

EKSPLORASI DAMPAK PENGOLAHAN MAKANAN GORENGAN
TERHADAP KESEHATAN

KARYA TULIS ILMIAH
(STUDI KASUS)



Oleh :

CHOLILA TIYA IVANKA

NIM : 202110300511027

PROGRAM DIPLOMA III KEPERAWATAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

2023

EKSPLORASI DAMPAK PENGOLAHAN MAKANAN GORENGAN
TERHADAP KESEHATAN

KARYA TULIS ILMIAH
(STUDI KASUS)

Diajukan Kepada Universitas Muhammadiyah Malang Untuk Memenuhi Salah Satu
Persyaratan Dalam Menyelesaikan Program Ahli Madya Keperawatan



Oleh :

CHOLILA TIYA IVANKA

NIM : 202110300511027

PROGRAM DIPLOMA III KEPERAWATAN
FAKULTAS VOKASI
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

2023

LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

EKSPLORASI DAMPAK PENGOLAHAN MAKANAN GORENGAN TERHADAP KESEHATAN

oleh :

Cholila Tiya Ivanka

202110300511027

Diterima dan disetujui

Pada tanggal 29 November 2023

Pembimbing I,



Edi Purwanto, S.kep., Ns., MNg

Direktur,



Prof. Dr. Tulus Winarsunu, M.Si

Ketua Program Studi,



Indah Dwi Pratiwi, S.Kep., Ns., M.Ng

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

EKSPLORASI DAMPAK PENGOLAHAN MAKANAN GORENGAN TERHADAP KESEHATAN

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : **Cholila Tiya Ivanka**

NIM : **202110300511027**

Jurusan : **D3 Keperawatan**

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal 29 November 2023 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Ahli Madya Keperawatan pada Universitas Muhammadiyah Malang.

Susunan Tim Penguji :

Penguji I : **Titik Agustyaningsih, S.Kep, Ns, M.Kep** 1

Penguji II : **Faqih Ruhyanudin, M.Kep.,Sp.Kep.MB** 2

Penguji III : **Edi Purwanto, S.kep., Ns., MNg** 3



Prof. Dr. Tulus Winarsunu, M.Si

Ketua Program Studi,

Indah Dwi Pratiwi, S.kep., Ns., M.Ng

**SURAT PERNYATAAN
ORISINALITAS KARYA TULIS ILMIAH**

Saya mahasiswa Program Studi Diploma III Keperawatan Fakultas Pendidikan Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Cholila Tiya Ivanka

NIM : 202110300511027

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir

Judul : Eksplorasi dampak pengolahan makanan gorengan terhadap kesehatan

Pembimbing : Edi Purwanto, S.kep., Ns., MNg

Tanggal diuji : 29 November 2023

Menyatakan bahwa Tugas Akhir (TA) yang saya susun adalah benar-benar karya saya sendiri. Apabila kemudian terbukti bahwa saya ternyata melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Fakultas termasuk pencabutan gelar Vokasi yang telah saya peroleh.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila dikemudian hari terbukti melakukan kebohongan maka saya sanggup menanggung segala konsekuensinya.

