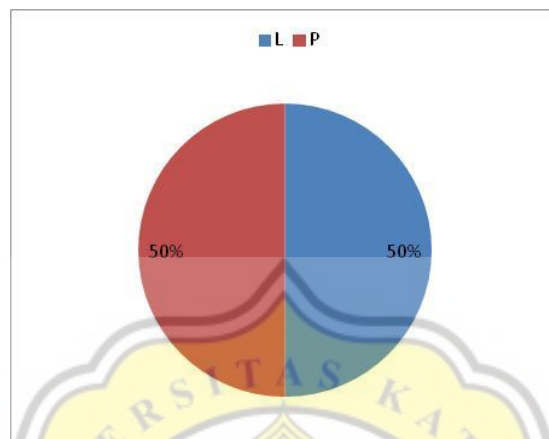


3. HASIL PENELITIAN

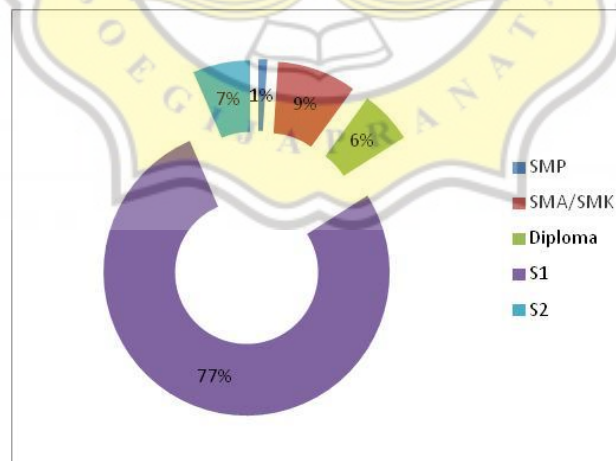
Pada penelitian ini dilakukan survei di lima kecamatan di kota Semarang secara acak. Dari kecamatan yang terpilih dibagi lagi menjadi 10 kelurahan lalu dipilih 20 RW. Responden yang dipilih di setiap RW adalah 10 orang dengan rentang usia 18-64 tahun.

3.1. Hasil Data *Food Frequency Questionnaire* (FFQ)



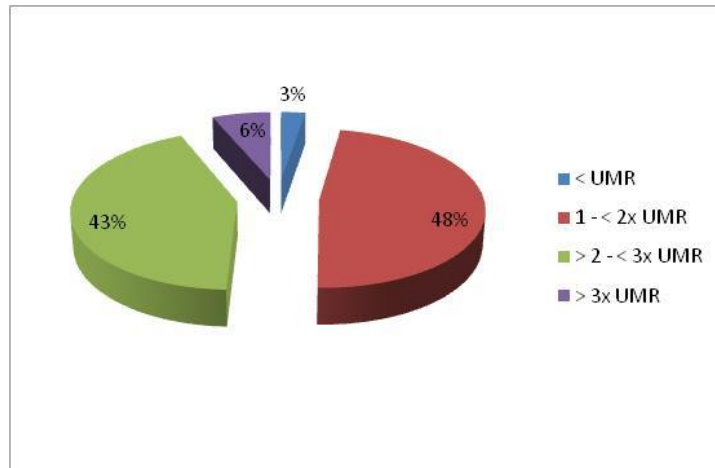
Gambar 5. Proporsi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Gambar 5. di atas menunjukkan bahwa perbandingan antara responden laki-laki dan perempuan adalah 1:1.



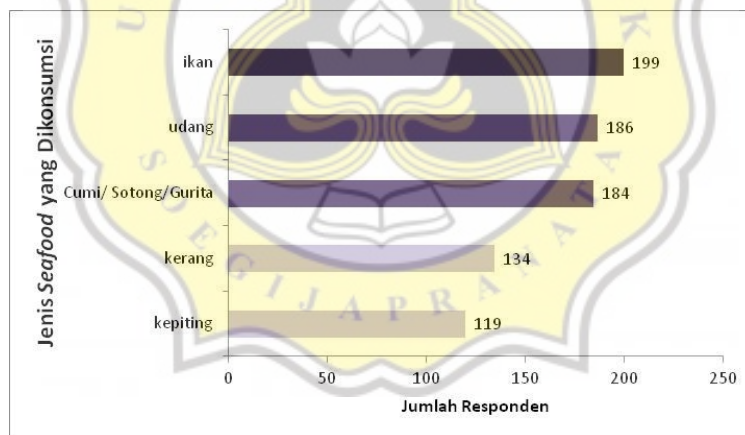
Gambar 6. Proporsi Responden Menurut Tingkat Pendidikan

Seluruh responden yang terlibat berasal dari latar belakang yang berbeda-beda. Dapat diketahui pada Gambar 6., bahwa 1% berpendidikan tingkat SMP, 9% SMA, 6% diploma, 77% S1, dan 7% S2.



Gambar 7. Proporsi Responden Berdasarkan Pendapatan Bulanan

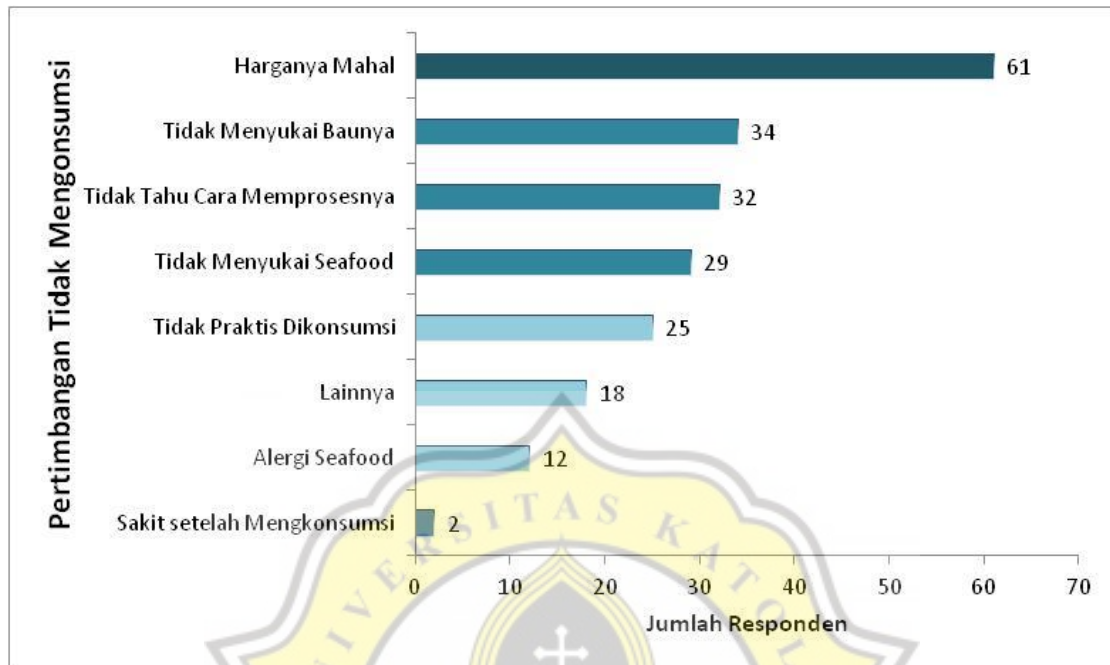
Upah minimum untuk kota Semarang kurang lebih Rp 2.500.000,-. Gambar 7. menunjukkan pendapatan bulanan yang diperoleh responden dalam satu bulan. Sebanyak 48% memiliki pendapatan Rp 2.500.000,- -< Rp 5.000.000,-, 43% responden memiliki pendapatan > Rp 5.000.000,- -< Rp 7.500.000,-, 6% memiliki pendapatan > Rp 7.500.000,- dan 3% responden memiliki pendapatan < Rp 2.500.000,-.



Gambar 8. Jenis *Seafood* yang Paling Sering Dikonsumsi

Gambar 8. menunjukkan banyaknya responden dalam mengonsumsi jenis *seafood*. Jumlah orang terbanyak adalah yang mengonsumsi ikan yakni ada 199 orang, kemudian diurutkan ke-2 ada udang yang dikonsumsi sebanyak 186 orang, sedangkan cumi/sotong/gurita dikonsumsi oleh 184 orang, kerang dikonsumsi oleh 134 orang, dan yang paling sedikit dikonsumsi adalah kepiting yaitu 119 orang.

Dari 200 responden ada 118 orang yang tidak mengonsumsi jenis *seafood* tertentu (ikan 1 orang, udang 14 orang, cumi 16 orang, kerang 66 orang, kepiting 91 orang). Dibawah ini menunjukkan alasan responden tersebut tidak mengonsumsi *seafood* tertentu.

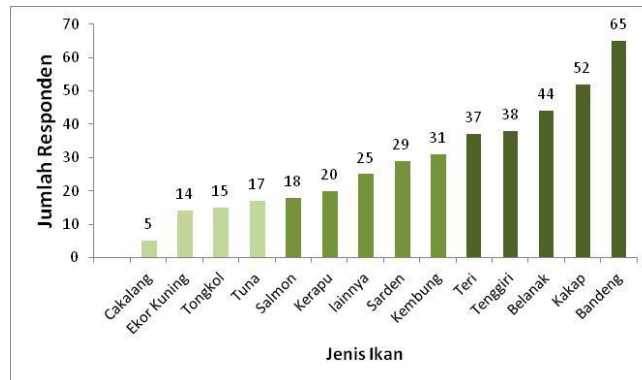


Gambar 9. Alasan Tidak Mengonsumsi *Seafood*

Gambar 9. memperlihatkan alasan reponden tidak mengonsumsi jenis *seafood* tertentu. Alasan yang paling banyak dipilih adalah karena harganya mahal, dan yang paling sedikit adalah sakit setelah mengonsumsi.

3.1.1. Konsumsi Ikan

Dari pelaksanaan survei untuk ikan, didapatkan hasil respon yang diberikan seperti gambar-gambar berikut :

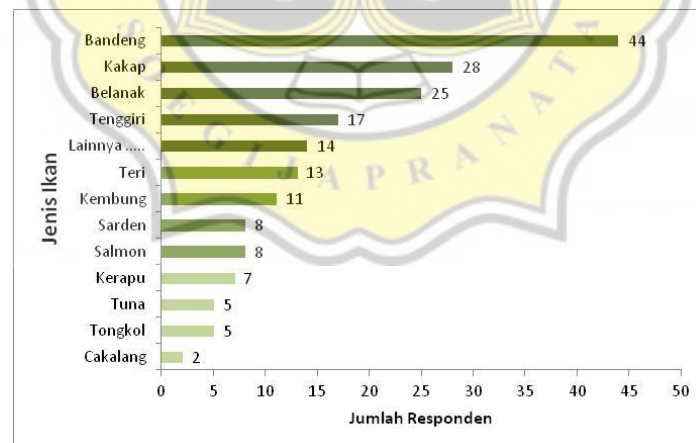


Gambar 10. Jenis Ikan yang Dikonsumsi dalam 30 Hari Terakhir

Keterangan :

Lainnya = manyung, tigawaja

Gambar 10., menunjukkan beberapa jenis ikan yang dikonsumsi oleh beberapa responden dalam 30 hari terakhir. Ikan bandeng merupakan yang paling banyak dikonsumsi responden yaitu sebanyak 65 orang, sedangkan ikan cakalang merupakan jenis yang paling sedikit dikonsumsi responden yaitu sebanyak 5 orang. Selain jenis ikan yang tertera pada gambar diatas, ada jenis ikan lainnya yang dikonsumsi yaitu ikan manyung dan tigawaja.

