

KARYA TULIS ILMIAH

**PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG
KEAMANAN PANGAN DI SD SWASTA PRESTASI
UTAMA DUSUN II SIDODADI SEI SEMAYANG
KECAMATAN SUNGGAL KABUPATEN
DELI SERDANG TAHUN 2019**



OLEH:

ANGGRIANI BR SEMBIRING
NIM : P00933016060

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE
2019**

BIODATA PENULIS



NAMA : Anggriani Br. Sembiring
 NIM : P00933016060
 Tempat/tgl.lahir : D. S Diski, 21 Desember 1998
 Jenis Kelamin : Perempuan
 Agama : Kristen Protestan
 Anak ke : 2(dua) dari 3 (tiga) bersaudara
 Alamat : Dusun VIII Karang Rejo
 Nama Ayah : Rasit Sembiring
 Nama Ibu : Rosmawati Br. Ginting

RIWAYAT PENDIDIKAN

SD (2004-2010) : SD Swasta Katolik Diski
 SLTP(2010-20113) : SMP Swasta Santo Thomas 2 Binjai
 SMA(2013-2016) : SMA Swasta RK. Deli Murni Diski
 MAHASISWA (2016-2019) : POILITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN
 KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul : Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Tentang
Keamanan Pangan Di SD Swasta Prestasi Utama Dusun II
Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten
Deli Serdang Tahun 2019.

Nama : Anggriani Br Sembiring

NIM : P00933016060

Telah Diterima Dan D isetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji
Kabanjahe, Juli 2019

Menyetujui :
Pembimbing Utama

Marina Br Karo,SKM, M.Kes
NIP.196911151992032003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Erba Kalto Manik,SKM,M.Sc
NIP.196203261985021001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG KEAMANAN PANGAN DI SD SWASTA PRESTASI UTAMA DUSUN II SIDODADI SEI SEMAYANG KECAMATAN SUNGGAL KABUPATEN DELI SERDANG TAHUN 2019

NAMA : ANGGRIANI BR SEMBIRING

NIM : P00933016060

Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program

Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Medan

Tahun 2019

Penguji I

Penguji II

TH.Teddy Bambang S,SKM, M.Kes

Nelson Tanjung,SKM,M.Kes

NIP. 196308281987031000

NIP. 196302171986031003

Ketua Penguji

Marina Br Karo,SKM, M.Kes

NIP. 196911151992032003

Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan

Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc

NIP. 196203261985021001

**KEMENTERIAN KESEHATAN RI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE**

**KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2019
ANGGRIANI BR SEMBIRING**

**“PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG
KEAMANAN PANGAN DI SD SWASTA PRESTASI UTAMA DUSUN II
SIDODADI SEI SEMAYANG KECAMATAN SUNGGAL KABUPATEN
DELI SERDANG TAHUN 2019”**

ABSTRAK

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme (mahluk hidup) yang bersangkutan. Perilaku manusia pada hakikatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luasantaralain:berjalan,berbicara,menangis,tertawa,bekerja,kuliah,menulis,membaca,dan sebagainya

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019.

Penelitian ini dilaksanakan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019.sedangkan waktu penelitian dilakukan pada bulan juli 2019. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan rancangan penelitian studi *cross sectional*, untuk mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang. populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan yang ada di SD swasta prestasi utama dusun II sidodadi kecamatan sunggal. sampel yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 15 pedagang.

Dari hasil penelitian Tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan lebih banyak berpengetahuan baik yaitu sebanyak 9 orang (60%). sedangkan Sikap pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yaitu lebih banyak pedagang bersikap kurang baik sebanyak 8 orang (53,3%). Dan Tindakan pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yaitu lebih banyak pedagang bertindak baik sebanyak 10 orang (66,7%).

