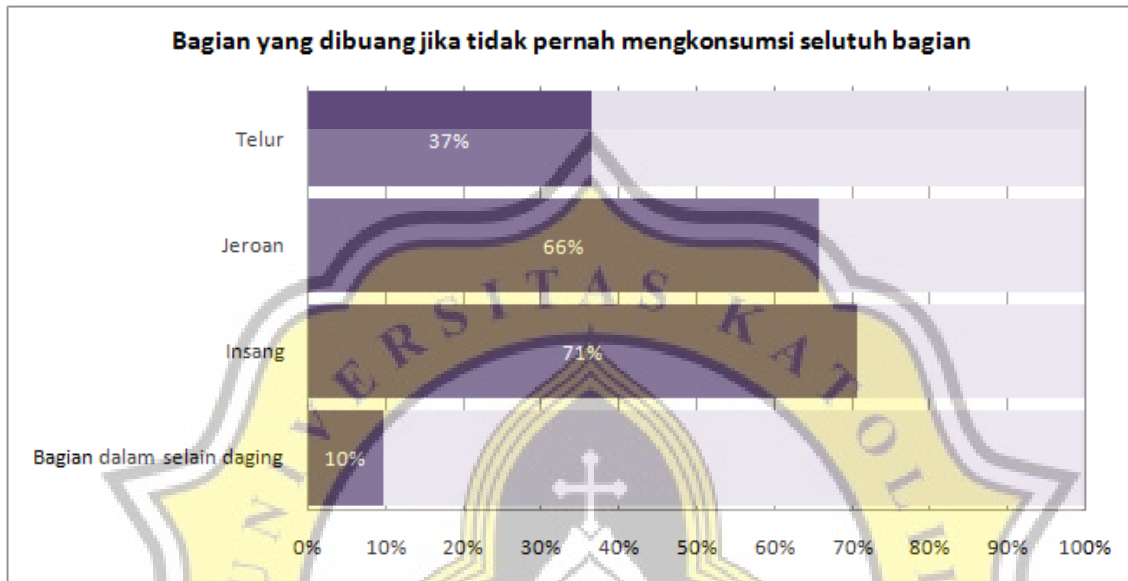
Gambar 48. Frekuensi mengkonsumsi kepiting dalam 30 hari terakhir.

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa 80% dari responden tidak pernah mengkonsumsi kepiting dalam 30 hari terakhir, dan hanya 6% yang mengkonsumsi kepiting dalam frekuensi 3-4 kali.



Gambar 49. Bagian kepiting yang dibuang jika responden pernah mengkonsumsi seluruh bagian kepiting

Dari grafik diatas dapat dilihat bahwa 70% dari 51 responden membuang bagian jeroan kepiting, sedangkan 30% dari 51 responden tidak pernah membuang bagian apapun dari kepiting.



Gambar 50. Bagian kepiting yang dibuang jika responden tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian kepiting

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 71% dari responden membuang bagian insang, dan 10% dari responden membuang bagian dalam kepiting selain daging.

3.3.3.4. Pengetahuan Tentang Konsumsi Seafood (Cumi-cumi)

Hasil persentase responden terhadap kesukaan dan penilaian tentang jenis seafood yang dikonsumsi yang dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Persentase Responden Terhadap Konsumsi Seafood (Cumi-cumi)

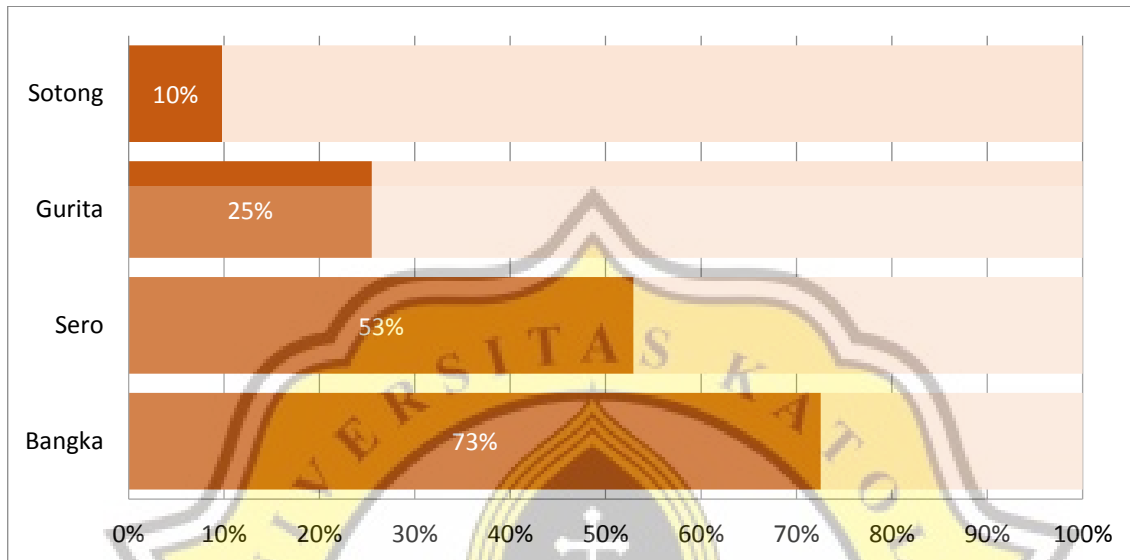
Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Jenis cumi-cumi yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir.(Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Bangka	73%
	Sero	53%
	Gurita	25%
	Sotong	10%
Seberapa sering responden mengkonsumsi cumi-cumi dalam 30 hari terakhir	1-2 kali	88%
	3-4 kali	12%
	4 kali	0%

(Tabel lanjutan dari tabel 9)