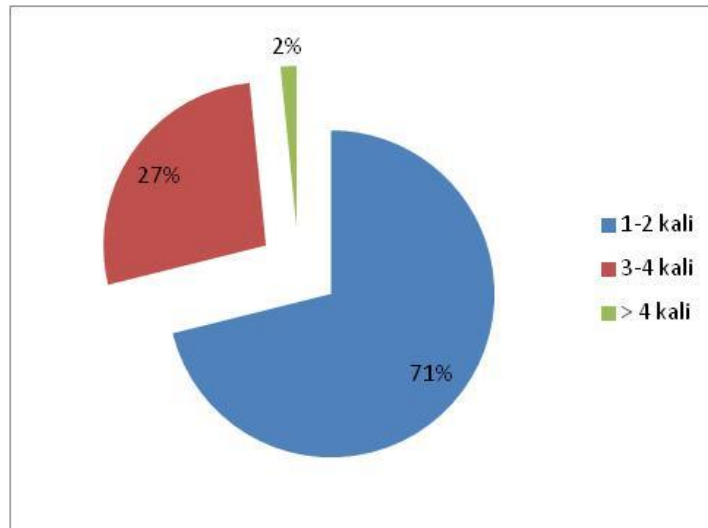


Gambar 11. Ikan yang Paling Sering Dikonsumsi

Keterangan :

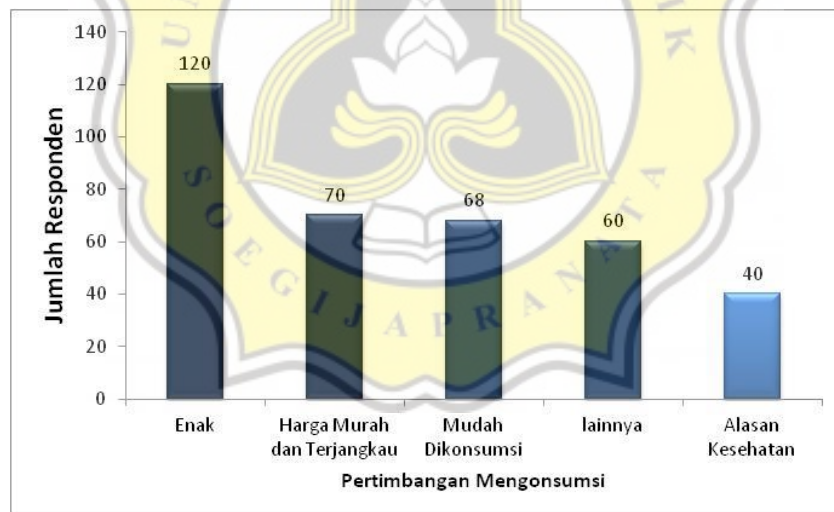
Lainnya = manyung, tigawaja

Pada Gambar 11. dapat dilihat bahwa bandeng berada pada posisi paling tinggi dalam jenis ikan yang paling sering dikonsumsi oleh 44 orang, diikuti posisi kedua yaitu ikan kakap yang dikonsumsi oleh 28 orang, dan ikan belanak menempati posisi ketiga yang dikonsumsi oleh 25 orang. Sedangkan yang ada di posisi tiga terakhir adalah ikan tuna, tongkol dan cakalang.



Gambar 12. Persentase Frekuensi Konsumsi Ikan

Gambar 12. menunjukkan persentase frekuensi responden dalam mengonsumsi berbagai jenis ikan. Sebanyak 71% responden mengonsumsi ikan sebanyak 1-2 kali, kemudian ada 27% responden mengonsumsi sebanyak 3-4 kali, sedangkan ada 2% responden mengonsumsi lebih dari 4 kali.

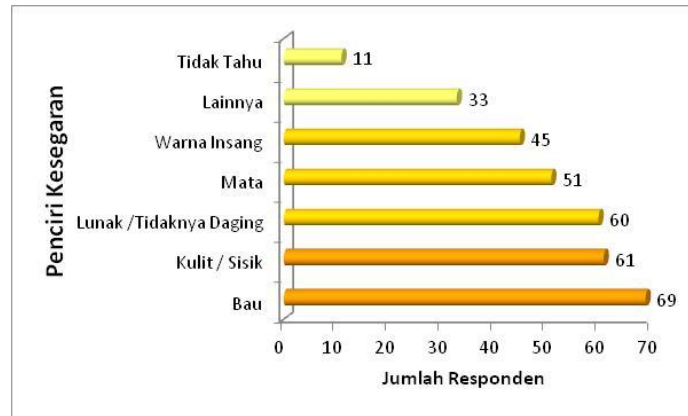


Gambar 13. Alasan Mengonsumsi Ikan

Keterangan :

Lainnya = mudah didapat, mudah didapat, ingin, suka, tergantung memasak, keinginan keluarga

Gambar 13., menunjukkan beberapa pertimbangan responden dalam mengonsumsi ikan. Rasa enak merupakan alasan yang paling banyak dipilih oleh 120 responden, diurutkan kedua harga yang murah dan terjangkau menjadi alasan yang diajukan responden, diikuti alasan karena ikan mudah dikonsumsi, sedangkan kesehatan merupakan alasan yang paling sedikit dipilih yaitu oleh 40 responden.

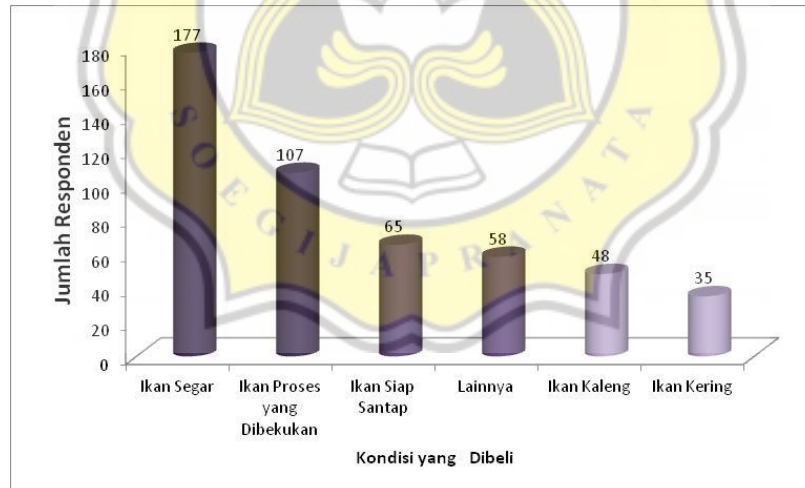


Gambar 14. Penciri Kesegaran Ikan

Keterangan :

Lainnya = terlihat segar, warna daging segar/putih segar/tidak pucat, cerah, daging bersih, tidak berlendir

Ada beberapa ciri-ciri yang diketahui oleh responden dalam memilih ikan segar seperti yang ditunjukkan Gambar 14. Bau yang tidak busuk/tidak menyengat dipilih oleh 69 responden sebagai penciri kesegaran ikan. Sedangkan sebanyak 11 responden tidak tahu penciri kesegaran ikan yang baik. Selain itu terdapat 33 orang yang memilih warna daging segar/putih segar/tidak pucat, tidak berlendir, daging bersih, terlihat segar dan cerah sebagai ciri kesegaran ikan lainnya.

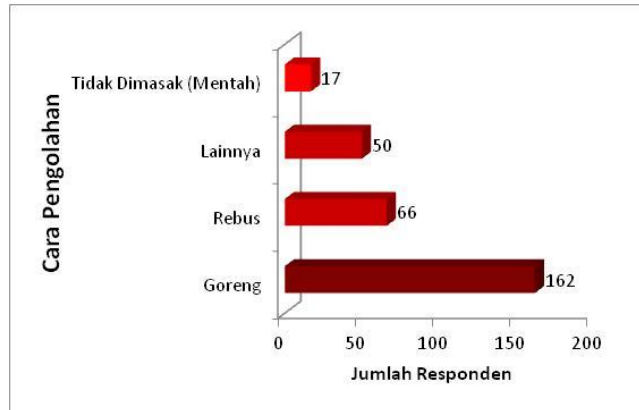


Gambar 15. Kondisi Ikan Laut yang Dibeli

Keterangan :

Lainnya = presto, fillet segar, asap, olahan

Dapat dilihat pada Gambar 15., bahwa kondisi ikan yang dipilih responden saat membeli ikan. Kondisi ikan segar paling banyak dipilih yaitu oleh 177 responden, sedangkan ikan kering paling sedikit yaitu ada 35 reponden. Kondisi ikan lainnya yang dipilih oleh 58 responden ada berbagai macam yaitu fillet segar, atau yang sudah siap santap seperti presto, ikan asap, dan olahan.

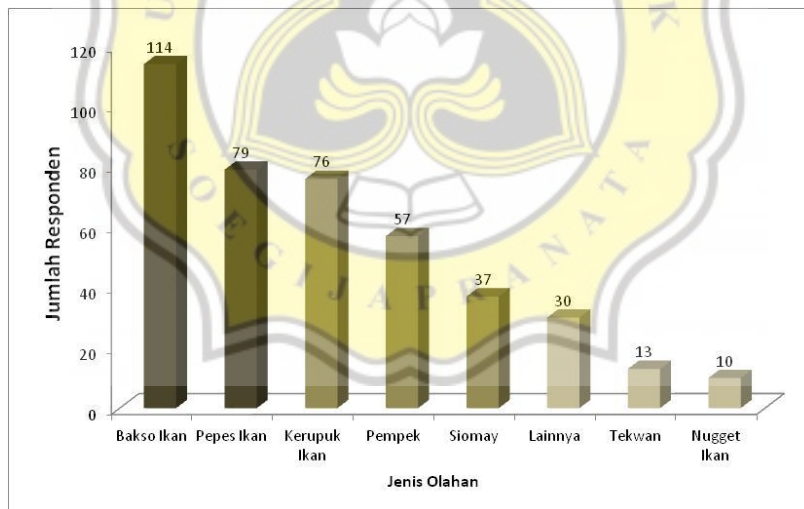


Gambar 16. Cara Pengolahan Ikan

Keterangan :

Lainnya = tumis, dipan, olahan, asap, tim, kukus, beli, presto, pepes

Gambar 16. menunjukkan berbagai cara yang sering dilakukan oleh responden saat mengolah ikan segar. Menggoreng ikan adalah cara yang paling banyak digunakan yaitu sebanyak 162 responden. Ada juga cara lain yang sering dilakukan yaitu ikan yang di presto, pepes, pan, kukus, tumis, asap serta ada responden yang beli ikan dalam kondisi matang.



Gambar 17. Jenis Olahan Ikan yang Sering Dikonsumsi

Keterangan :

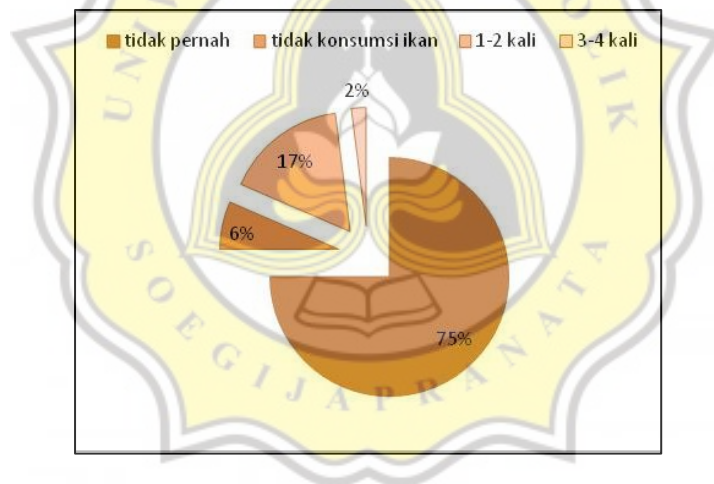
Lainnya = otak-otak, sushi, presto, ikan asin, peyek teri

Gambar 17. menunjukkan beberapa jenis olahan dari ikan yang sering dikonsumsi oleh responden dimana bakso ikan adalah jenis yang paling sering dikonsumsi, diikuti pepes ikan, kerupuk ikan, pempek, siomay, tekwan, dan nugget ikan merupakan yang paling jarang dikonsumsi.



Gambar 18. Frekuensi Konsumsi Telur Ikan

Pada Gambar 18. dapat dilihat bahwa sangat jarang dijumpai responden yang mengonsumsi telur ikan. Sebanyak 81% responden tidak pernah mengonsumsi telur ikan, sedangkan hanya 12% responden yang mengonsumsi telur ikan sebanyak 1-2 kali. Sisanya adalah 7% responden yang tidak mengonsumsi ikan dalam 30 hari terakhir.



Gambar 19. Frekuensi Konsumsi Kepala Ikan

Pada Gambar 19. dapat dilihat bahwa sangat sedikit dijumpai responden yang mengonsumsi kepala ikan. Sebanyak 75% responden tidak pernah mengonsumsi kepala ikan, sedangkan hanya 17% responden yang mengonsumsi telur ikan sebanyak 1-2 kali, 2% responden mengonsumsi sebanyak 3-4 kali. Sisanya adalah 6% responden yang tidak mengonsumsi ikan dalam 30 hari terakhir.