Kata Kunci : Keamanan pangan, Perilaku, Pedagang Makanan Jajanan,

**MINISTRY OF HEALTH, RI
MEDAN POLYTECHNIC OF HEALTH, MEDAN
DEPARTMENT OF HEALTH KABANJAHE**

SCIENTIFIC WRITING, JULY 2019

ANGGRIANI BR SEMBIRING

**"BEHAVIOR OF FOOD TRADERS ON FOOD SAFETY IN PRIVATE
ACHIEVEMENT PRIMARY SCHOOL II SIDODADI SEI SEMAYANG SUNGGAL
SUB-DISTRICT, DELI SERDANG DISTRICT, 2019"**

ABSTRACT

Behavior is an activity or activity of the organism (living thing) concerned. Human behavior is essentially the actions or activities of humans themselves who have a very broad expanse of others: walking, talking, crying, laughing, working, lecturing, writing, reading, and so on

This study aims to determine the behavior of hawker food traders about food safety in the Primary Achievement Private Elementary School of li Sidodadi Sei Semayang Subdistrict, Sunggal District, Deli Serdang Regency in 2019.

This research was carried out at the Primary Achievement Private Elementary School in li Sidodadi Sei Semayang Subdistrict, Sunggal District, Deli Serdang Regency in 2019. While the research was conducted in July 2019. This type of research was descriptive with cross-sectional study design, to find out the behavior of hawker food traders about security food in Primary Achievement Private Primary School li Sidodadi Sei Semayang Hamlet, Sunggal District Deli Serdang Regency. the population in this study were all hawker food traders in private elementary schools the main achievements of hamlet II sidodadi sunggal sub-district. Samples taken in this study were 15 traders.

From the results of the study, the level of knowledge of hawker food traders about food safety is better knowledge, namely 9 people (60%). while the attitude of hawker food traders to food security is that more traders behave less well as many as 8 people (53.3%). And the action of hawker food vendors on food safety is that more traders act well as many as 10 people (66.7%).

Keywords: Food safety, Behavior, Snack Food Traders

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmatNya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul “Tinjauan Sanitasi Makanan dan Minuman di RSUD Dr. RM. Djoelham Kota Binjai Tahun 2019”.

Karya Tulis Ilmiah ini disusun guna memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.

Dalam menyelesaikan Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini banyak bimbingan, masukan serta motivasi dari berbagai pihak demi kelancaran Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini sampai selesai.

Untuk itu perkenankanlah Penulis untuk menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM. MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes RI Medan.
3. Ibu Marina Br Karo, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Karya Tulis Ilmiah ini yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memberi arahan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Bapak Th. Teddy B.S,SKM,M.Kes dan Bapak Nelson Tanjung, SKM, M.Kes selaku Tim Penguji yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen beserta Staf yang ada di Jurusan Kesehatan Lingkungan yang banyak memberi Ilmu Pengetahuan.
6. Tigan selaku pembimbing selama penelitian di SD Swasta Prestasi Utama Teristimewa kepada ke dua Orang tua tercinta Ayahanda R.Sembiring dan Ibunda R.Ginting yang telah banyak mengorbankan waktu, tenaga, materi serta yang selalu memberikan dukungan, cinta

dan doa yang sangat luar biasa bagi penulis dari awal pendidikan sampai pada saat ini juga. dan kepada kakak tercinta Deviana Sembiring dan Ester Gloria yang sangat berpengaruh luar biasa dalam memberikan semangat arahan serta motivasi.

7. Kepada Sahabat Saya Lia Friska dan sari oktraviana hutapea yang telah membantu, memberikan dukungan dan semangat kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Teman-teman tercinta YM Squad (Eincha Bangun, Anggriani br Sembiring, Corina Tarigan, Stepani Pasaribu, Italiana br Ginting, Hebriany Septria, Karina Ginting, Melda Sembiring) yang telah banyak memberi dukungan, perhatian, dan hiburan yang luar biasa.
9. Seluruh teman seperjuangan Angkatan 2016 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.
10. Serta semua pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi dukungan dan doa serta motivasi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari kesempurnaan, hal ini semata - mata karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan penulis. Untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk kesempurnaan penulisan selanjutnya. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini bermanfaat bagi pembaca pada khususnya dan masyarakat pada umumnya.