Lokasi pembelian cumi - cumi (Boleh memilih lebih dari satu opsi) *	Pasar tradisional	24%
	Pasar modern	14%
	Pasar ikan	2%
	Restaurant	71%
	Tukang sayur keliling	16%
Pertimbangan responden mengkonsumsi cumi-cumi *	Enak	94%
	Kemudahan	24%
Indikator kesegaran cumi - cumi?(Boleh memilih lebih dari satu opsi)?*	Warna daging	14%
	Aroma	16%
	Tekstur	22%
	Tidak tahu	65%
Cara mengolah cumi-cumi (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Goreng	100%
	Bakar	8%
	Panggang	4%
	Rebus	14%
Kondisi cumi-cumi yang biasa responden beli	Segar	31%
	Beku	6%
	Dikupas dan dipotong	14%
	Olahan	71%
Jenis cumi olahan yang sering dikonsumsi (Boleh memilih lebih dari satu opsi)*	Asam Manis	39%
	Cumi Bakar	35%
	Cumi Asin	2%
	Cumi Goreng	71%
	Cumi Tumis	27%
	Gulai	4%
	Sup	6%
	Sishi	2%
Seberapa sering responden mengkonsumsi seluruh bagian cumi dalam 30 hari terakhir	Tidak pernah	78%
	1-2 kali	16%
	3-4 kali	6%
	> 4 kali	0%
Jika responden memilih opsi lain selain "Pernah", bagian cumi mana yang responden buang	Jeroan	18%
	Kantung tinta	18%
	Kepala	73%
	Telur	18%
	Tulang rawan	100%
Jika responden memilih opsi lain selain "Tidak Pernah", bagian udang mana yang responden buang	Jeroan	33%
	Kantng tinta	15%
	Kepala	30%
	Telur	30%
	Tulang rawan	88%

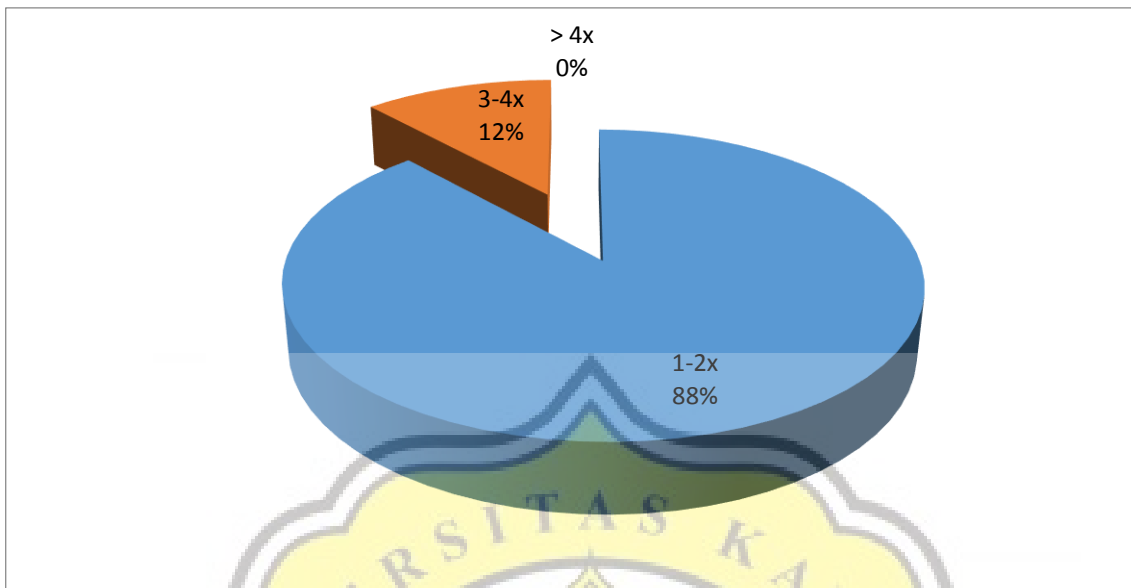
Keterangan *: Boleh Pilih Lebih Dari Satu

Secara umum hasil penelitian mengenai konsumsi cumi-cumi menunjukkan bahwa pembelian seafood jenis cumi-cumi bangka adalah yang paling banyak dilakukan yaitu oleh 73% sampel dengan model olahan goreng menunjukkan yang paling banyak dipilih.



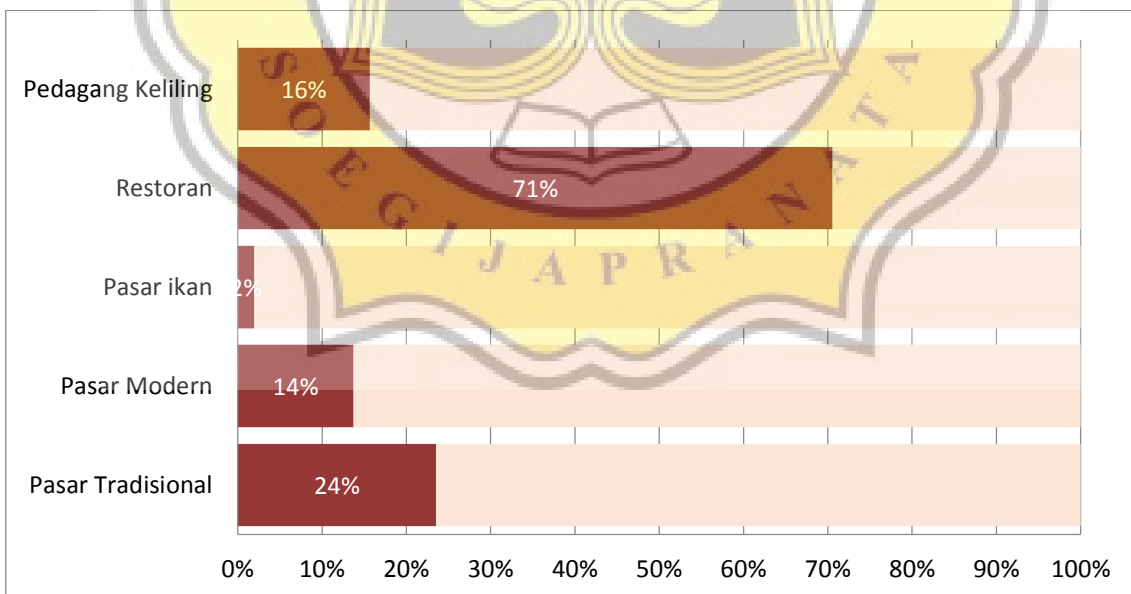
Gambar 51. Jenis cumi yang dikonsumsi dalam 12 bulan terakhir

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa cumi Bangka adalah jenis cumi yang paling banyak diminati yaitu sebesar 73% dari 51 responden dan jenis cumi sotong adalah jenis cumi yang paling jarang diminati yaitu sebesar 10% dari 51 responden.