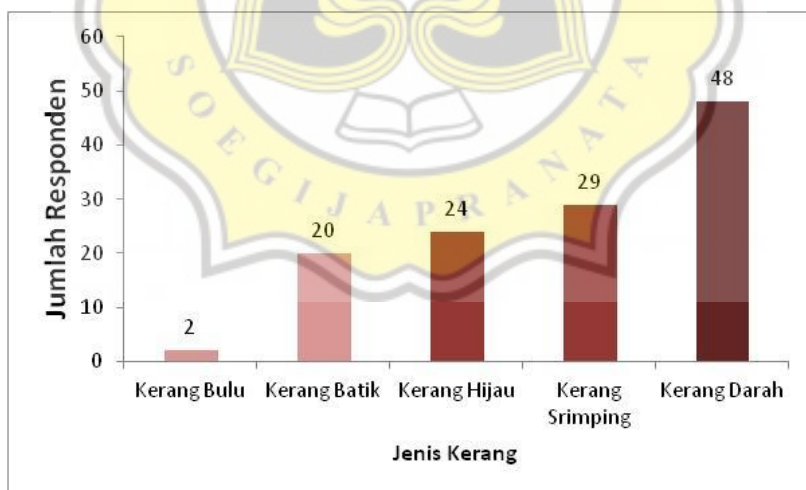


Gambar 20. Frekuensi Konsumsi Kulit Ikan

Pada Gambar 20. dapat dilihat bahwa banyak responden yang mengonsumsi kulit ikan. Sebanyak 84% responden mengonsumsi kulit ikan sebanyak 1-2 kali, sedangkan ada 5% responden yang mengonsumsi kulit ikan sebanyak 3-4 kali. Sisanya adalah 5% responden yang tidak mengonsumsi kulit ikan dan 6% yang tidak mengonsumsi ikan dalam 30 hari terakhir.

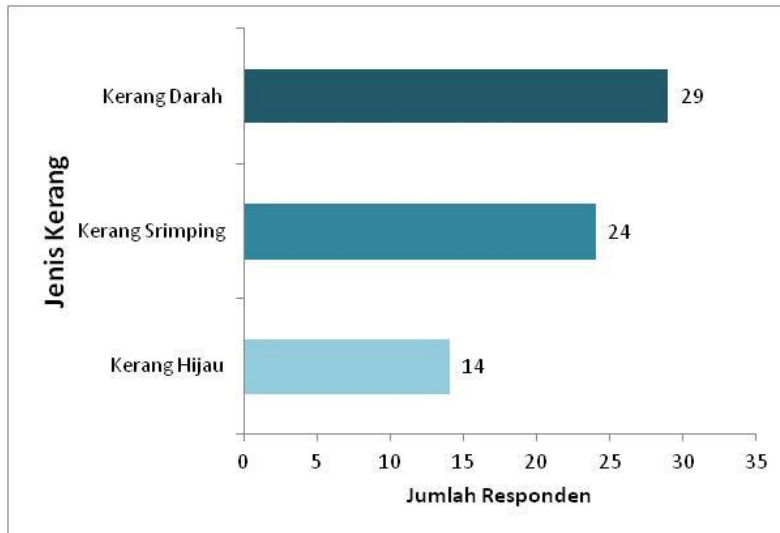
3.1.2. Konsumsi Kerang

Untuk respon mengenai konsumsi kerang dapat dilihat pada gambar-gambar dibawah ini



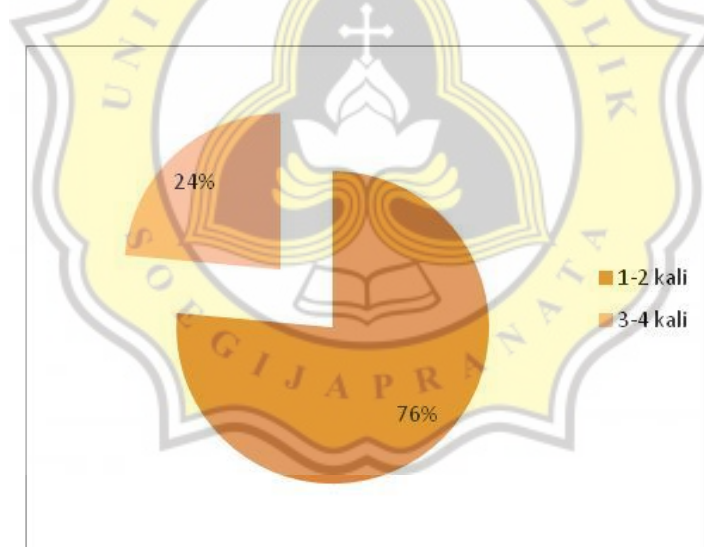
Gambar 21. Jenis Kerang yang Dikonsumsi dalam 30 Hari Terakhir

Gambar 21. diatas menunjukkan jenis kerang yang dikonsumsi responden dalam 30 hari terakhir. Kerang darah menempati urutan paling banyak dikonsumsi oleh 48 orang, kemudian kerang srimping dikonsumsi 29 orang. Selain itu ada kerang hijau, kerang batik dan kerang bulu .



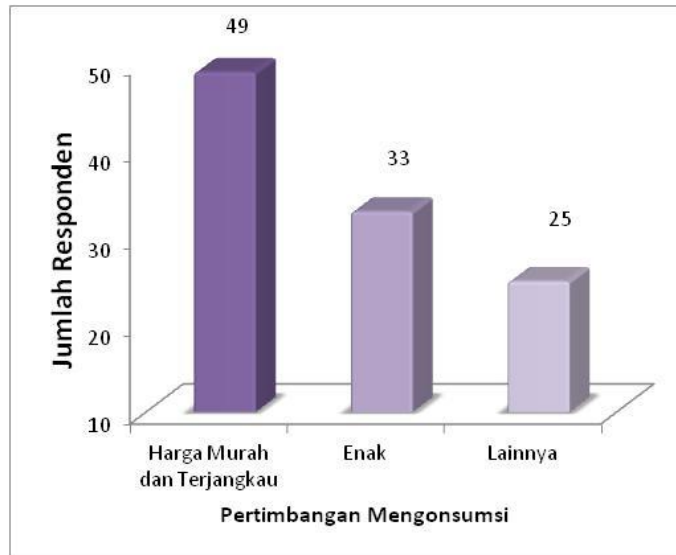
Gambar 22. Kerang yang Paling Sering Dikonsumsi

Gambar 22. menunjukkan jenis kerang yang paling sering dikonsumsi. Kerang darah menjadi yang paling sering dikonsumsi, diurutkan kedua ada kerang srimping, dan yang paling jarang dikonsumsi adalah kerang hijau yang dikonsumsi 14 responden.



Gambar 23. Persentase Frekuensi Konsumsi Kerang

Persentase frekuensi konsumsi kerang dapat dilihat pada Gambar 23. Sebanyak 76% responden mengonsumsi kerang sebanyak 1-2 kali, sisanya 24% mengonsumsi kerang sebanyak 3-4 kali.

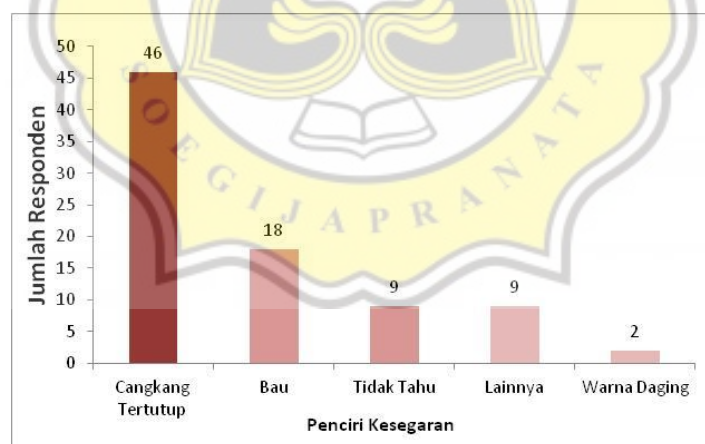


Gambar 24. Alasan Mengonsumsi Kerang

Keterangan :

Lainnya = mudah didapat, suka, keinginan, tergantung masak

Gambar 24., menunjukkan beberapa pertimbangan responden dalam mengonsumsi kerang. Harga yang murah dan terjangkau merupakan alasan yang paling banyak dipilih oleh 49 responden, sedangkan alasan lain seperti mudah didapat, suka, ingin, dan tergantung memasak merupakan alasan yang paling sedikit dipilih yaitu oleh 25 responden.

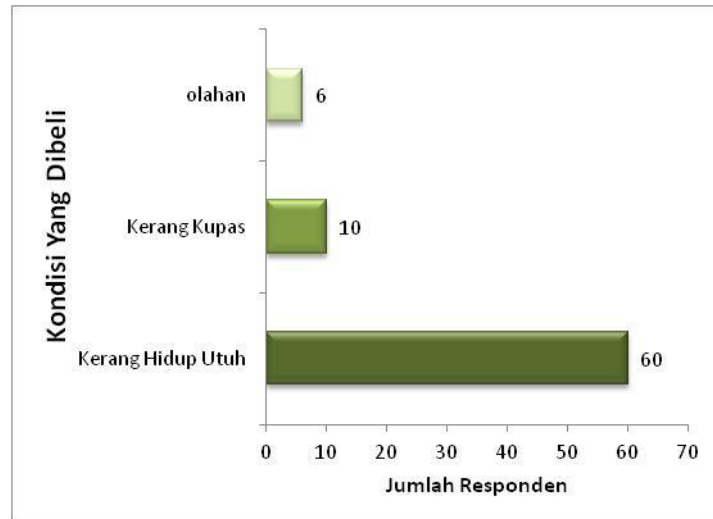


Gambar 25. Penciri Kesegaran Kerang

Keterangan :

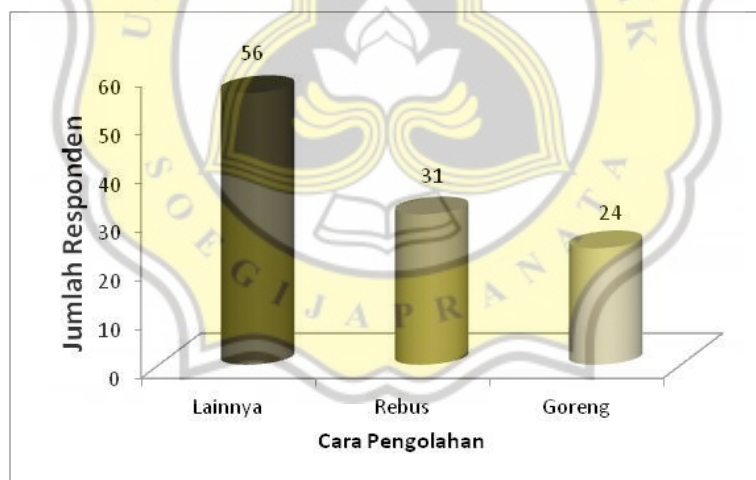
Lainnya = cangkang tidak kotor, tidak kotor/terlalu kotor, kerang hidup

Ada beberapa ciri-ciri yang dipilih oleh responden dalam memilih kerang segar seperti yang ditunjukkan Gambar 25. Cangkang yang tertutup dipilih oleh 46 responden sebagai penciri kesegaran kerang. Sedangkan sebanyak 2 responden memilih warna daging cerah sebagai penciri kesegaran kerang. Selain itu terdapat 9 orang yang memilih alasan lain seperti cangkang tidak kotor, dan kerang masih hidup sebagai ciri kesegaran kerang.



Gambar 26. Kondisi Kerang yang Dibeli

Dapat dilihat pada gambar 26., menunjukkan kondisi yang dipilih responden saat membeli kerang. Kondisi kerang hidup utuh segar paling banyak dipilih yaitu oleh 60 responden, kerang kupas dipilih oleh 10 responden, sedangkan olahan kerang paling sedikit yaitu ada 6 reponden.



Gambar 27. Cara Pengolahan Kerang

Keterangan :

Lainnya = beli matang, oseng, tumis

Gambar 27. menunjukkan cara yang dilakukan oleh responden saat mengolah kerang. Menggoreng merupakan cara yang paling sedikit dipraktekkan untuk kerang yaitu sebanyak 24 responden, cara merebus lebih banyak diterapkan. Ada juga cara lain yang sering dilakukan yaitu ditumis, oseng serta ada responden yang beli kerang dalam kondisi matang.