Kabanjahe, Juli 2019
Penulis

Anggriani Br Sembiring
NIM: P00933016060

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Peneltian	4
1. Bagi Pedagang.....	4
2. Bagi Sekolah.....	4
3. Bagi Penelitian selanjutnya	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Makanan Jajanan	6
1. Pengertian Jajanan	6
2. Jenis Makanan Jajanan.....	6
3. Keuntungan dan kerugian Mengkonsumsi makanan jajanan..	7
B. Perilaku	8
C. Pengetahuan	8
1. Defenisi Pengetahuan	8
2. Proses Terjadinya Pengetahuan	9
3. Tingkat Pengetahuan	9

	10
4. Jenis Pengetahuan	10
5. Faktor-Faktor Yang mempengaruhi pengetahuan	11
6. Sumber Pengetahuan	12
D. Sikap	13
1. Pengertian Sikap.....	13
2. Faktor-Faktor pembentuk sikap.....	14
3. Komponen Sikap.....	14
E. Tindakan	15
F. Keamanan pangan	15
1. Cemaran Biologi.....	16
2. Cemaran Kimia	17
3. Cemaran Fisik.....	18
4. Keracunan Makanan.....	18
G. Kerangka Konsep.....	20
H. Defenisi Operasional	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis Penelitian	22
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	22
C. Populasi Dan Sampel	22
1. Populasi	22
2. Sampel	22
D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	23
1. Jenis Data	23
2. Cara Pengumpulan Data	23
E. Pengolahan Dan Analisis Data	23
1. Pengolahan Data	23
2. Analisis Data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A . Gambaran Umum Lokasi Penelitian	25
B . Hasil Penelitian.....	25
1. Karakteristik Sampel	25

	11
2. Tingkat Pengetahuan	27
3. Kategori Sikap.....	27
4. Kategori Tindakan	28
C . Pembahasan	28
1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan di SD Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Tahun 2019.....	28
2. Sikap Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan di SD Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Tahun 2019 .	29
3. Tindakan Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan di SD Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Tahun 2019 .	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	31
A . Kesimpulan	32
B . Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel.4.1 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Umur	25
Tabel.4.2 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Jenis Kelamin.....	26
Tabel.4.3 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Tingkat Pendidikan..	26
Tabel.4.4 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Lama Berdagang.....	26
Tabel.4.5 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Tingkat Pengetahuan.....	27
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Sikap.....	27
Tabel. 4.7 Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Tindakan	28

DAFTAR LAMPIRAN

1. Master Tabel

2. Kuesioner
3. Surat Ijin Penelitian
4. Lembar Konsul
5. Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Makanan jajanan menurut *Food agricultural and Organization (FAO)* makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat-tempat umum yang langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Kajian makanan jajanan di Afrika menyebutkan bahwa makanan jajanan memberikan kontribusi energi sepertiga dan seperempat vitamin dan mineral dari konsumsi harian (Bremmer dll. 1990 Pratap & Booluck 2006). Akan tetapi sebaliknya juga banyak menyimpan bahaya yang mengintai dari konsumsi makanan jajanan. Seringkali anak sekolah membeli pangan jajanan pada penjaja pangan jajanan di sekitar sekolah atau di kantin sekolah. Oleh karena itu, penjaja berperan penting dalam penyediaan pangan jajanan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya.

Makanan yang aman adalah hak azazi setiap orang, pada kenyataannya belum semua orang bisa mendapatkan akses terhadap makanan yang aman. Hal ini ditandai dengan tingginya angka kematian dan kesakitan yang diakibatkan oleh penyakit bawaan makanan (*food borned diseases*). Secara umum *food borned diseases* dapat disebabkan oleh karena tidak baiknya pengelolaan makanan yang dipengaruhi oleh faktor lingkungan (fisik, biologi, dan kimia) dan faktor perilaku, yaitu kebersihan orang yang mengolah makanan (Riyanto, 2012). Menurut WHO dalam Dadi (2011), laporannya menyebutkan bahwa angka kematian global akibat diare yang disebabkan oleh PBM selama tahun 2010 adalah sebesar 1,8 juta orang selain diare, terdapat lebih dari 250 jenis penyakit karena mengkonsumsi makanan yang tidak aman, selain itu menurut data puskesmas desa Sei Semayang penyakit diare juga berada dalam angka 52 orang pada tahun 2019.