Malang, 29 November 2023



Cholila Tiya Ivanka
NIM. 202110300511027

ABSTRAK

Eksplorasi dampak pengolahan makanan gorengan terhadap kesehatan

Cholila Tiya Ivanka¹, Edi Purwanto, S.kep., Ns., MNg²

¹Mahasiswa Prodi DIII Keperawatan, Universitas Muhammadiyah Malang

²Dosen keperawatan, Universitas Muhammadiyah Malang

Latar belakang: Gangguan kesehatan akibat dari mengonsumsi gorengan menyebabkan kadar kolesterol dalam darah menjadi tidak normal. Apabila kadar kolesterol dalam darah tinggi beresiko terjadinya penyakit jantung koroner, tekanan darah tinggi, stroke, diabetes mellitus dan sebagainya. Selain itu berat badan akan lebih mudah meningkat, memicu pertumbuhan sel kanker akibat proses pemasakan bersuhu tinggi, rentan mengalami penurunan kemampuan berfikir, dan memicu pertumbuhan jerawat. peneliti tertarik melakukan penelitian terhadap proses pengolahan makanan gorengan terhadap kesehatan. **Tujuan:** Untuk mengeksplorasi dampak pengolahan makanan gorengan terhadap kesehatan. **Metode:** Desain yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan menggunakan Case Study Research. Instrumen pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan wawancara semi terstruktur dan dokumentasi. Data dianalisis menggunakan triangulasi sumber. Sample yang digunakan adalah pengolah gorengan dan konsumen yang memiliki dampak dari pengolahan gorengan. **Hasil:** Dari hasil penelitian ini diangkat dampak pengolahan makanan gorengan terhadap kesehatan terdapat 6 tema yaitu Penggunaan garam dalam pengolahan makanan, Penggunaan gula dalam pengolahan makanan, Munculnya perubahan dalam kondisi tubuh, Penggunaan minyak dalam pengolahan makanan, Kebiasaan pola hidup tidak sehat dalam pemilihan makanan, Upaya untuk mengurangi resiko penyakit. **Diskusi:** Eksplorasi ini mempertegas bahwa pola pengolahan makanan dengan metode menggoreng memiliki dampak yang signifikan terhadap kesehatan manusia. Oleh karena itu, perlu adanya kesadaran dan edukasi lebih lanjut terkait penggunaan teknik pengolahan makanan yang lebih sehat agar dapat mengurangi risiko terjadinya masalah kesehatan yang dapat timbul akibat konsumsi makanan gorengan.

Kata kunci : Gorengan, Dampak kesehatan , Pola hidup tidak sehat

ABSTRACT

Exploring the impact of fried food processing on health

Cholila Tiya Ivanka¹, Edi Purwanto, S.kep., Ns., MNg²

¹Student of DIII Nursing Program, University of Muhammadiyah Malang

²Nursing lecturer, University of Muhammadiyah Malang

Background: Health problems resulting from eating fried foods cause cholesterol levels in the blood to become abnormal. If cholesterol levels in the blood are high, there is a risk of coronary heart disease, high blood pressure, stroke, diabetes mellitus and so on. In addition, weight will increase more easily, trigger the growth of cancer cells due to the high temperature cooking process, prone to decreased thinking ability, and trigger the growth of acne. researchers are interested in conducting research on the process of processing fried foods on health. **Objective:** To explore the impact of fried food processing on health. **Methods:** The design used in this study is qualitative research using Case Study Research. Data collection instruments in this study used semi-structured interviews and documentation. Data were analyzed using source triangulation. The samples used were fried food processors and consumers who had an impact on fried food processing. **Results:** From the results of this study, the impact of fried food processing on health was raised, there are 6 themes, namely the use of salt in food processing, the use of sugar in food processing, the appearance of changes in body conditions, the use of oil in food processing, unhealthy lifestyle habits in food selection, efforts to reduce the risk of disease. **Discussion:** This exploration emphasizes that frying food has a significant impact on human health. Therefore, there is a need for further awareness and education regarding the use of healthier food processing techniques in order to reduce the risk of health problems that can arise from the consumption of fried foods.

Keywords: Fried food, Health impact, Unhealthy lifestyle

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini. Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Keperawatan pada Direktorat Pendidikan Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang. Saya menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak pada penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikan laporan ini. Oleh karena itu, saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Tulus Winarsunu, MSi selaku Direktur Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang.
2. Ibu Indah Dwi Pratiwi, M.Ng, selaku Kaprodi DIII Keperawatan Direktorat Pendidikan Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang dan juga sebagai Penguji.
3. Bapak Edi Purwanto, S.kep., Ns., MNg. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan saya dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu titik Agustyaningsih, S.Kep, Ns, M.Kep dan Faqih Ruhyanudin, M.Kep.,Sp.Kep.MB selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan.
5. Bapak dan Ibu Dosen DIII Keperawatan Universitas Muhammadiyah Malang yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama kuliah.
6. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material dan moral. Semoga bantuan serta budi baik yang telah diberikan kepada penulis, mendapat balasan dari Allah SWT. Besar harapan penulis agar Karya Tulis Ilmiah akhir ini dapat bermanfaat.

7. Kepada diri sendiri terima kasih telah bertahan sejauh ini, tidak pernah berfikir untuk menyerah dan tetap berjuang. Apapun yang telah dilalui percayalah semua telah ditakdirkan oleh Allah SWT. Terima kasih telah bersedia melapangkan hati untuk menjalani serta menikmati setiap prosesnya.