Gambar 28. Jenis Olahan Kerang Yang Sering Dikonsumsi

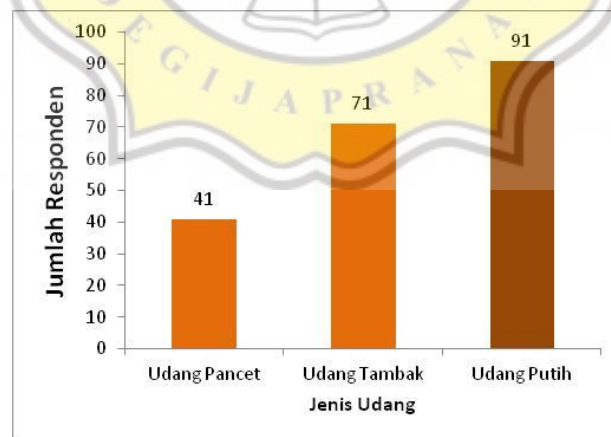
Keterangan :

Lainnya = goreng, rebus, oseng, rica-rica, kerang kunci

Gambar 28. menunjukkan beberapa jenis olahan dari kerang yang sering dikonsumsi oleh responden dimana kerang tumis adalah jenis yang paling sering dikonsumsi oleh 54 responden, sedangkan kerang balado merupakan yang paling jarang dikonsumsi yaitu hanya 8 orang. Jenis olahan kerang lainnya seperti kerang goreng, rebus, oseng, rica-rica, kerang kunci menempati urutan kedua yang paling sering dikonsumsi

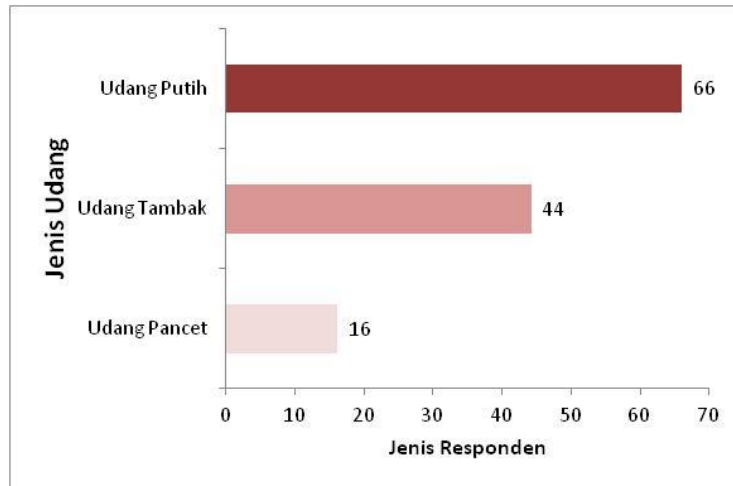
3.1.3. Konsumsi Udang

Hasil yang didapatkan dari responden untuk konsumsi udang dapat dilihat pada gambar-gambar berikut ini.



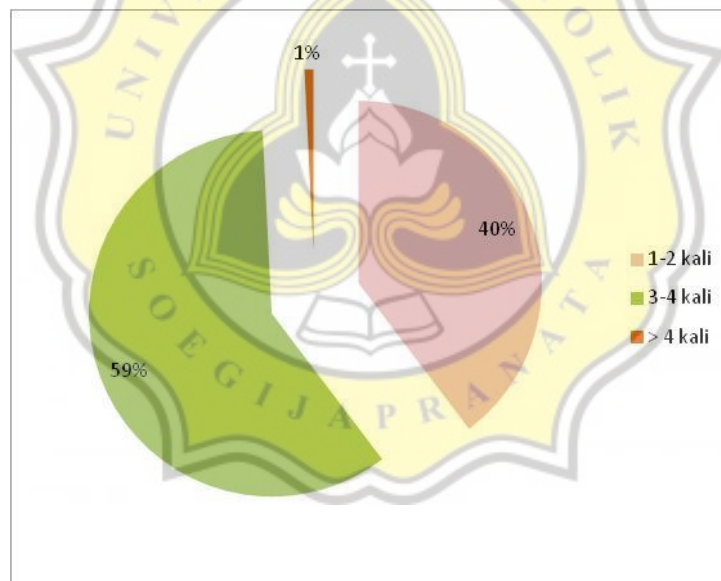
Gambar 29. Jenis Udang yang Dikonsumsi dalam 30 Hari Terakhir

Pada Gambar 29. diatas menunjukkan udang yang dikonsumsi dalam 30 hari terakhir. Ada 3 jenis udang yaitu udang putih, udang tambak, dan udang pancet. Udang putih merupakan jenis yang paling banyak dimakan 91 responden, udang tambak dikonsumsi 71 responden, dan udang pancet dikonsumsi 41 orang.



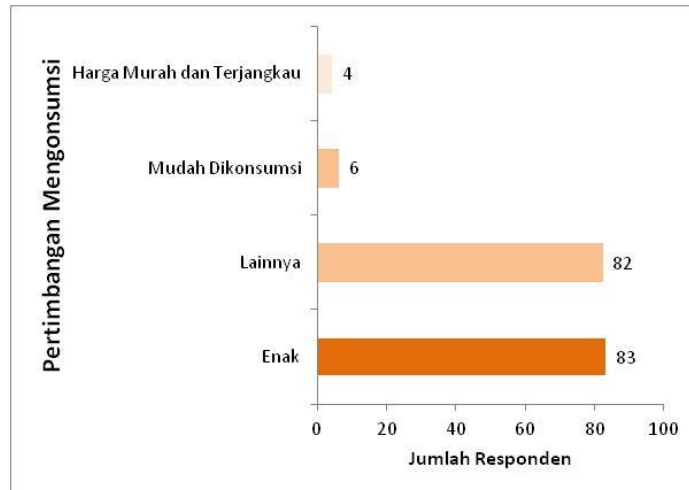
Gambar 30. Udang yang Paling Sering Dikonsumsi

Pada Gambar 30. diatas menunjukkan yang paling sering dikonsumsi para responden. Udang putih paling banyak dikonsumsi kemudian diurutkan kedua ada udang tambak, dan yang paling jarang dikonsumsi adalah udang pancet.



Gambar 31. Persentase Frekuensi Konsumsi Udang

Beberapa responden mengonsumsi udang dengan frekuensi yang berbeda-beda. pada Gambar 31. dapat dilihat bahwa 40% responden mengonsumsi udang 1-2 kali, 59% responden mengonsumsi sebanyak 3-4 kali, dan 1% mengonsumsi > 4 kali.

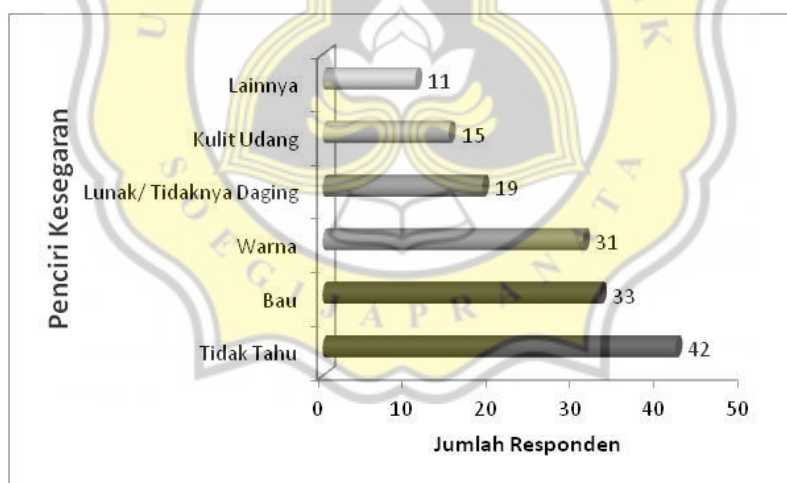


Gambar 32. Alasan Mengonsumsi Udang

Keterangan:

Lainnya = suka, ingin, keinginan keluarga, daging tebal, mudah dimasak/diolah, mudah didapat, tergantung masak

Gambar 32. menunjukkan beberapa pertimbangan responden saat ingin mengonsumsi udang. Enak merupakan alasan yang paling banyak dipilih oleh 83 responden, sedangkan harga yang murah dan terjangkau merupakan alasan yang paling sedikit dipilih yaitu oleh 4 responden.

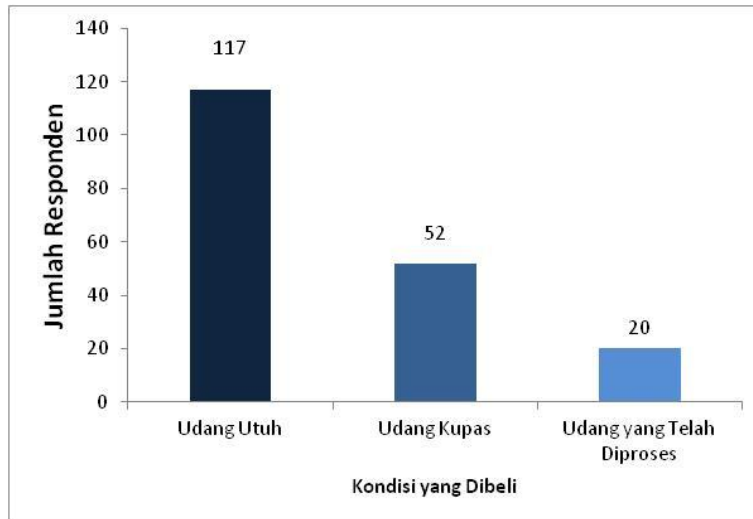


Gambar 33. Penciri Kesegaran Udang

Keterangan :

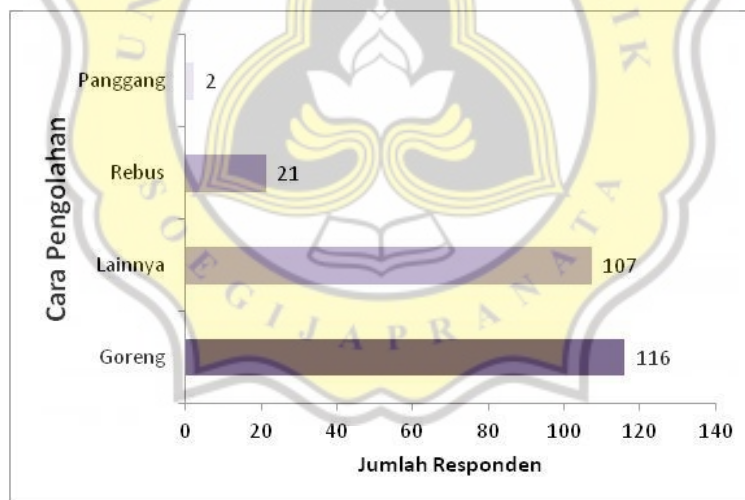
Lainnya = bersih, terlihat segar, tidak berlendir

Beberapa ciri-ciri yang dipilih oleh responden dalam memilih kerang segar ditunjukkan pada Gambar 33. Sebanyak 42 responden tidak tahu penciri kesegaran udang. Selain itu terdapat 11 orang yang memilih alasan lain seperti cangkang tidak berlendir, bersih dan terlihat segar sebagai ciri kesegaran kerang.



Gambar 34. Kondisi Udang yang Dibeli

Dapat dilihat pada Gambar 34. menunjukkan kondisi yang dipilih responden saat membeli udang. Kondisi udang utuh paling banyak dipilih yaitu oleh 117 responden, udang kupas dipilih oleh 52 responden, udang yang telah diproses menjadi paling sedikit yaitu ada 20 responden.

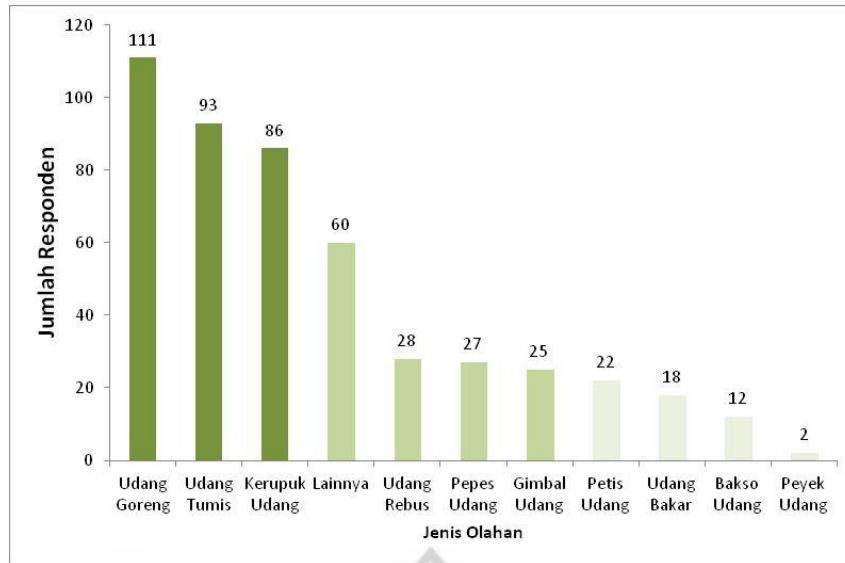


Gambar 35. Cara Pengolahan Udang

Keterangan :

Lainnya = bakar, tumis, oseng

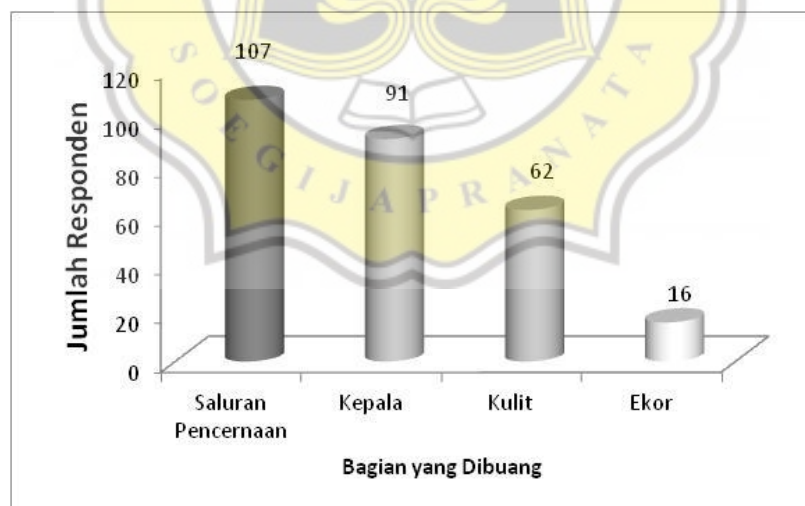
Gambar 35. menunjukkan cara yang dilakukan oleh responden saat mengolah udang. Menggoreng udang merupakan cara yang paling banyak digunakan yaitu sebanyak 116 responden. Udang yang direbus menempati urutan ketiga, dan cara mengolah lainnya yang dipilih responden seperti udang yang dibakar, ditumis, dioseng ada di urutan ketiga. Sedangkan cara paling sedikit digunakan adalah udang panggang yang dipilih 2 responden.