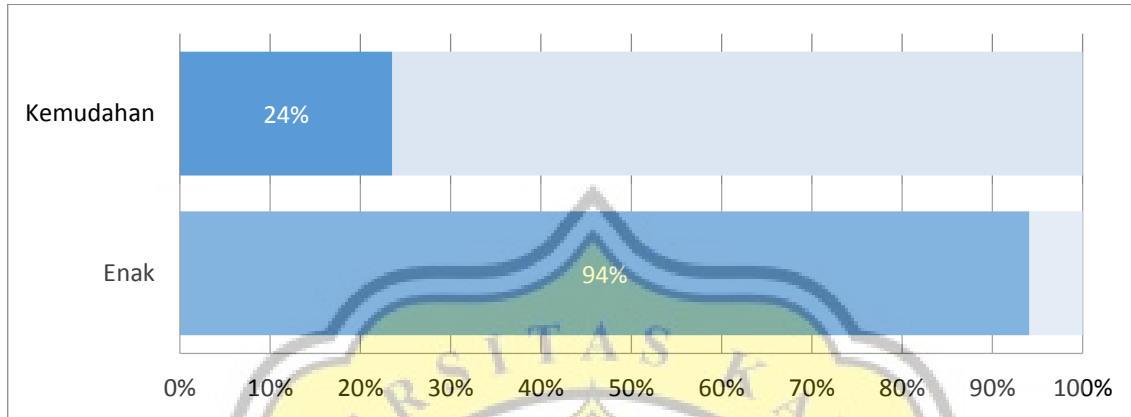
Gambar 52. Frekuensi konsumsi cumi dalam 30 hari terakhir

Dari gambar diatas dapat diketahui bahwa sebesar 88% dari responden mengkonsumsi cumi dalam frekuensi 1 -2 kali dalam 30 hari terakhir, sedangkan tidak ada responden yang mengkonsumsi cumi lebih dari 4 kali dalam 30 hari terakhir.



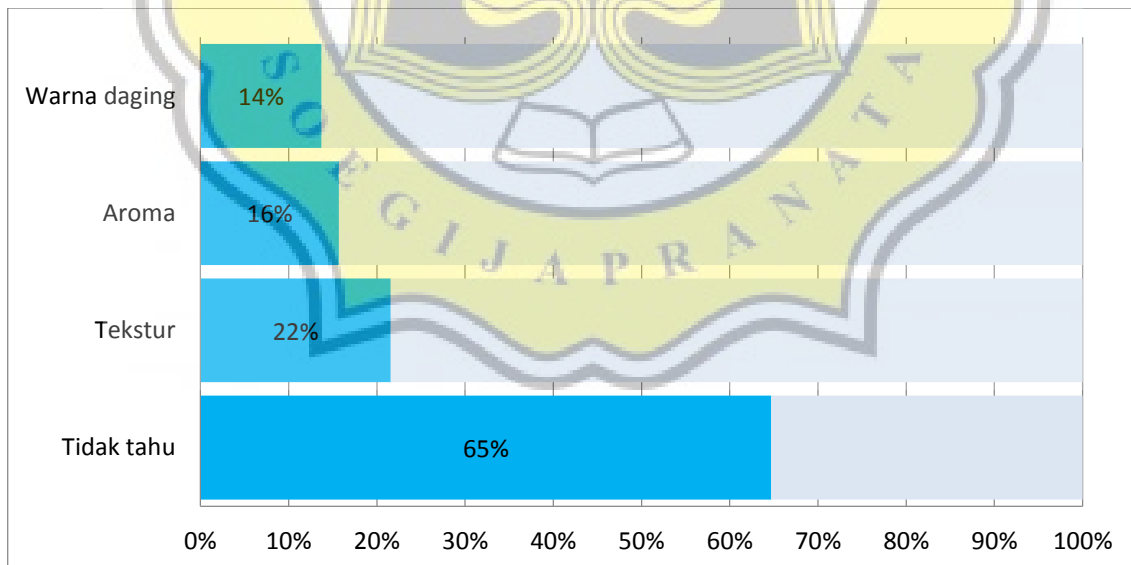
Gambar 53. Lokasi pembelian cumi

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 71% dari responden membeli cumi di restaurant sedangkan hanya 2% dari responden yang membeli cumi di pasar ikan,



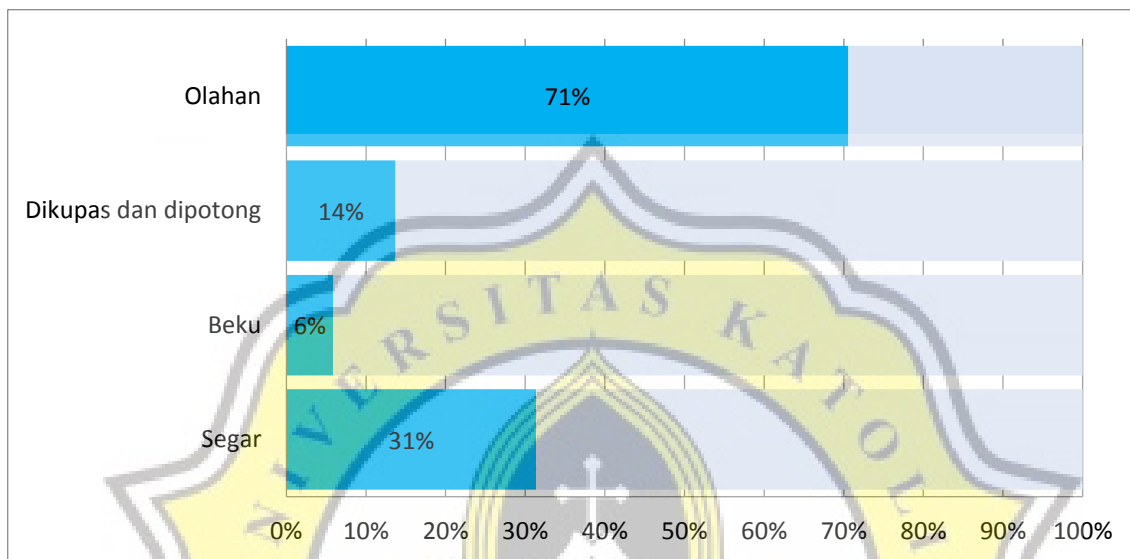
Gambar 54. Alasan mengkonsumsi cumi

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 94% dari responden memiliki alasan enak untuk mengkonsumsi cumi, sedangkan hanya 24% dari responden memiliki alasan kemudahan untuk mengkonsumsi cumi.