Malang, 14 Maret 2023

Cholila Tiya Ivanka



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
BAB I	2
PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Perumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.3.1 Tujuan Umum	5
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Bagi Partisipan	6
1.4.2 Bagi Perawat	6
1.4.3 Bagi Institusi Pendidikan	6
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep Makanan	6
2.1.1 Pengertian Makanan	6
2.1.2 Manfaat Makanan	6
2.1.3 Aspek Pengolahan Makanan	7
2.1.4 Kriteria makanan sehat	8
2.2 Konsep Gorengan	9
2.2.1 Pengertian Gorengan	9
2.2.2 Jenis Gorengan	9
2.2.3 Cara Pengolahan Gorengan	10
2.2.4 Nilai Gizi Pada Gorengan	10

2.2.5 Dampak gorengan terhadap kesehatan	11
BAB III	14
METODE PENELITIAN	14
3.1 Desain Penelitian.....	14
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.3 Setting Penelitian	15
3.4 Partisipan Penelitian	16
3.4.1 Partisipan pertama.....	16
3.4.2 Partisipan kedua.....	17
3.4.3 Partisipan ketiga.....	17
3.5 Metode Pengumpulan Data	18
3.6 Metode Uji Keabsahan Data	19
3.7 Metode Analisa Data.....	19
3.8 Etika Penelitian.....	20
BAB IV.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
4.1 Informasi Umum Partisipan	21
4.1.1 Partisipan pertama.....	22
4.1.2 Partisipan kedua.....	22
4.1.3 Partisipan ketiga.....	22
4.2 Hasil Penelitian.....	23
4.2.1 Analisa Data	23
4.2.2.1 Penggunaan garam dalam pengolahan makanan	25
4.2.2.2 Penggunaan gula dalam pengolahan makanan	25
4.2.2.3 Munculnya perubahan dalam kondisi tubuh	26
4.2.2.4 Penggunaan minyak dalam pengolahan makanan	27
4.2.2.5 Kebiasaan pola hidup tidak sehat dalam pemilihan makanan.....	27
4.2.2.6 Upaya untuk mengurangi resiko penyakit.....	28
4.3 Pembahasan.....	29
4.3.1 Penggunaan garam dalam pengolahan makanan	29
4.3.2 Penggunaan gula dalam pengolahan makanan	30
4.3.3 Munculnya perubahan dalam kondisi tubuh	31
4.3.4 Penggunaan minyak dalam pengolahan makanan	32

4.3.5 Kebiasaan pola hidup tidak sehat dalam pemilihan makanan.....	33
4.3.6 Upaya untuk mengurangi resiko penyakit.....	34
BAB V.....	39
PENUTUP.....	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran	39
5.2.1 Bagi partisipan.....	39
5.2.2 Bagi peneliti.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40