Gambar 36. Jenis Olahan Udang yang Dikonsumsi

Keterangan :
Lainnya = terasi, siamay

Gambar 36. menunjukkan beberapa jenis olahan udang yang sering dikonsumsi oleh responden dimana udang goreng adalah jenis yang paling sering dikonsumsi oleh 111 responden, sedangkan peyek udang merupakan yang paling jarang dikonsumsi yaitu hanya 2 orang.

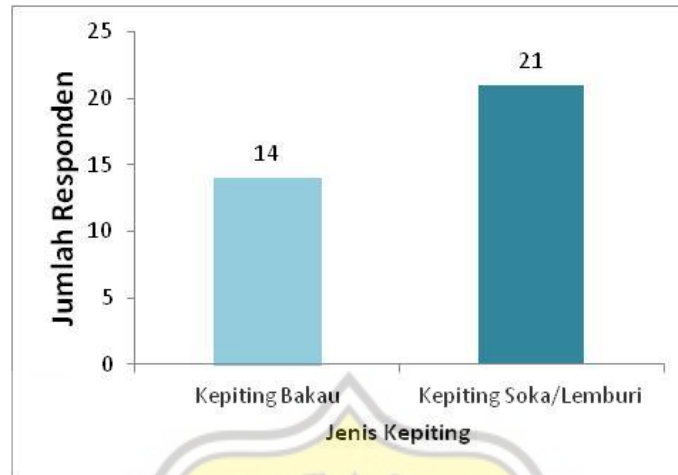


Gambar 37. Bagian Udang yang Dibuang

Pada gambar 37. dapat dilihat bahwa bagian saluran pencernaan udang adalah bagian yang pasti dibuang oleh 107 responden, diikuti oleh kepala dibuang oleh 91 responden, kulit dibuang oleh 62 responden dan yang paling jarang dibuang adalah ekor yaitu sebanyak 16 responden.

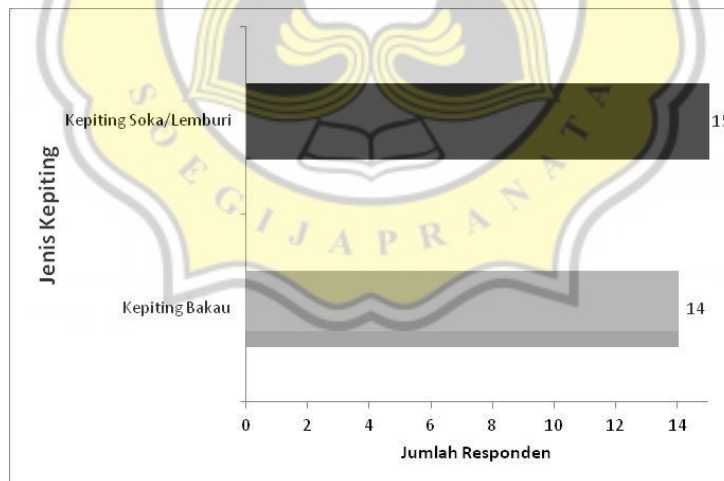
3.1.4. Konsumsi Kepiting

Hasil survei untuk respon yang diberikan responden mengenai konsumsi kepiting dapat dilihat pada gambar-gambar dibawah ini



Gambar 38. Jenis Kepiting yang Dikonsumsi dalam 30 Hari Terakhir

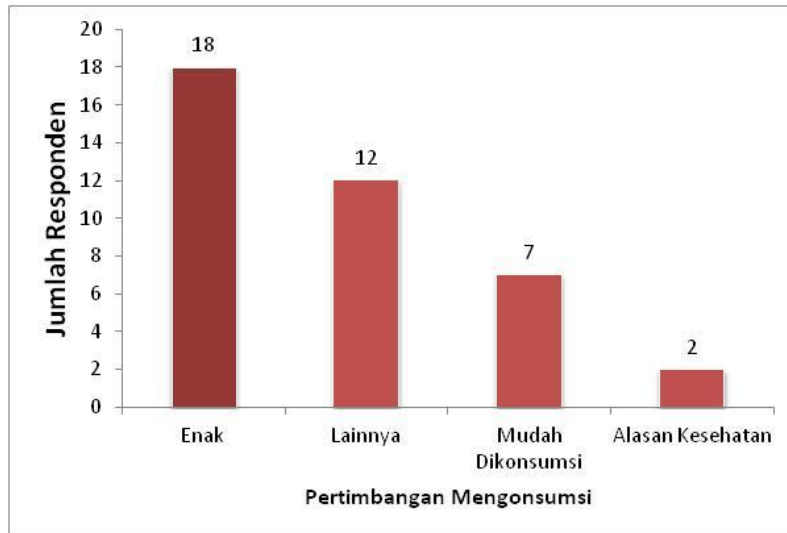
Gambar 38. menunjukkan bahwa ada dua jenis kepiting yang dikonsumsi beberapa responden dalam 30 hari terakhir. Jenis yang paling banyak dikonsumsi adalah kepiting lemburi, sedangkan kepiting bakau di konsumsi oleh 14 responden.



Gambar 39. Kepiting yang Paling Sering Dikonsumsi

Pada Gambar 39. dapat dilihat bahwa kepiting lemburi juga paling sering dikonsumsi yaitu sebanyak 15 responden, sedangkan paling jarang dikonsumsi adalah kepiting bakau yaitu sebanyak 14 responden.

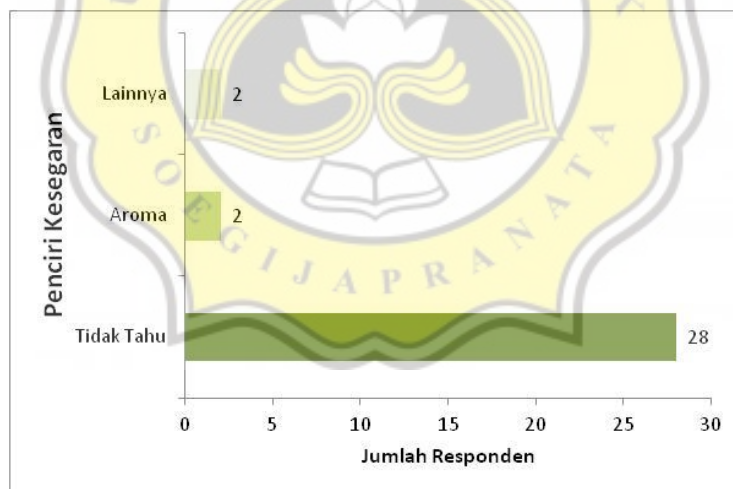
Dari seluruh responden yang mengonsumsi kepiting terdata bahwa seluruhnya mengonsumsi kepiting sebanyak 1-2 kali.



Gambar 40. Alasan Mengonsumsi Kepiting

Keterangan :
Lainnya = ingin, suka

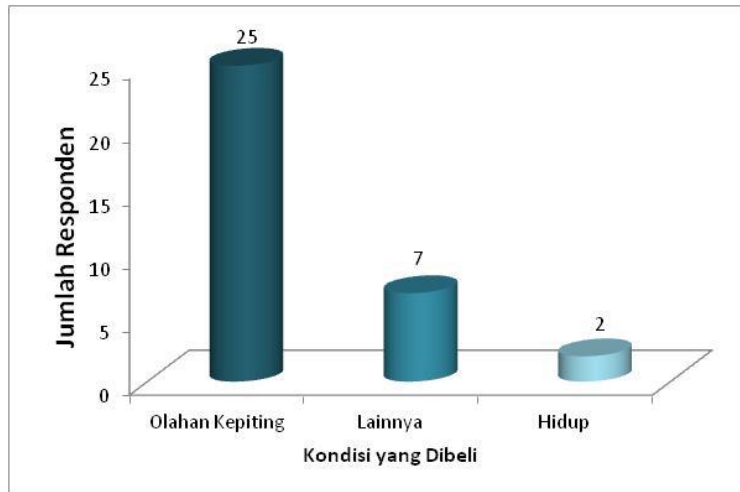
Gambar 40. menunjukkan beberapa alasan responden saat mengonsumsi kepiting. Enak merupakan alasan yang paling banyak dipilih oleh 18 responden, sedangkan alasan kesehatan hanya dipilih oleh 2 responden.



Gambar 41. Penciri Kesegaran Kepiting

Keterangan :
Lainnya = masih hidup

Beberapa ciri-ciri yang dipilih oleh responden dalam memilih kepiting segar ditunjukkan pada Gambar 41. Sebanyak 28 responden tidak tahu penciri kesegaran kepiting. Selain itu terdapat 2 responden yang memilih aroma dan alasan lain yaitu kepiting yang masih hidup sebagai ciri kesegaran kerang.

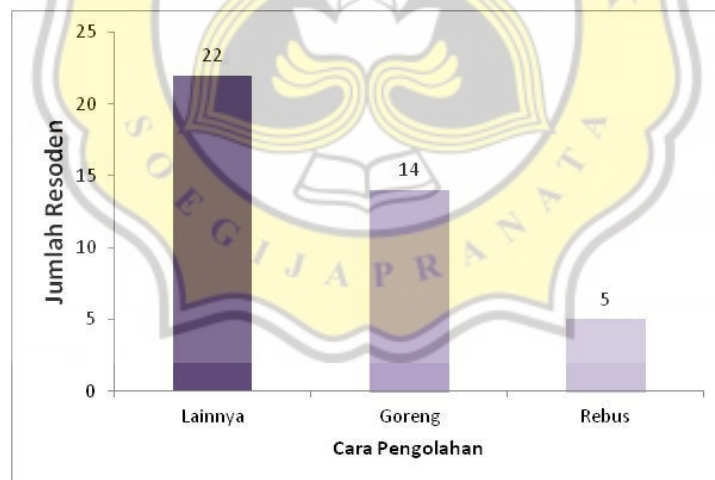


Gambar 42. Kondisi Kepiting yang Dibeli

Keterangan :

Lainnya = resto, sudah dimasak, beli matang

Dapat dilihat pada Gambar 42., menunjukkan kondisi yang dipilih responden saat membeli kepiting. Olahan kepiting paling banyak dipilih oleh 25 responden, sedangkan kepiting yang masih hidup menjadi paling sedikit yaitu ada 2 responden.

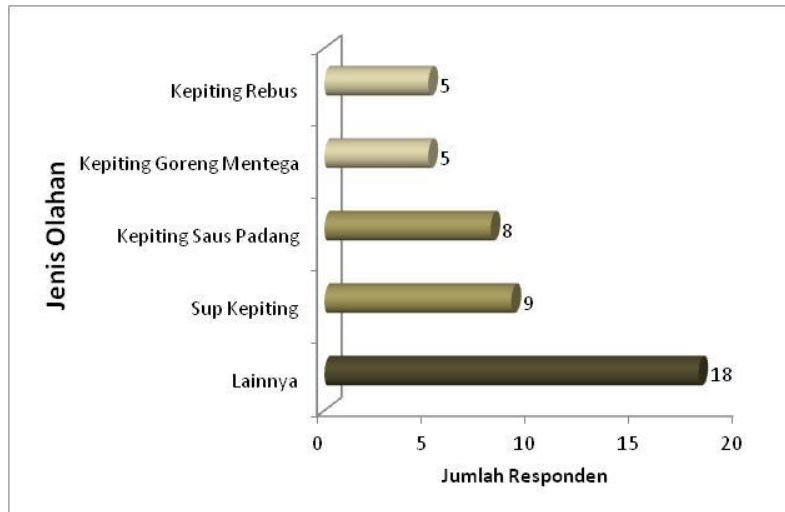


Gambar 43. Cara Pengolahan Kepiting

Keterangan :

Lainnya = beli, tumis

Gambar 43. menunjukkan cara responden saat mengolah kepiting. Kepiting yang direbus hanya dipilih 5 responden. Sedangkan sebanyak 22 responden mengolah kepiting dengan ditumis dan membeli kepiting matang.