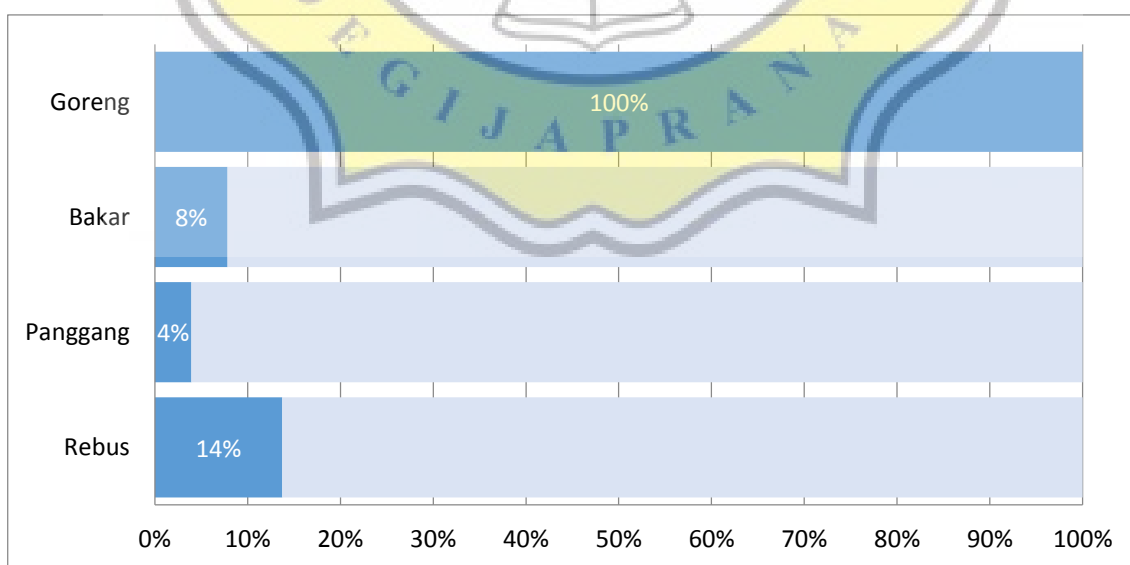
Gambar 55. Indikator kesegaran cumi

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa sebanyak 65% dari responden tidak tahu apa saja indicator kesegaran cumi, sedangkan hanya 14% dari responden yang mengetahui warna daging sebagai salah satu dari indicator kesegaran cumi.



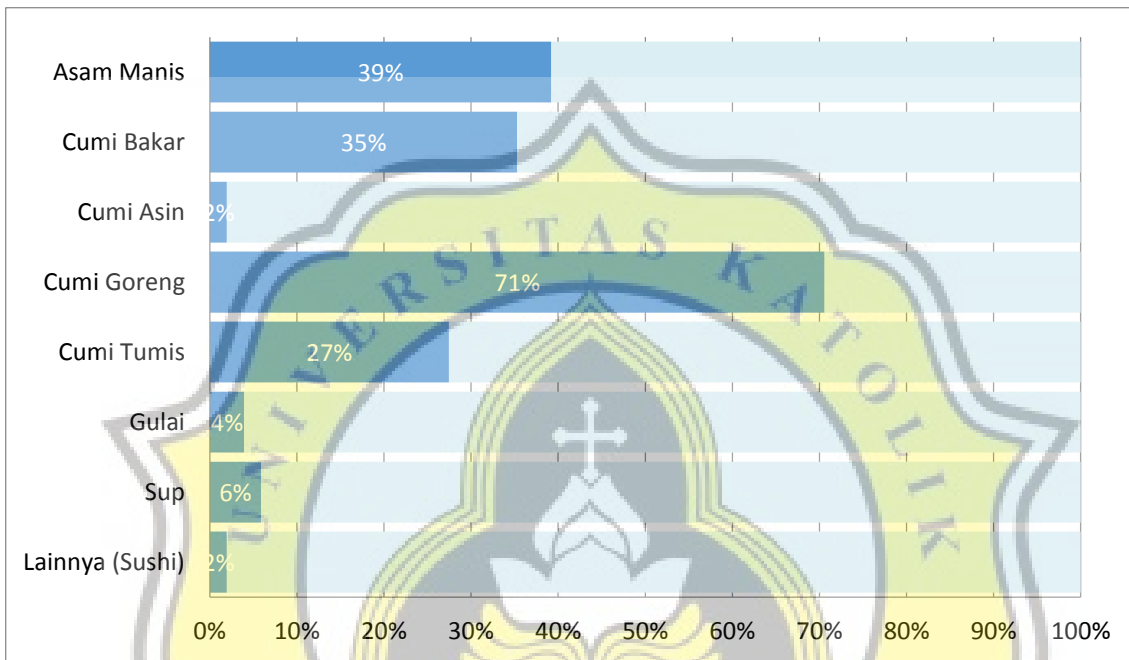
Gambar 56. Tipe cumi yang dibeli

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 71% dari responden memilih jenis olahan cumi jika dibandingkan olahan beku yang memiliki prosentase sebesar 6%



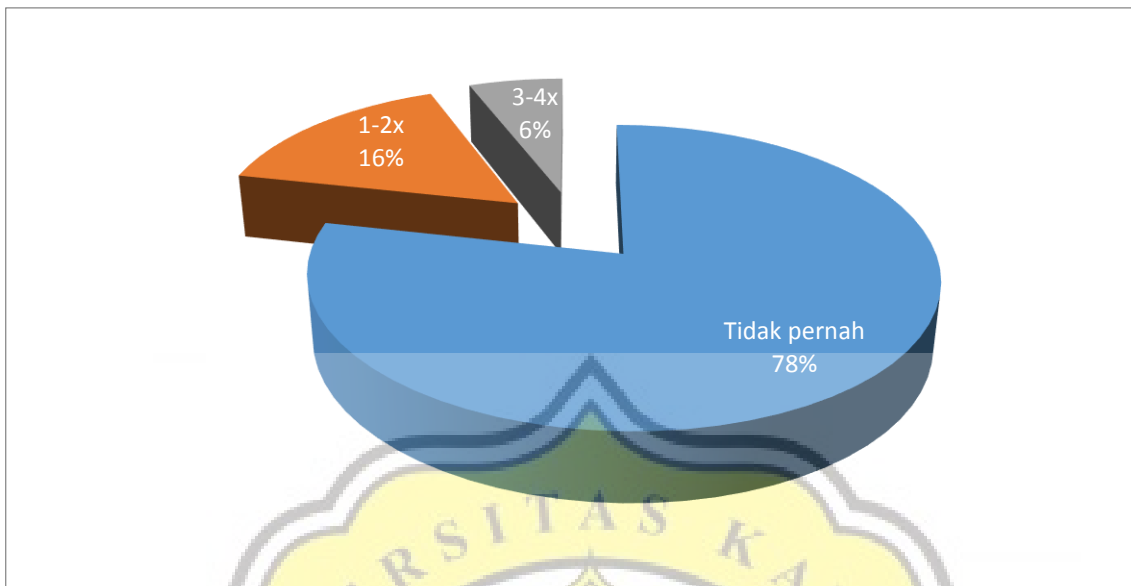
Gambar 57. Cara mengolah cumi

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa hamper seluruh dari responden memilih olahan goreng untuk cumi, sedangkan 4% dari responden memilih olahan panggang untuk cumi.