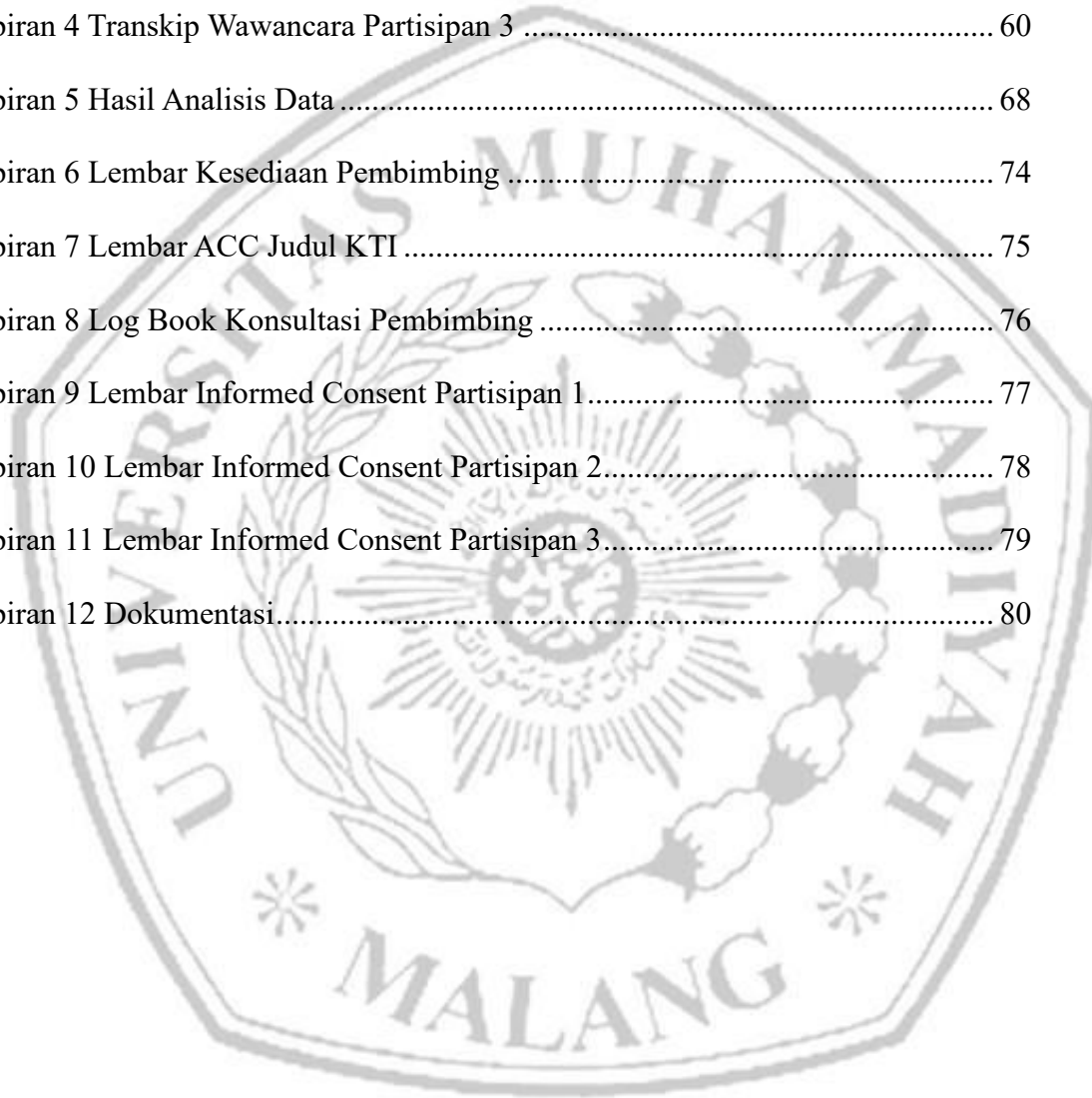
DAFTAR TABEL

Tabel 1 Informasi umum partisipan.....	21
Tabel 2 Analisa data.....	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Panduan wawancara	46
Lampiran 2 Transkrip wawancara partisipan 1	49
Lampiran 3 Transkrip Wawancara Partisipan 2	54
Lampiran 4 Transkrip Wawancara Partisipan 3	60
Lampiran 5 Hasil Analisis Data	68
Lampiran 6 Lembar Kesiediaan Pembimbing	74
Lampiran 7 Lembar ACC Judul KTI	75
Lampiran 8 Log Book Konsultasi Pembimbing	76
Lampiran 9 Lembar Informed Consent Partisipan 1	77
Lampiran 10 Lembar Informed Consent Partisipan 2	78
Lampiran 11 Lembar Informed Consent Partisipan 3	79
Lampiran 12 Dokumentasi	80