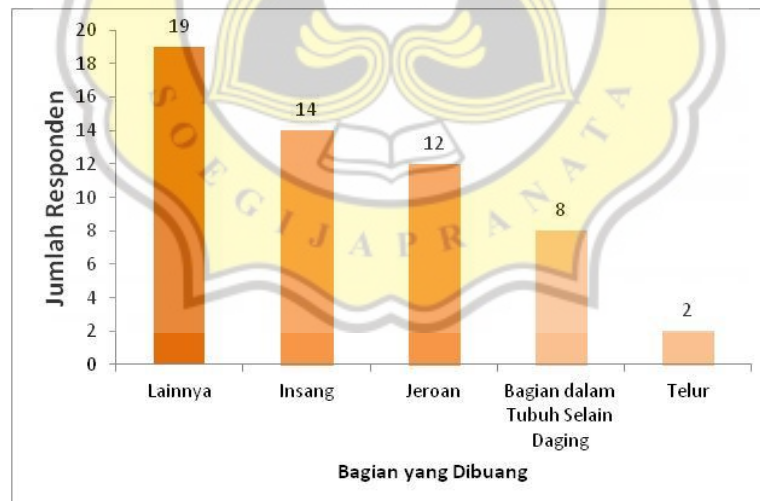


Gambar 44. Jenis Olahan Kepiting yang Sering Dikonsumsi

Keterangan :

Lainnya = telur asin, fuyunghai, goreng, tauco

Gambar 44. menunjukkan beberapa jenis olahan kepiting yang sering dikonsumsi oleh responden dimana olahan lain seperti kepiting telur asin, fuyunghai, goreng dan tauco adalah jenis yang paling sering dikonsumsi oleh 18 responden, sedangkan kepiting rebus merupakan yang paling jarang dikonsumsi yaitu hanya 5 orang.



Gambar 45. Bagian Kepiting yang Dibuang

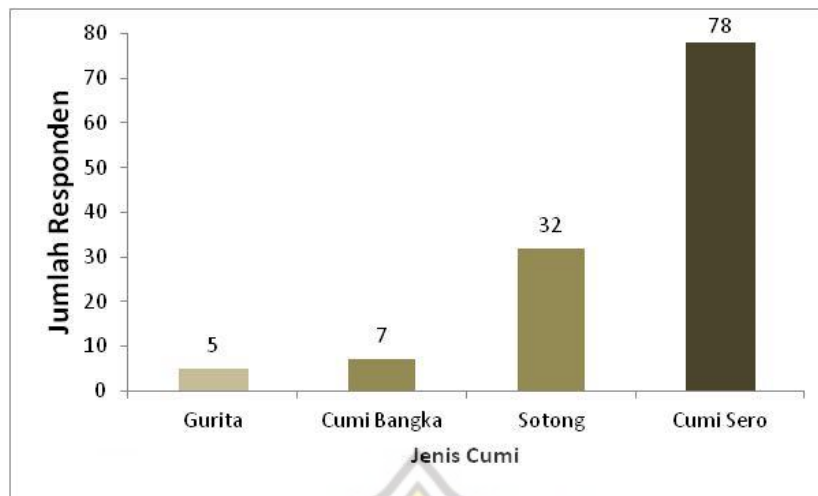
Keterangan :

Lainnya = cangkang, tidak ada

Pada Gambar 45. dapat dilihat bahwa bagian insang adalah bagian yang pasti dibuang oleh 14 responden, diikuti oleh jeroan dibuang oleh 12 responden, bagian dalam tubuh selain daging dibuang oleh 8 responden dan yang paling jarang dibuang adalah telur yaitu sebanyak 2 responden.

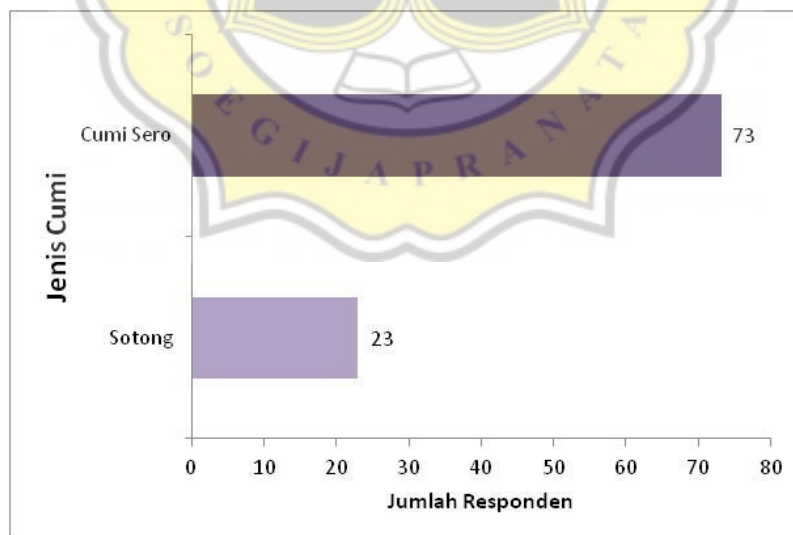
3.1.5. Konsumsi Cumi

Untuk respon mengenai konsumsi cumi dapat dilihat pada gambar-gambar dibawah ini



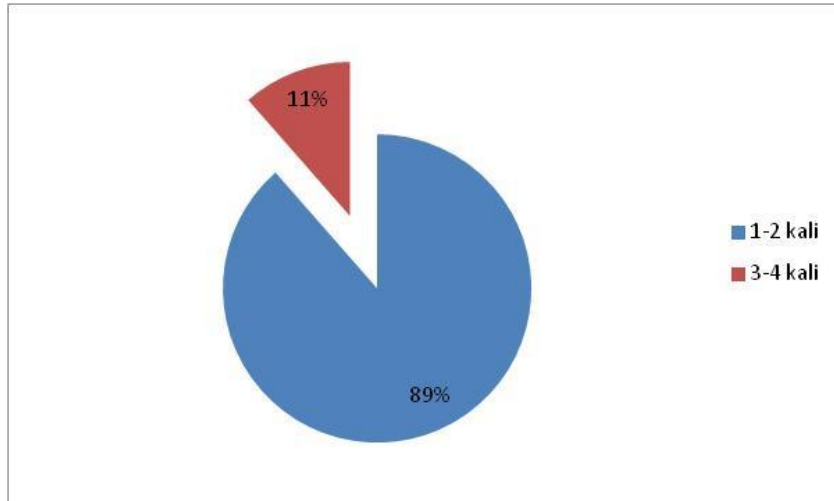
Gambar 46. Jenis Cumi yang Dikonsumsi Dalam 30 Hari Terakhir

Pada Gambar 46. dapat dilihat bahwa cumi sero berada di urutan pertama yang paling banyak dikonsumsi oleh 78 orang dalam 30 hari terakhir, diikuti sotong, cumi bangka, dan gurita yang ada di urutan paling sedikit dikonsumsi yaitu hanya 5 orang.



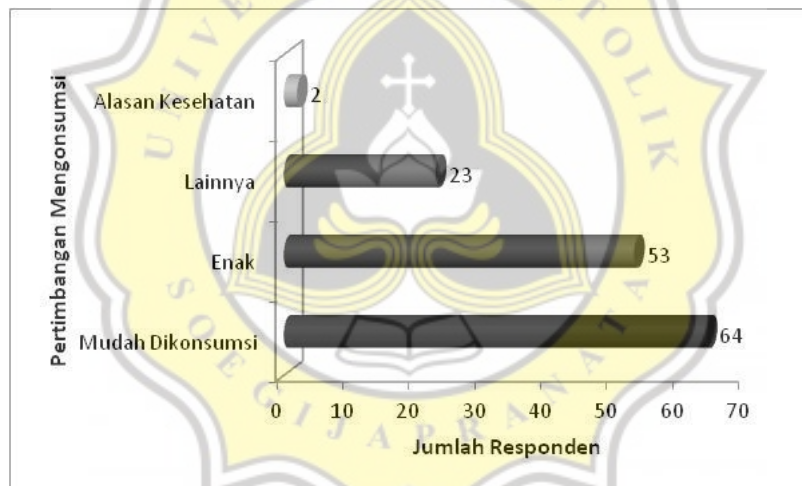
Gambar 47. Cumi yang Paling Sering Dikonsumsi

Dapat dilihat pada Gambar 47. bahwa ada dua jenis cumi yang dikonsumsi, dimana yang paling sering dikonsumsi responden adalah cumi sero, dan jenis lain adalah sotong yang dikonsumsi oleh 23 responden.



Gambar 48. Persentase Frekuensi Konsumsi Cumi

Pada Gambar 48. menunjukkan bahwa sebanyak 89% responden mengonsumsi cumi sebanyak 1-2 kali, sedangkan yang mengonsumsi sebanyak 3-4 kali ada 11% responden.

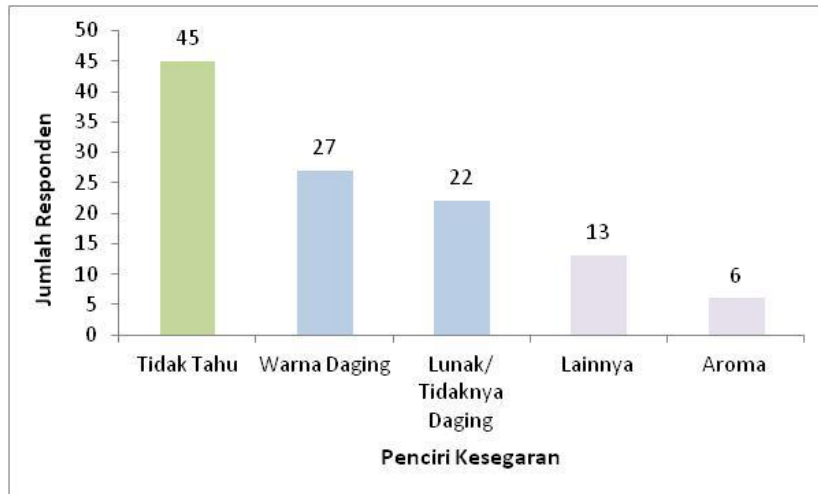


Gambar 49. Alasan Mengonsumsi Cumi

Keterangan :

Lainnya = ingin, suka, keinginan keluarga, mudah didapat

Gambar 49. menunjukkan beberapa alasan responden saat mengonsumsi cumi. Mudah dikonsumsi menjadi alasan yang paling banyak dipilih oleh 64 responden, diikuti alasan enak yang dipilih 53 responden. Sedangkan kesehatan merupakan alasan yang paling sedikit dipilih yaitu oleh 2 responden.