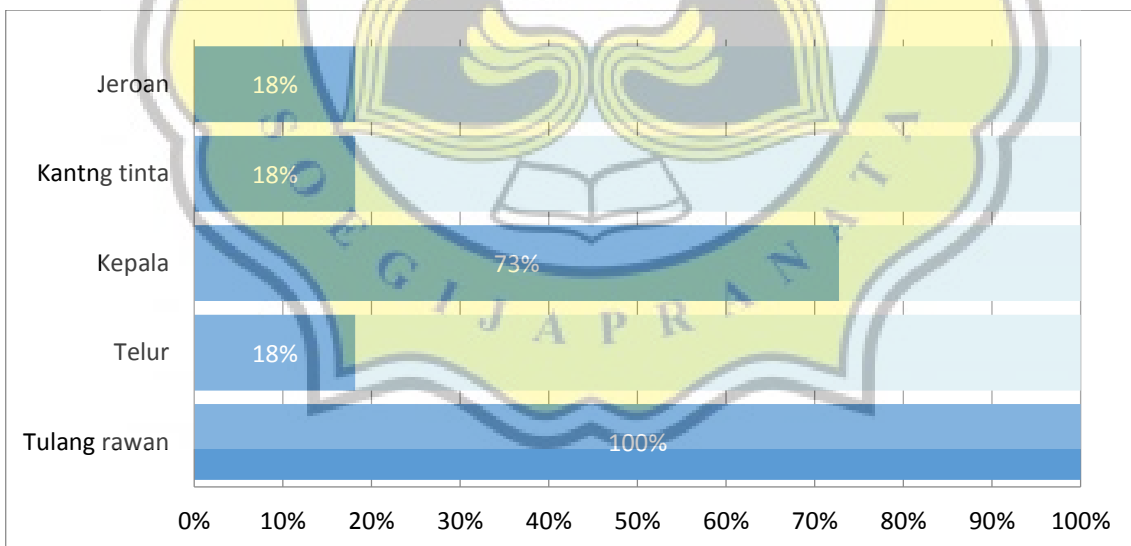
Gambar 58. Olahan cumi yang dibeli

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa 71% dari responden memilih cumi goreng, sedangkan 2% dari responden memilih olahan sushi



Gambar 59. Frekuensi konsumsi seluruh bagian cumi dalam 30 hari terakhir

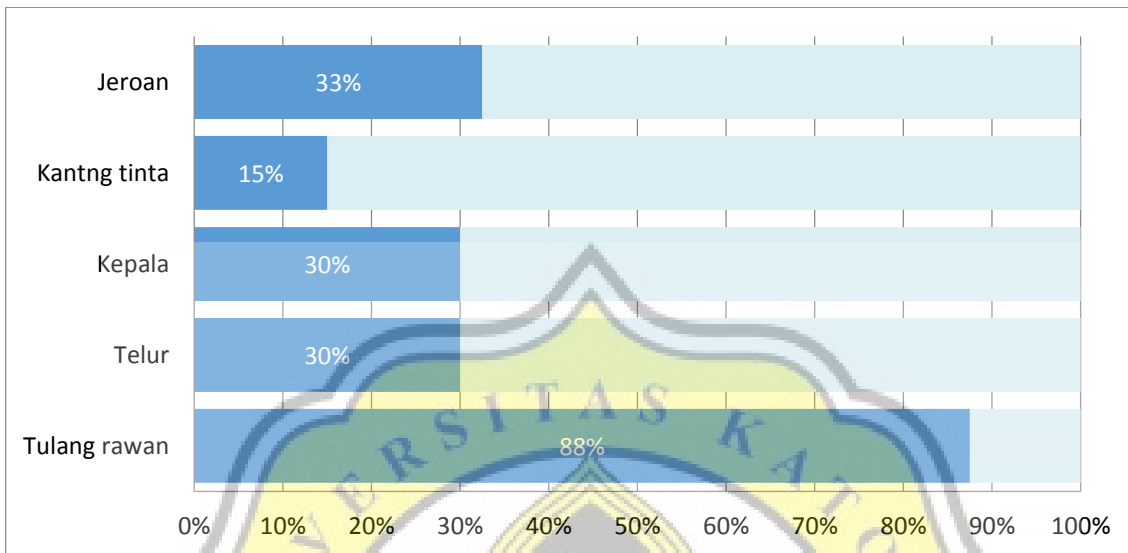
Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa sebesar 78% dari responden tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi.



Gambar 60. Bagian cumi yang dibuang jika responden pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi.

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa tulang rawan adalah bagian yang mayoritas dibuang oleh responden jika pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi, sedangkan jeroan

dan telur adalah bagian yang paling jarang dibuang oleh responden jika pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi.



Gambar 61. Bagian cumi yang dibuang jika responden tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi.

Dari grafik diatas dapat diketahui bahwa tulang rawan adalah bagian yang mayoritas dibuang oleh responden ketika tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi, sedangkan kantung tinta adalah bagian yang paling jarang dibuang oleh responden ketika tidak pernah mengkonsumsi seluruh bagian cumi.