DAFTAR PUSTAKA

- A.B.Sanders, T. (2023). 7 - The role of dietary fat in obesity. *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition*, 135–147.
<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-443-15327-3.00005-7>
- Abdurrahman, M. R., & Kurniasari, R. (2023). *Faktor Risiko Obesitas pada Kandungan Gorengan di Kalimantan*. 7, 24987–24991.
- Akbar, H., Nur, N. H., Sarman, & Paundan, M. (2021). Pengetahuan Ibu Berkaitan dengan Penggunaan Garam Beryodium di Tingkat Rumah Tangga di Desa Muntoi Kecamatan Passi Barat. *Infokes: Info Kesehatan*, 11(2), 389–393.
- Andriyani, A. (2019). Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(2), 178. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>
- Arum, R. (2021). *Desain Penelitian: Pengertian, Fungsi, Klasifikasi, dan Bentuknya - Gramedia Literasi*. Gramedia. <https://www.gramedia.com/literasi/desain-penelitian/>
- B. Budiana et all. (2018). Tingkat Pengetahuan Pedagang Warung Tenda di Jalan Yos Sudarso Palangkaraya tentang Bahaya Penggunaan Minyak Jelantah bagi Kesehatan. *Jurnal Surya Medika*, 3(2), 62–68. <https://doi.org/10.33084/jsm.v3i2.99>
- Br Gultom, N., Khairatunnisa, K., & Ardat, A. (2022). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Penggunaan Minyak Jelantah pada Penjual Gorengan di Kecamatan Rahuning Kabupaten Asahan Tahun 2021. *JUMANTIK (Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan)*, 7(1), 86. <https://doi.org/10.30829/jumantik.v7i1.11001>
- BUDIARTI, E., ROHMAH, S., KASIATI, K., PERTIWI, H., & UMILIA, U. (2023). Meningkatkan Pemahaman Pentingnya Makan Makanan Bergizi Seimbang Melalui Kegiatan Makan Bersama Di Ra Al Fata Rokan Hulu. *HEALTHY : Jurnal Inovasi Riset Ilmu Kesehatan*, 1(4), 218–229. <https://doi.org/10.51878/healthy.v1i4.1817>
- dita kurniasari. (2021). *Analisis Data Adalah: Mengenal Pengertian, Jenis, Dan Prosedur*. DQlab. <https://dqlab.id/analisis-data-adalah-mengenal-pengertian-jenis-dan-prosedur-analisis-data>
- Erina Masri, R. A. (2020). Literasi Gizi dan Konsumsi Gula, Garam, Lemak pada Remaja di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan*, 8(1), 10–15.
- Faustine, M. (2019). 15 Gorengan Asli Indonesia yang Lezatnya Gak Pernah Berubah. *IDN TIMES*. <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/megan/15-gorengan-asli-indonesia-yang-rasanya-gak-pernah-berubah-favoritmu-yang-mana?page=all>
- Febiola, I., & Hanum, G. R. (2018). Pengaruh Lama Penggunaan Minyak Goreng Kelapa Sawit terhadap Karakterisasi Trigliserida dan Crude Glycerol. *Medicra (Journal of Medical Laboratory Science/Technology)*, 1(1), 27. <https://doi.org/10.21070/medicra.v1i1.1474>
- Handajani, A., Betty, R., & Herti, M. (2018). Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Pola Kematian pada Penyakit Degeneratif di Indonesia. *Jurnal Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*, 13(1), 42–45.
- Handayani, R., Mutiara Sanni, N., & Ayu, I. M. (2023). Pola Makan sebagai Faktor Risiko

- Hipertensi pada Pekerja. *Media Publikasi Promosi Kesehatan Indonesia (MPPKI)*, 6(4), 588–594. <https://doi.org/10.56338/mppki.v6i4.2963>
- Hanifa, I., Zaki, I., & Farida, F. (2020). Literature Review: Correlation Between Fried Food Intake and Cardiovascular Disease. *Jurnal Riset Gizi*, 08(02), 111–115.
- Hidajahturrokhmah, N., Kemuning, D. R., Rahayu, E. P., Araujo, P. A., Taqwim, R. A., & Rahmawati, S. (2018). Edukasi Bahaya Junk Food (Makanan dan Snack) dan Jajan Sembarangan dikalangan Remaja. *Journal of Community Engagement in Health*, 1(1), 14–16. <https://doi.org/10.30994/10.30994/volliss1pp16>
- Ina et all. (2018). *Analisis Gaya Hidup Penderita Kanker Di Rsud Prof. Dr. W. Z. Johannes Kupang*.
- Kazi enamul hoque et all. (2018). *Relationships between parents' academic backgrounds and incomes and building students' healthy eating habits*. <https://doi.org/https://doi.org/10.7717/peerj.4563>
- Kemendes. (2019). *Penting, Ini yang Perlu Anda Ketahui Mengenai Konsumsi Gula, Garam dan Lemak*. Kementerian Kesehatan RI. <https://ayosehat.kemkes.go.id/penting-ini-yang-perlu-anda-ketahui-mengenai-konsumsi-gula-garam-dan-lemak>
- Kemendes. (2023). *BAHAYA GORENGAN*. Kementerian Kesehatan RI. https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/2444/bahaya-gorengan
- M Dötsch-Klerk et. all. (2018). Reducing salt in food; Setting product-specific criteria aiming at a salt intake of 5 g per day. *European Journal of Clinical Nutrition*, 69(7), 799–804. <https://doi.org/10.1038/ejcn.2015.5>
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif*, 2(2), 6–10.
- Marwanti, P. D. (2022). *Agar Tubuh Sehat Budayakan Konsumsi Rendah Minyak*. Universitas Negeri Yogyakarta. <https://www.uny.ac.id/id/berita/agar-tubuh-sehat-budayakan-konsumsi-rendah-minyak>
- Masturoh, I., & Anggita, N. (2018). Metodologi penelitian kesehatan. *Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan*, 307.
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat. *JURNAL ILMIAH KESEHATAN MASYARAKAT: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 145–151.
- Mukhlisa et all. (2021). Hubungan Konsumsi Buah dan Makan Gorengan dengan Kejadian Overweight Pada Remaja SMA Negeri 1 Sangkulirang. *Borneo Student Research*, 2(3), 1908–1914.
- Mulyaningsih, M., & Hermawati, H. (2023). Sosialisasi Dampak Limbah Minyak Jelantah Bahaya Bagi Kesehatan Dan Lingkungan. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 10(1), 61–65. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v10i1.3666>
- Murtiningsih, M. K., Pandelaki, K., & Sedli, B. P. (2021). Gaya Hidup sebagai Faktor Risiko