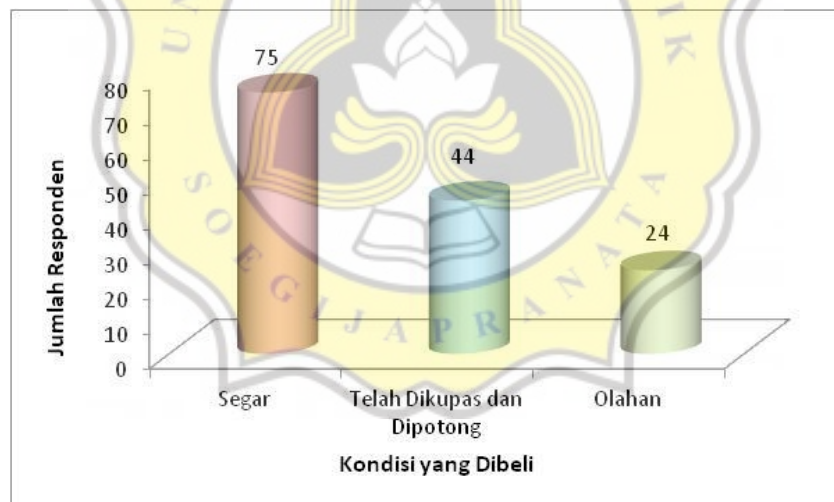


Gambar 50. Penciri Kesegaran Cumi

Keterangan :

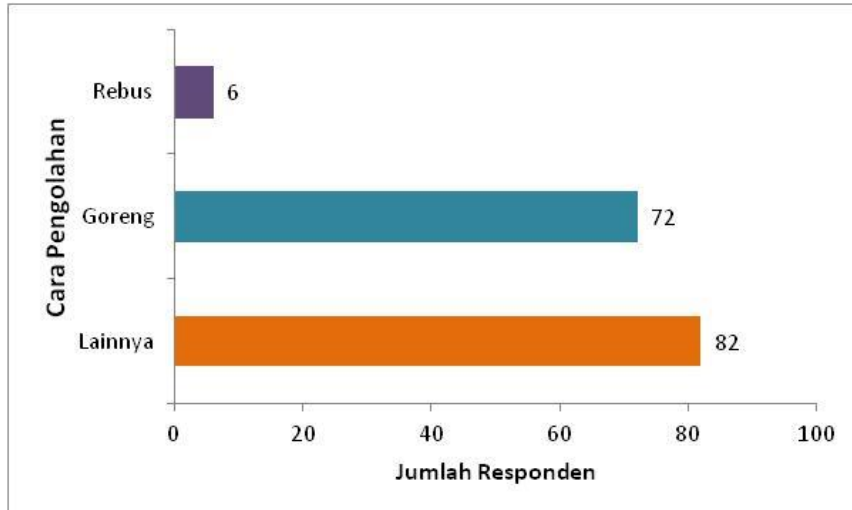
Lainnya = kantung tinta utuh, daging bersih, tinta tidak bocor, tidak berlendir

Beberapa ciri-ciri yang dipilih oleh responden dalam memilih cumi segar ditunjukkan pada Gambar 50. Sebanyak 45 responden tidak tahu penciri kesegaran cumi. Selain itu terdapat 6 responden yang memilih aroma sebagai ciri kesegaran kerang.



Gambar 51. Kondisi Cumi Yang Dibeli

Gambar 51. menunjukkan kondisi yang dipilih responden saat membeli cumi. Cumi segar paling banyak dipilih yaitu oleh 75 responden, kemudian cumi yang telah dikupas dan dipotong menjadi pilihan 44 responden, sedangkan olahan cumi menjadi paling sedikit yaitu ada 24 reponden.

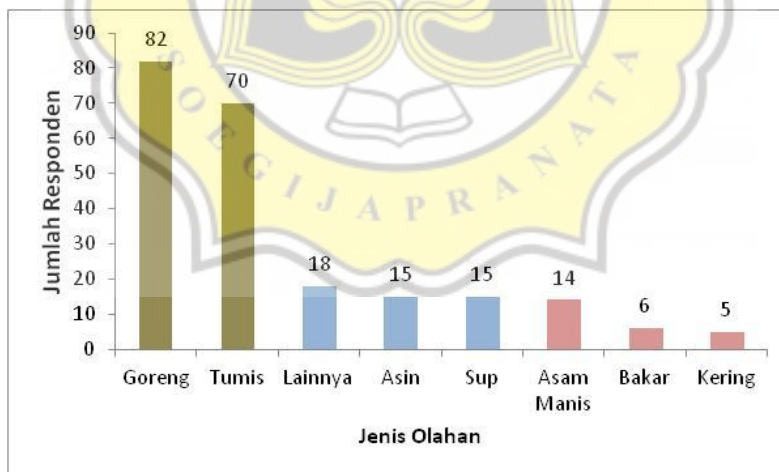


Gambar 52. Cara Pengolahan Cumi

Keterangan :

Lainnya = asin, tumis, bakar, cumi/sotong hitam, beli, oseng

Gambar 52. menunjukkan cara yang dilakukan oleh responden saat mengolah cumi. Cumi yang direbus menjadi cara yang paling sedikit yakni hanya dipilih 6 responden. Sedangkan sebanyak 82 responden mengolah cumi dengan ditumis, dibakar, diasinkan, cumi/sotong hitam, dan dioseng.

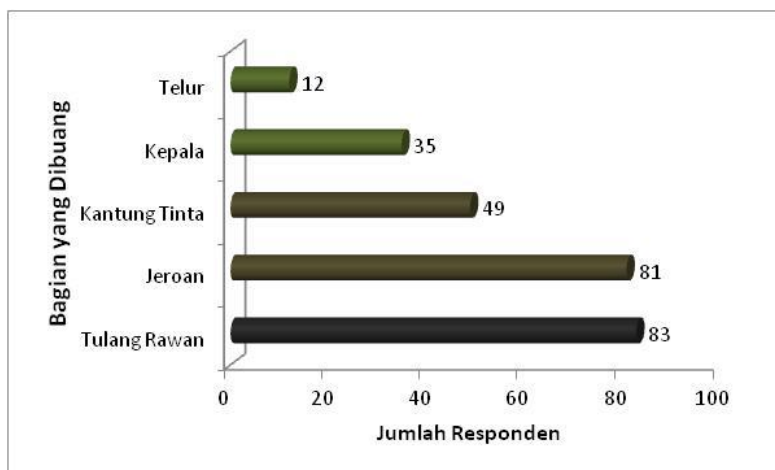


Gambar 53. Jenis Olahan Cumi yang Sering Dikonsumsi

Keterangan :

Lainnya = cumi/sotong hitam, oseng, rebus

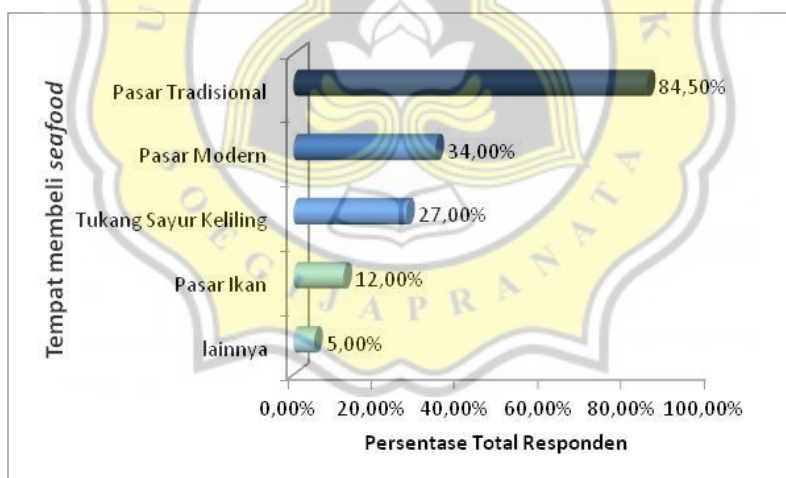
Gambar 53. menunjukkan beberapa jenis olahan cumi yang sering dikonsumsi oleh responden dimana cumi goreng adalah jenis yang paling sering dikonsumsi oleh 82 responden, sedangkan cumi kering merupakan yang paling jarang dikonsumsi yaitu hanya 5 orang.



Gambar 54. Bagian Cumi yang Dibuang

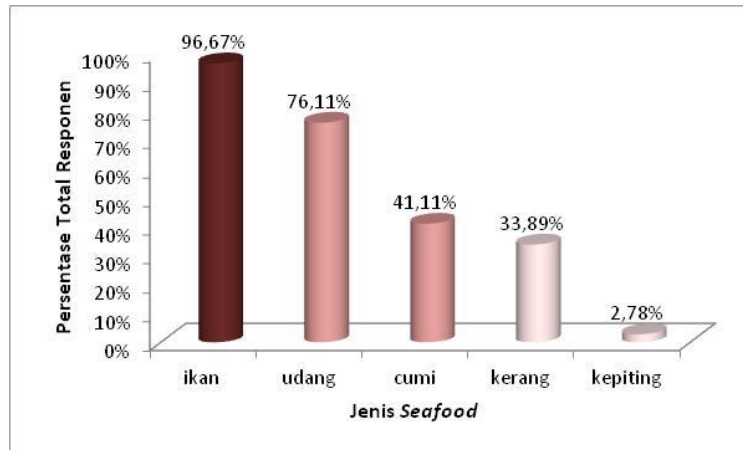
Pada Gambar 54. dapat dilihat bahwa bagian tulang rawan ada di urutan pertama yang menjadi pilihan 83 responden dalam membuang bagian cumi, diikuti oleh jeroan dibuang oleh 81 responden, kantung tinta dibuang oleh 49 responden, kepala dibuang oleh 35 responden dan yang paling jarang dibuang adalah telur yaitu sebanyak 12 responden.

3.1.6. Penanganan *Seafood*



Gambar 55. Tempat Membeli *Seafood* Segar

Gambar 55., di atas menunjukkan bahwa setiap responden membeli *seafood* segar ditempat yang berbeda-beda. Tempat yang menjadi pilihan mayoritas responden adalah pasar tradisional dengan persentase 84,50% responden, lalu ada pasar modern, tukang sayur keliling, pasar ikan dan tempat lainnya seperti toko kelontong dipilih oleh 5% responden.



Gambar 56. Jenis *Seafood* yang Sering Diolah Sendiri

Pada Gambar 56. dapat dilihat bahwa paling banyak jenis *seafood* yang sering diolah adalah ikan yaitu ada 96,67% responden, diikuti udang sebanyak 76,11%, cumi sebanyak 41,11%, kerang sebanyak 33,89%, dan kepiting ada di urutan akhir yaitu sebanyak 2,78%. Beberapa responden yang masih belum berkeluarga dan masih tinggal bersama orangtua atau saudara tidak mengolah *seafood* secara pribadi, tetapi masih mengonsumsi makanan yang diolah sendiri oleh orangtua maupun saudaranya.

Penanganan untuk beberapa jenis *seafood* yang dilakukan responden dapat dilihat pada Tabel 4. dibawah ini

Tabel 4. Penanganan *Seafood* Oleh Responden

Pertanyaan	Jawaban	Presentase (%)
Apakah Anda sering mengolah <i>seafood</i> sendiri	Ya	90
	Tidak	10
IKAN		
Mencuci	Selalu	100
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Membuang sisik	Selalu	98,85
	Kadang-kadang	1,15
	Tidak Pernah	-
Mengeluarkan isi perut	Selalu	98,85
	Kadang-kadang	1,15
	Tidak Pernah	-
Membuang insang	Selalu	98,85
	Kadang-kadang	1,15
	Tidak Pernah	-
Membuang duri	Selalu	3,45
	Kadang-kadang	65,52
	Tidak Pernah	31,03
KERANG		

Tabel 4. Penanganan *Seafood* Oleh Responden (lanjutan)

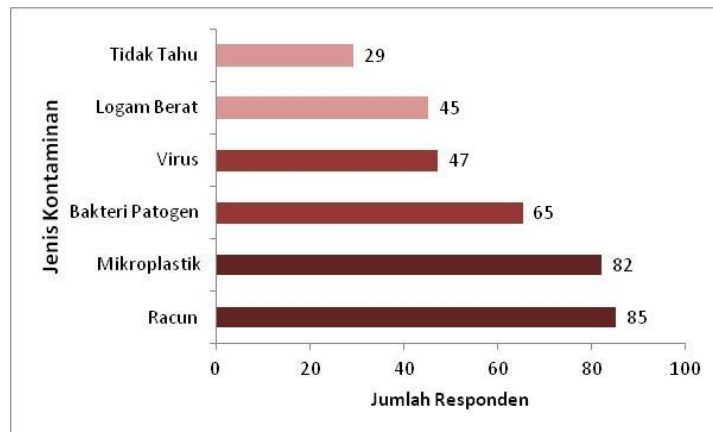
Depurasi	Selalu	80,33
	Kadang-kadang	19,67
	Tidak Pernah	-
Lama depurasi	<30 menit	54,10
	30-60 menit	45,90
	60-90 menit	-
	>90 menit	-
Air yang digunakan untuk depurasi	Air laut	3,28
	Air tawar	55,74
	Air garam	40,98
	Lainnya	-
Mencuci	Selalu	93,44
	Kadang-kadang	6,56
	Tidak Pernah	-
Mengupas/membuang cangkang	Selalu	6,56
	Kadang-kadang	86,89
	Tidak Pernah	6,56
UDANG		
Membuang kepala	Selalu	13,90
	Kadang-kadang	83,90
	Tidak Pernah	2,20
Membuang saluran pencernaan	Selalu	48,90
	Kadang-kadang	48,20
	Tidak Pernah	2,90
Membuang ekor	Selalu	-
	Kadang-kadang	75,91
	Tidak Pernah	24,09
Mengupas kulit	Selalu	11,68
	Kadang-kadang	86,13
	Tidak Pernah	2,19
Mencuci	Selalu	100
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
KEPITING		
Mencuci	Selalu	100
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-
Membuang cangkang	Selalu	-
	Kadang-kadang	60
	Tidak Pernah	40
Membuang jeroan	Selalu	-
	Kadang-kadang	60
	Tidak Pernah	40
Membuang insang	Selalu	-
	Kadang-kadang	60
	Tidak Pernah	40
Membuang saluran pencernaan	Selalu	60
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	40