3.3.4. Penanganan Seafood

Penanganan seafood berkaitan dengan tindakan yang dilakukan oleh konsumen sebelum mengolah dan memasak seafood. Penanganan ini berkaitan dengan

Tabel 10. Aktvitas Penanganan Seafood

Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Apakah Anda sering menyiapkan untuk mengolah seafood	Ya	51%
	Tidak	49%
Seafood manakah yang paling sering Anda olah sendiri	Ikan	100%
	Cumi	58%
	Kepiting	12%
	Kerang	38%
	Udang	62%

(Tabel lanjutan dari tabel 10)

IKAN		
Mencuci	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Membuang sisik	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Mengeluarkan isi	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Membuang insang isi	Selalu	96%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	4%
Membuang duri	Selalu	31%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	69%
KERANG		
Depurasi kerang	Selalu	-
	Kadang-kadang	90%
	Tidak Pernah	10%
Lama depurasi	<30 menit	100%
	30-60 menit	-
	60-90 menit	-
	>90 menit	-
Air yang digunakan depurasi kerang	Air laut	-
	Air tawar	100%
	Air garam	-
	Lainnya	-
Mencuci	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Mengupas/membuang cangkang	Selalu	-
	Kadang-kadang	60%
	Tidak Pernah	40%
UDANG		
Membuang kepala	Selalu	69%
	Kadang-kadang	31%
	Tidak Pernah	-
Membuang saluran Pencernaan	Selalu	44%
	Kadang-kadang	56%
	Tidak Pernah	-
Membuang ekor	Selalu	31%
	Kadang-kadang	31%
	Tidak Pernah	38%
Mengupas kulit	Selalu	75%
	Kadang-kadang	19%

(Tabel lanjutan dari tabel 10)

	Tidak Pernah	6%
Mencuci	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
KEPITING		
Mencuci	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Membuang cangkang	Selalu	-
	Kadang-kadang	20%
	Tidak Pernah	80%
Membuang jeroan	Selalu	-
	Kadang-kadang	20%
	Tidak Pernah	80%
Mengupas insang	Selalu	-
	Kadang-kadang	20%
	Tidak Pernah	80%
Membuang saluran Pencernaan	Selalu	-
	Kadang-kadang	20%
	Tidak Pernah	80%
CUMI-CUMI		
Membuang jeroan	Selalu	53%
	Kadang-kadang	27%
	Tidak Pernah	20%
Membuang kantung Tinta	Selalu	-
	Kadang-kadang	100%
	Tidak Pernah	-
Mengupas tulang rawan	Selalu	67%
	Kadang-kadang	33%
	Tidak Pernah	-
Membuang telur	Selalu	60%
	Kadang-kadang	7%
	Tidak Pernah	33%
Mencuci	Selalu	100%
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa 51% dari responden menyiapkan untuk pengolahan seafood, sedangkan 49% dari responden tidak menyiapkan untuk pengolahan seafood. Seafood yang paling sering diolah oleh responden adalah kan, disusul dengan udang lalu cumi, kerang dan kepiting.

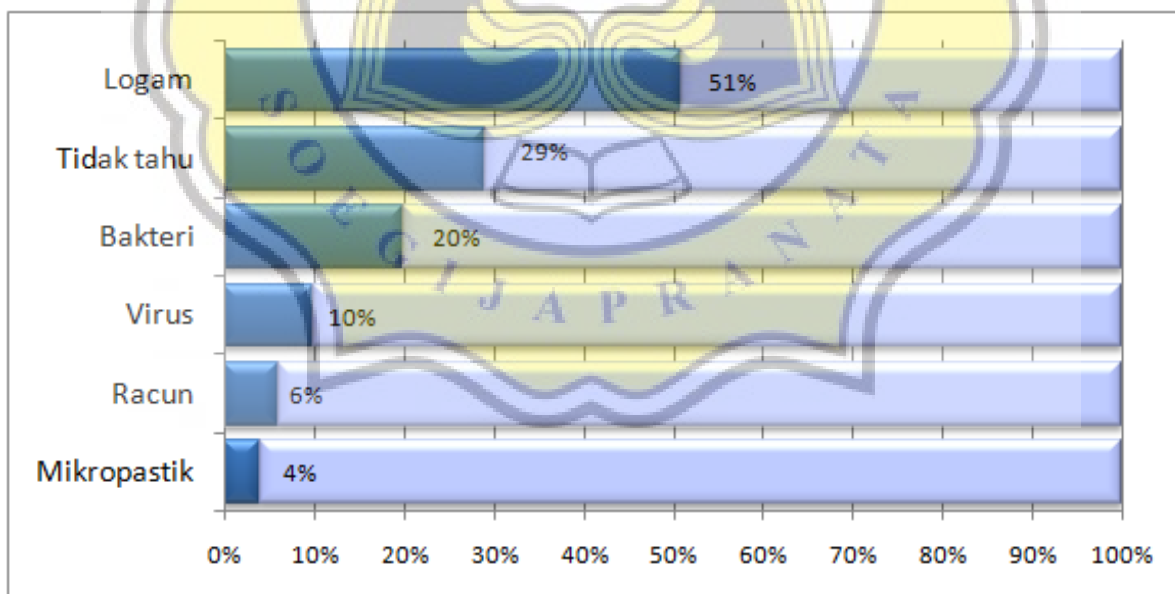
3.3.5. Pengetahuan Tentang Kontaminasi Mikroplastik Pada *Seafood*

Pengetahuan konsumen tentang berbagai hal yang dapat mengkontaminasi seafood diperoleh sebahai berikut

Tabel 11. Presentase responden tentang kontaminasi mikroplastik pada *seafood*

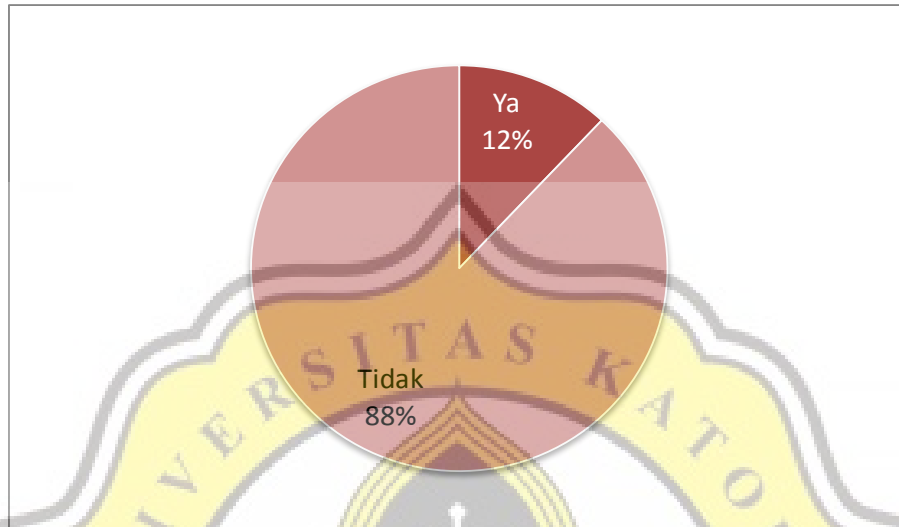
Pertanyaan Kuesioner	Jawaban	%
Apa kontaminan yang Anda ketahui yang terkandung dalam ikan (Boleh memilih lebih dari satu opsi)	Bakteri	20%
	Virus	10%
	Logam	51%
	Mikropastik	4%
	Racun	6%
	Tidak tahu	29%
Apa yang Anda ketahui tentang isu kontaminasi plastik dalam seafood?	Ya	12%
	Tidak	88%

Berdasarkan hasil data tersebut menunjukkan bahwa banyak responden yang mengetahui bahwa logam menjadi kontaminan terbesar dari seafood yaitu sebesar 51% dari 51 responden. Di sisi lain pengetahuan terhadap kontaminan mikroplastik merupakan yang paling rendah yaitu hanya sebanyak 4% dari 51 responden.