Makanan jajanan terkadang masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba yang dapat menyebabkan keracunan. Banyak jajanan yang tidak memenuhi syarat keamanan pangan sehingga membahayakan kesehatan jutaan anak sekolah dasar.

Namun demikian kehadiran pedagang makanan jajanan anak di sekolah hendaknya tidak dilarang, karena hal ini juga berperan dalam menopang perekonomian terutama di sektor informal (Rachmawati, 2006). Salah satu upaya peningkatan, pencegahan, maupun pemulihan yang dilakukan pemerintah di dalam meningkatkan derajat kesehatan adalah keamanan pangan yang meliputi pengamanan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, pengangkutan makanan, penyimpanan makanan dan penyajiannya. Untuk melindungi konsumen agar tidak dirugikan, pemerintah harus memberikan pengawasan yang serius khususnya dalam usaha sanitasi pengelolaan makanan dan minuman yang dilakukan oleh industri rumah tangga yaitu dengan menurunkan angka kesakitan yang disebabkan oleh makanan dan minuman yang tidak bersih (Suparian, 2008).

Tanda-tanda umum makanan yang tidak aman bagi kesehatan antara lain berlendir, aroma dan rasa atau warna makanan berubah. Tanda lain dari makanan yang tidak memenuhi syarat aman adalah bila dalam pengolahannya ditambahkan bahan tambahan berbahaya seperti asam borax, formalin dan zat pewarna *rhodamin B*. Cara mengolah atau meracik makanan yang tidak benar juga dapat mengancam kesehatan dan keselamatan konsumen (Lestari, 2009).

Menurut hasil penelitian Februhartanti (2014) dari hasil wawancara terhadap pedagang makanan jajanan di daerah Jakarta Timur menunjukkan bahwa mereka tidak mengetahui apakah BTP (Bahan Tambahan Pangan) yang mereka gunakan adalah yang dilarang atau tidak oleh pemerintah. Mereka umumnya menggunakan BTP yang mudah didapat, murah dan dapat memberikan makanan yang menarik tanpa mencari tahu apakah itu dapat membahayakan bagi kesehatan. Lebih jauh lagi, diketahui bahwa makanan jajanan yang diujakan umumnya tidak dipersiapkan dengan baik dan bersih.

Ditambah lagi Sebagian besar makanan jajanan anak sekolah merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang diujakan oleh penjaja makanan. Sehingga, perilaku penjaja makanan dalam mengolah dan menjajakan jajanannya pada konsumen sangatlah penting. Penanganan pangan oleh penjaja makanan banyak yang belum *hygienis*, dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba. Selain itu, tingkat pengetahuan penjaja makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya.

Penggunaan bahan tambahan makanan (BTM), zat pewarna sintetik khususnya yang ilegal seperti *rhodamin B* (pewarna tekstil), *methanol yellow*, dapat terakumulasi pada tubuh manusia dan bersifat karsinogenetik yang dalam jangka panjang menyebabkan kelainan-kelainan pada organ tubuh manusia. *Rhodamin B* bila tertelan dapat mengakibatkan iritasi saluran pencernaan, gangguan fungsi hati, dan kanker hati. *Methanil Yellow* (pewarna kuning berbahaya) bila tertelan dapat mengakibatkan mual, muntah, sakit perut dan keracunan makanan. Disamping itu pemerintah telah menetapkan peraturan mengenai keamanan pangan yang Tertuang dalam peraturan pemerintah Republik Indonesia No 28 tahun 2004, tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan.