Tabel 4. Penanganan *Seafood* Oleh Responden (lanjutan)

CUMI		
Membuang kepala	Selalu	17,60
	Kadang-kadang	77,00
	Tidak Pernah	5,4
Membuang jeroan	Selalu	74,32
	Kadang-kadang	25,68
	Tidak Pernah	-
Membuang kantung tinta	Selalu	27,03
	Kadang-kadang	72,97
	Tidak Pernah	-
Mengupas tulang rawan	Selalu	75,68
	Kadang-kadang	24,32
	Tidak Pernah	-
Membuang telur	Selalu	1,04
	Kadang-kadang	16,67
	Tidak Pernah	82,29
Mencuci	Selalu	100
	Kadang-kadang	-
	Tidak Pernah	-

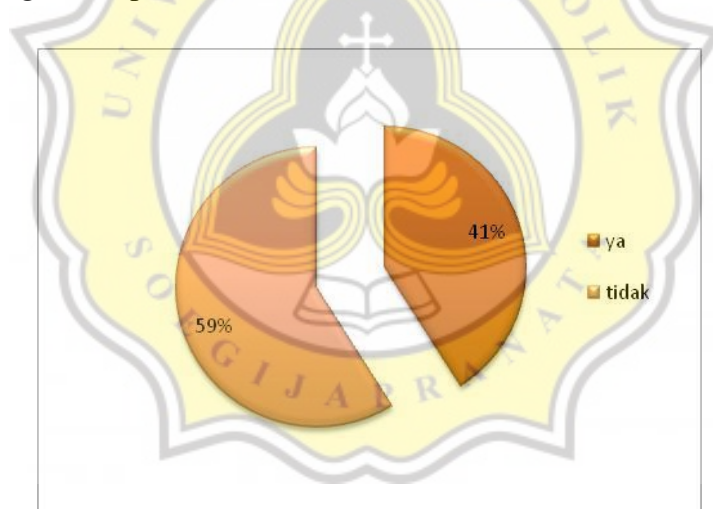
Tabel 4. menunjukkan beberapa langkah penanganan *seafood* yang dilakukan oleh responden. Banyak responden yang membeli *seafood* di pasar tradisional daripada tempat lain, dan juga sebanyak 90% responden sering mengolah *seafood* sendiri. Dalam mengolah ikan, setiap responden mengawalinya dengan mencuci terlebih dahulu, sedangkan banyak responden yang selalu membuang sisik, isi perut dan insang. Untuk penanganan kerang banyak responden yang melakukan depurasi, dan paling banyak menggunakan air tawar yaitu sebanyak 55,74%, sedangkan sisanya menggunakan air garam dan air laut. Sedangkan untuk udang, kepiting dan cumi, seluruh responden memncuci terlebih dahulu. Beberapa bagian dari *seafood* yang tidak diinginkan akan dibuang tergantung kebiasaan responden, tetapi ada pula yang tidak membuangnya.

3.1.7. Pengetahuan Mikroplastik



Gambar 57. Jenis Kontaminan yang Diketahui dalam *Seafood*

Dari gambar 57., dapat dilihat bahwa jenis kontaminan yang banyak diketahui oleh responden adalah racun, setelah itu diurutkan kedua sebanyak 82 responden telah mengetahui adanya mikroplastik dalam *seafood*. Ada pula sebanyak 29 responden yang tidak mengetahui bahwa *seafood* mengandung beberapa koontaminan.

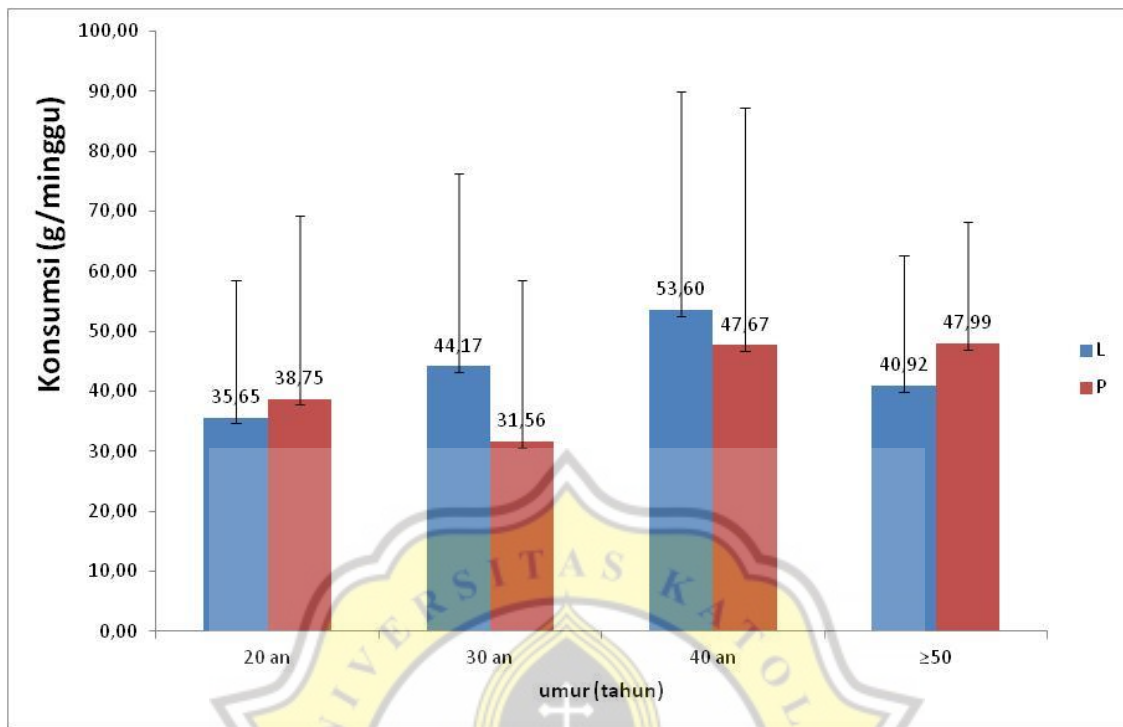


Gambar 58. Persentase Pengetahuan Responden tentang Isu Mikroplastik

Berdasarkan jumlah responden yang mengetahui kontaminan tentang mikroplastik menunjukkan bahwa hanya 41% orang yang mengetahui tentang isu mikroplastik seperti yang ditunjukkan pada Gambar 58. sedangkan sebanyak 59 % belum mengetahui isu mikroplastik.

3.2. Konsumsi Seafood Penuduk Kelompok Usia Dewasa di Semarang dari Hasil

Recall 24 hours



Gambar 59. Rata-Rata Konsumsi *Seafood*

Gambar 59. menunjukkan grafik rata-rata konsumsi *seafood* pada usia dewasa berdasarkan jenis kelamin dan kategori umur. Dapat dilihat pada umur 20an dan ≥ 50 tahun, rata-rata konsumsi *seafood* responden berjenis kelamin laki-laki lebih rendah daripada perempuan, sedangkan untuk kategori umur 30an dan 40an rata-rata konsumsi *seafood* responden berjenis kelamin laki-laki lebih tinggi daripada perempuan.

Tabel 5. Konsumsi *Seafood* perkategori Usia

Kelompok usia (tahun)	Max (g/minggu)	Min (g/minggu)	Rata-rata (g/minggu)	Median (g/minggu)	Standard Deviasi (g/minggu)
20an	129,90	7,00	37,27	30,15	37,27±26,90
30an	125,90	0,94	38,49	32,09	38,49±30,22
40an	211,21	0,47	50,41	40,10	50,41±37,98
≥ 50	83,30	6,40	43,87	45,98	43,87±21,11

Pada Tabel 5. dapat dilihat bahwa nilai maksimal konsumsi *seafood* untuk responden dewasa umur 20-an adalah 129,90 g/minggu, dan nilai minimal adalah 7,00 g/minggu. Sedangkan untuk responden dewasa umur 30-an, nilai maksimal konsumsi *seafood* maksimal adalah 125,90 g/minggu dan nilai minimal adalah 0,94 g/minggu. Untuk responden berusia 40-an nilai maksimal konsumsi *seafood* adalah 211,21 g/minggu dan nilai minimal 0,47 g/minggu.

Untuk responden berusia ≥ 50 , nilai maksimal konsumsi *seafood* adalah 83,30 g/minggu dan nilai minimal 6,40 g/minggu. Pada tabel dapat dilihat bahwa responden berusia 40-an memiliki nilai rata-rata konsumsi *seafood* paling tinggi dan responden berusia 20-an memiliki nilai rata-rata konsumsi *seafood* paling rendah.

3.3. Estimasi Asupan Mikroplastik

Hasil estimasi asupan mikroplastik dapat dilihat pada Tabel 6. dibawah ini

Tabel 6. Estimasi Asupan Mikroplastik

Jenis Seafood	Konsumsi <i>Seafood</i> (g/minggu)			Konsentrasi Mikroplastik (partikel/g)			Asupan Mikroplastik (partikel/minggu)		
	Median	Min	Max	Min	Max	Mean	Median	Min	Max
Kerang	9,50	3,74	27,24	4,35	79,66	23	41,33	16,27	118,49
				756,77			297,93	2169,94	
				218,50			86,02	626,52	
Ikan	31,99	5,00	150,00	0	2,48	0,81	0	0	0
				79,34			12,40	372,00	
				25,91			4,05	121,50	
Udang	8,87	0,47	78	0	8,42	2,04	0	0	0
				74,69			3,96	658,53	
				18,09			0,96	159,55	
Kepiting	22,90	9,38	59,38	1,56	23,71	9,14	35,72	14,63	92,63
				542,96			222,40	1407,90	
				209,31			85,73	542,73	
Cumi	14,06	2,24	40,80	0	12,23	1,92	0	0	0
				171,95			27,40	498,98	
				27,00			4,30	78,34	

Tabel 6. menunjukkan hasil asupan mikroplastik yang didapatkan dari konsumsi *seafood* yang dikalikan dengan konsentrasi mikroplastik masing-masing jenis *seafood*. Hasil nilai estimasi asupan mikroplastik kerang berdasarkan nilai konsentrasi mikroplastik minimal memiliki rentang nilai 16,27-118,49 partikel/minggu, sedangkan nilai asupan berdasarkan konsentrasi maksimal memiliki rentang nilai 297,93-2169,94 partikel/minggu, dan nilai estimasi berdasarkan konsentrasi rata-rata memiliki rentang nilai 86,02-626,52 partikel/minggu. Nilai asupan mikroplastik ikan berdasarkan nilai konsentrasi mikroplastik minimal memiliki rentang nilai 0-0 partikel/minggu, sedangkan nilai asupan berdasarkan konsentrasi maksimal memiliki rentang nilai 12,40-372,00 partikel/minggu, dan nilai asupan berdasarkan konsentrasi rata-rata memiliki rentang nilai 4,05-121,50 partikel/minggu. Nilai asupan mikroplastik udang berdasarkan nilai konsentrasi mikroplastik minimal memiliki rentang nilai 0-0 partikel/minggu, sedangkan nilai asupan berdasarkan konsentrasi maksimal memiliki rentang nilai 3,96-658,53 partikel/minggu, dan nilai asupan berdasarkan konsentrasi

rata-rata memiliki rentang nilai 0,96-159,55 partikel/minggu. Nilai asupan mikroplastik kepiting berdasarkan nilai konsentrasi mikroplastik minimal memiliki rentang nilai 14,63-92,63 partikel/minggu, sedangkan nilai asupan berdasarkan konsentrasi maksimal memiliki rentang nilai 222,40-1407,90 partikel/minggu, dan nilai estimasi berdasarkan konsentrasi rata-rata memiliki rentang nilai 85,73-542,73 partikel/minggu, dan nilai estimasi asupan mikroplastik cumi berdasarkan nilai konsentrasi mikroplastik minimal memiliki rentang nilai 0-0 partikel/minggu, sedangkan nilai estimasi berdasarkan konsentrasi maksimal memiliki rentang nilai 27,40-498,98 partikel/minggu, dan nilai estimasi berdasarkan konsentrasi rata-rata memiliki rentang nilai 4,30-78,34 partikel/minggu. Sehingga dapat dilihat bahwa kerang menghasilkan nilai paling tinggi untuk asupan mikroplastik yaitu 2169,94 partikel/minggu.