Gambar 62. Presentase hasil pengetahuan responden tentang mikroplastik yang terkandung dalam *seafood*

Selain penilaian tentang beberapa objek yang menjadi kontaminan dari seafood, maka pengetahuan mengenai mikroplastik sebagai kontaminan adalah sebagai berikut :

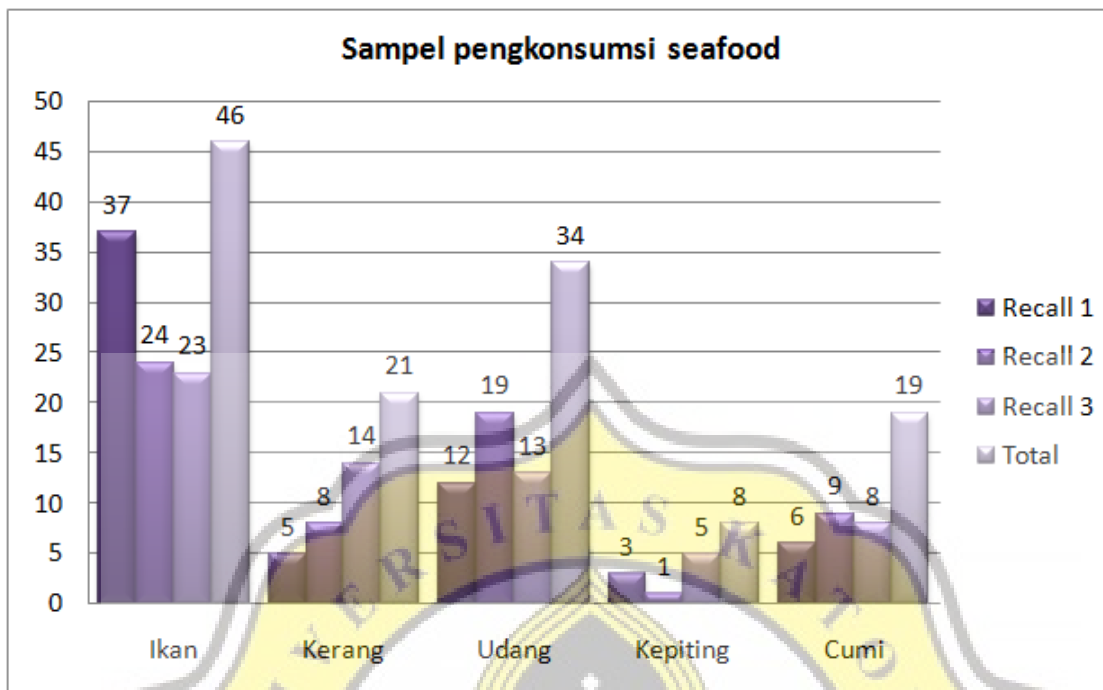


Gambar 63. Presentase hasil pengetahuan responden tentang isu mikroplastik yang ada pada *seafood*

Pengetahuan responden (orangtua siswa) mengenai keberadaan mikropastik yang ada dalam tubuh *seafood* yang menjadi kontaminan masih sedikit sekali dimiliki oleh responden orangtua yaitu hanya sebesar 12%.

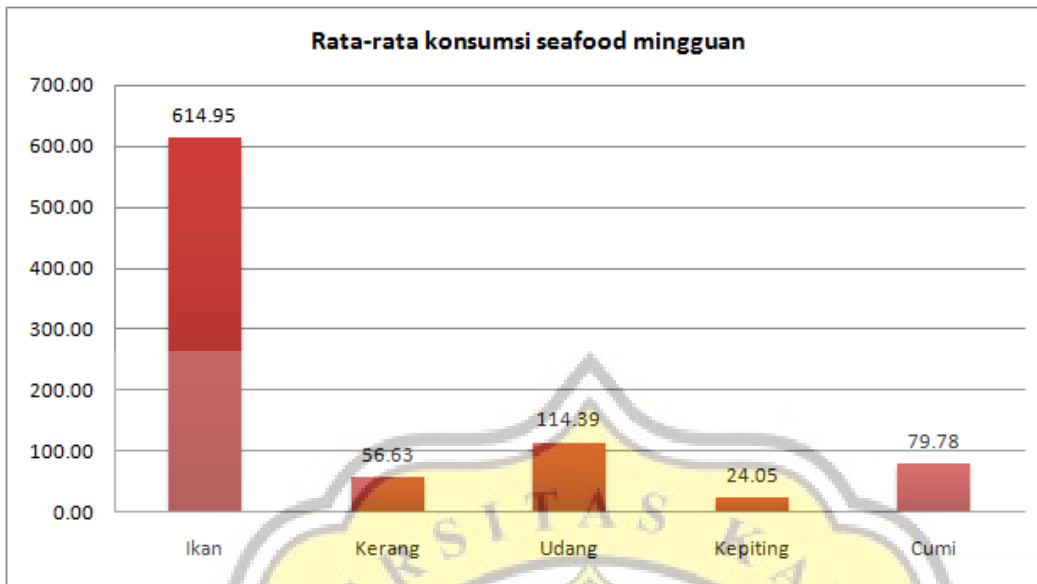
3.2.5. Konsumsi Seafood

Tingkat konsumsi *seafood* dalam penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali dalam seminggu (3 *recall*) terhadap 51 anak usia sekolah (6 – 12 tahun). Penyajian data statistik konsumsi *seafood* disajikan dalam jumlah siswa yang mengkonsumsi masing-masing jenis *seafood*



Gambar 64. Sampel responden mengkonsumsi *seafood* yang dilakukan dalam 3 *recall*.