- Diabetes Melitus Tipe 2. *E-CliniC*, 9(2), 328. <https://doi.org/10.35790/ecl.v9i2.32852>
- NICO, N. A. P., & Azara, R. (2021). Comparative of the Quality of Cooking Oil With Four Times Frying on Packaged and Bulk Cooking Oil. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 2(01), 9–14. <https://doi.org/10.21070/jtfat.v2i01.1576>
- Pane, J. P., Simorangkir, L., & Saragih, P. I. S. B. (2022). Faktor-Faktor Risiko Penyakit Kardiovaskular Berbasis Masyarakat. *Jurnal Penelitian Perawat Profesional*, 4(4), 1183–1192.
- Prakoso, D. (2021). Aspek Pengolahan Makanan di Restoran/Rumah Makan Pada Masa Pandemi. *Kapita Selekta Pariwisata*, 1.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O. D., & Yudanto, Y. A. (2019). Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2, 450–454. <http://prosiding.unimus.ac.id>
- Rembet, T. G., Nugroho, K. P. A., & Mangalik, G. (2021). Gambaran Konsumsi Gula, Garam dan Lemak (Minyak) pada Anak Sekolah. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 10(04), 230–237. <https://doi.org/10.33221/jikm.v10i04.877>
- Riskesdas. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Riskesdas*, 53(9), 1689–1699.
- Risma Haris, M. (2023). *HYGIENE SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN* (S. T. K. Mila sari (ed.)). PT GLOBAT EKSEKUTIF TEKNOLOGI.
- Rohmitriasih, M. (2023). *4 Bahaya Konsumsi Gorengan Setiap Hari Bagi Kesehatan*. Fimela Helth. <https://www.fimela.com/health/read/5277145/4-bahaya-konsumsi-gorengan-setiap-hari-bagi-kesehatan>
- Rokhimah Hilma, S., Mubaiyanah, I., Zahro, K., Firdaus, A., Yunita Dinar, I., Setiyawan, H., Qomariyah, W., Maulana Mahardika, B., Whimca Qulby, N., & Arta Mariana Sihombing, D. (2022). *Perspektif Mahasiswa terhadap Perilaku Mengonsumsi Gorengan Student Perspectives on Eating Fried Snack Behavior*. 11(1), 55–66. <http://www.organisasi.org/>
- Ronitawati, P., Riantama, V., & Palupir, K. C. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Minyak Berulang Pada Pelaku Usaha Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(2), 116–121. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i2.6357>
- Sabar Muljana, Y. D. (2020). *Pola Makanan Sehat*. Direktorat Sekolah Menengah Pertama.
- Saikia, D., Ahmed, S. J., Saikia, H., & Sarma, R. (2018). Overweight and obesity in early adolescents and its relation to dietary habit and physical activity: A study in Dibrugarh town. *Clinical Epidemiology and Global Health*, 4, S22–S28. <https://doi.org/10.1016/j.cegh.2016.09.001>
- Salmaa. (2023). *Desain Penelitian: Pengertian, Jenis, dan Contoh*. Deepublish. https://penerbitdeepublish.com/desain-penelitian/#Apa_Itu_Desain_Penelitian
- Septiyasari, E., & Sofyanita, E. N. (2023). Gambaran Bakteri Escherichia Coli Pada Jajanan Gorengan Di Sepanjang Jalan Tlogosari Raya Semarang. *Jurnal Dunia Ilmu Kesehatan (JURDIKES)*, 1(1), 22–27. <https://doi.org/10.59435/jurdikes.v1i1.98>

- Sipul, E. H., & Sodik, M. A. (2021). Bahayanya Sering Makan Gorengan. *Kesehatan Strada Indonesia*, 1(1), 1–5.
- SUMAN, S., & DEY, A. S. (2018). the Prevalence of Overweight and Obesity in Hungarian. *EAA Summer School EBook I*, 5(1), 181–186.
- Sundana, M. J., & Simanjuntak, S. M. (2022). Adiksi Gula: Bagaimana Pandangan Dan Pengalaman Masyarakat Indonesia Mengenai Kebiasaan Mengonsumsi Gula Yang Berlebih? Sebuah Studi Kualitatif Fenomenologi. *Journals of Ners Community*, 13(6), 687–696.
<http://journal.unigres.ac.id/index.php/JNC/article/view/2293>
<http://journal.unigres.ac.id/index.php/JNC/article/download/2293/1683>
- Suryani, A. (2018). Keragaan Pedagang Makanan Jajanan Olahan Di Kampus Universitas Lampung. *Jiia*, 6(2), 205–213.
- Wang, Y., Wu, X., McClements, D. J., Chen, L., Miao, M., & Jin, Z. (2021). Effect of new frying technology on starchy food quality. *Foods*, 10(8).
<https://doi.org/10.3390/foods10081852>
- Wanselius, J., Axelsson, C., Moraesus, L., Berg, C., Mattisson, I., & Larsson, C. (2019). Procedure to estimate added and free sugars in food items from the swedish food composition database used in the national dietary survey riksmaten adolescents 2016–17. *Nutrients*, 11(6). <https://doi.org/10.3390/nu11061342>
- Yudi Budianto, M. A. A. (2022). DITINJAU DARI KONSUMSI GORENGAN. *Jurnal Kesehatan Abdurahman Palembang*, 11(2), 8–13.
<https://ejournal.stikesabdurahman.ac.id/index.php/jkab/article/download/141/147>



UNIVERSITAS
MUHAMMADIYAH
MALANG



DIREKTORAT PENDIDIKAN VOKASI

DIII KEPERAWATAN

d3keperawatan.umm.ac.id | d3-akper@umm.ac.id

SURAT KETERANGAN HASIL DETEKSI PLAGIASI

Berdasarkan hasil tes deteksi plagiasi yang telah dilakukan oleh Biro KTI Prodi D-3 Keperawatan Direktorat Pendidikan Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang yang telah dilaksanakan pada hari 25 NOVEMBER 2023, pada karya tulis ilmiah mahasiswa di bawah ini :

Nama : CHOLILA TIYA IVANKA
Nim : 202110300511027
Prodi : D-3 Keperawatan
Judul KTI : EKSPLORASI DAMPAK PENGOLAHAN MAKANAN GORENGAN

TERHADAP KESEHATAN

Bidang Minat : Komunitas
Jenis Naskah : Karya Tulis Ilmiah
Keperluan : Mengikuti ujian hasil KTI

Hasilnya dinyatakan : Lolos, dengan Rincian Sebagai Berikut :

No	Jenis KTI	Maksimum Kesamaan	Hasil Deteksi
1.	Bab 1-V (pendahuluan – Kesimpulan dan Saran)	24	11

Keputusan : Lanjut Pemberkasan

Malang, 25 NOVEMBER 2023

Ns Nurilla Kholidah, S.Kep., M.Kep.

Ketua KTI D3 Keperawatan



Kampus I

Jl. Bandung 1 Malang, Jawa Timur
P: +62 341 551 253 (Hunting)
F: +62 341 480 435

Kampus II

Jl. Bembungan Sutarni No 188 Malang, Jawa Timur
P: +62 341 551 149 (Hunting)
F: +62 341 582 060

Kampus III

Jl. Raya Tlogomas No 246 Malang, Jawa Timur
P: +62 341 464 318 (Hunting)
F: +62 341 460 435
E: webmaster@umm.ac.id