Dari grafik diatas konsumsi *seafood* dalam satu minggu pada 51 responden menunjukkan bahwa *seafood* dengan jenis ikan merupakan jenis yang paling sering dan banyak dikonsumsi dimana dalam 1 minggu setidaknya sebanyak 46 anak dari 51 anak mengkonsumsi *seafood* setidaknya satu kali dalam seminggu. Urutan kedua ditempati oleh konsumsi udang yaitu sebanyak 34 anak dari 51 anak dan selanjutnya diikuti oleh kerang, cumi-cumi dan kepiting.



Gambar 65. Rata – rata konsumsi *seafood* mingguan.

Dari grafik diatas konsumsi *seafood* dalam satu minggu pada 51 responden menunjukkan bahwa *seafood* dengan jenis ikan merupakan jenis yang paling banyak dikonsumsi dimana dalam 1 minggu yaitu dengan rata-rata sebanyak 614,96 gram per minggu. Urutan kedua ditempati oleh konsumsi udang yaitu sebanyak 114,39 gram per minggu dan selanjutnya diikuti oleh cumi, kerang, dan kepiting .

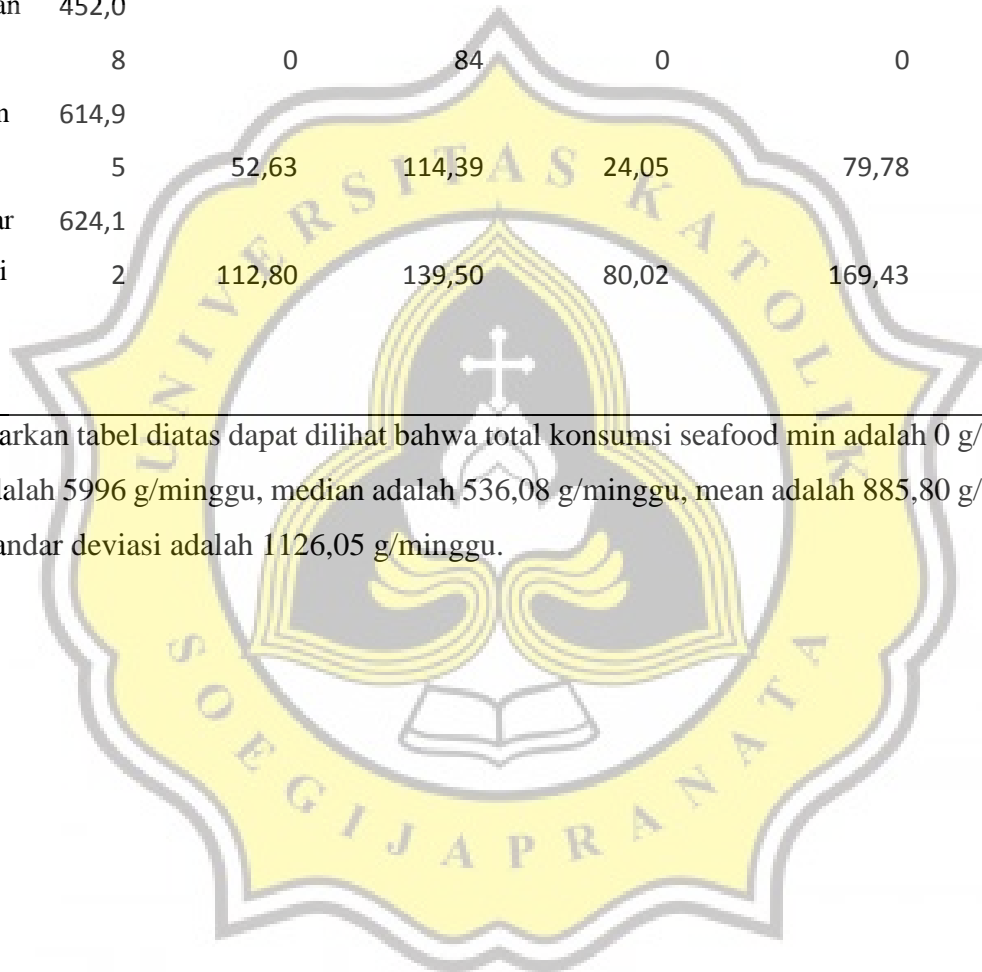
3.3.6. Tingkat Kontaminasi Mikroplastik

Berdasarkan tingkat konsumsi mikroplastik mingguan yang diperoleh selama penelitian maka tingkat intake mikroplastik yang diperoleh sampel dapat dihitung berdasarkan jumlah konsumsi tersebut

Tabel 12. Hasil *Recall Weekly*

	Konsumsi Seafood (gr/minggu)					
	Ikan	Kerang	Udang	Kepiting	Cumi-cumi	Total
Min	0	0	0	0	0	0
Max	3.616,67	535,99	560	466,66	816,66	5996,00
Median	452,08	0	84	0	0	536,08
Mean	614,95	52,63	114,39	24,05	79,78	885,80
Standar deviasi	624,12	112,80	139,50	80,02	169,43	1126,05

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa total konsumsi seafood min adalah 0 g/minggu, max adalah 5996 g/minggu, median adalah 536,08 g/minggu, mean adalah 885,80 g/minggu. Dan standar deviasi adalah 1126,05 g/minggu.



Tabel 13. Intake mikropastik

Hasil Laut	Konsumsi Hasil Laut Min (g/minggu)	Konsumsi Hasil Laut Max (g/minggu)	Konsentrasi Mikroplastik Min (partikel/g)	Konsentrasi Mikroplastik Max (partikel/g)	Estimasi Paparan Mikroplastik (partikel/minggu)	Estimasi Paparan Mikroplastik (partikel/tahun)
Ikan	0	2800	0	0,13	0 – 357	0 – 18.564
Kerang	0	244,53	1,96	93,82	0 – 22.943	0 – 1.193.036
Udang	0	3353,33	0	5,58	0 – 18.728	0 – 973.856
Kepiting	0	233,33	0,04	0,74	0 – 173	0 – 8.996
Cumi-cumi	0	466,67	0	1,11	0 – 518	26.936
Total		7097,87				0 – 2.221.288

Dari hasil penelitian diatas menunjukkan besarnya intake mikroplastik mencapai tertinggi yaitu sebesar 2.221.288 partikel / tahun.