Walaupun pemerintah sudah menetapkan peraturan mengenai keamanan pangan, masih saja ada penjual makanan atau produsen yang menggunakan bahan tambahan makanan yang dilarang yang dapat membahayakan kesehatan manusia, seperti pada hasil uji BPOM yang dilakukan di 18 propinsi pada tahun 2008 diantaranya Jakarta, Surabaya, Semarang, Bandar Lampung, Denpasar, dan Padang terhadap 861 contoh makanan menunjukkan bahwa 39, 95% (344 contoh) tidak memenuhi syarat keamanan pangan. Dari total sampel itu, 10, 45% mengandung pewarna yang dilarang, yakni *rhodamin B*, *methanol yellow* dan *amaranth* (Nurdwiyanti, 2008).

Banyaknya sekolah dasar yang terdapat pedagang makanan jajanan serta masih minimnya tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan, yang sangat beresiko menyebabkan penyakit, mengingat anak sekolah dasar sebagai mayoritas konsumen makanan jajanan, yang berada dalam usia pertumbuhan, merupakan investasi bagi orang tua dan negara sehingga membutuhkan makanan dengan nutrisi yang baik serta terjaga keamanannya, alasan pemilihan lokasi Di Sd Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang. sekolah ini tidak memiliki kantin sekolah dan siswa siswi mayoritas mengkonsumsi jajanan di lingkungan sekolah.

Berdasarkan Latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019.

B. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang?”

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.
- b. Mengetahui sikap pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.
- c. Mengetahui tindakan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Pedagang

Sebagai bahan informasi bagi pedagang mengenai keamanan pangan, penggunaan bahan tambahan pangan serta kebersihan penyajian makanan.

2. Bagi Sekolah

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Sebagai data awal untuk penelitian-penelitian yang berkaitan dengan keamanan pangan serta memotivasi orangtua untuk mengontrol jajanan

anaknya dan pedagang terus meningkatkan kualitas jajanan yang dijajakannya.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Defenisi pangan jajanan menurut FAO (1991 & 2000) adalah makanan atau minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lain, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat atau dirumah atau ditempat berjualan makanan tersebut langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Adriani dan wirjatmadi, 2012).

Sementara itu menurut keputusan menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan, atau restoran dan hotel (Aulia, 2012).

Dari semua defenisi dapat disimpulkan bahwa makanan jajanan adalah segala jenis panganan atau kudapan dan minuman yang dijual diwarung-warung atau pedagang kaki lima yang siap saji dan dapat langsung disantap yang dibuat dari bahan-bahan untuk pembuatan makanan tanpa dicampur dengan bahan kimia dan dikemas dengan baik.

2. Jenis makanan jajanan

Seiring dengan perkembangan jaman yang sangat pesat saat ini banyak sekali bermunculan baragam jenis makanan jajanan yang dapat ditemui dikantin, warung-warung, bahkan dipinggir jalan. Beragam makanan atau minuman ringan yang disenangi anak-anak yaitu makanan yang memiliki rasa manis, enak, dan, warna-warni yang memikat serta, memiliki struktur empuk semacam coklat, permen, jeli, biskuit, makanan ringan. Sedangkan golongan minuman yaitu, minuman berwarna-warni seperti es sirup, jelly, es susu, minuman ringan (Nasution, 2014)

Menurut annisa (2015), jenis-jenis pangan jajanan anak sekolah terdiri dari tiga golongan yaitu:

a. Makanan sepingan

Makanan sepingan yakni golongan makanan pokok yang bisa disiapkan dirumah lebih awal atau disiapkan ditempat penjualan. contoh pangan sepingan seperti gado-gado, nasi uduk, siomay, bakso, mie ayam, lontong sayur dan lain-lain.

b. Makanan kudapan

Makanan kudapan yakni makanan yang disantap selang dua waktu makan. Makanan kudapan terdiri dari:

- 1) Makanan kudapan basah, seperti pisang goreng, lempeng, lumpia, risol dan lain-lain. Makanan ini dapat disiapkan dirumah terlebih dahulu atau disiapkan ditempat penjualan.
- 2) Makanan kudapan ringan, seperti keripik, biskuit, kue kering, dan lain-lain. Makanan ini umumnya dibuat oleh perusahaan makanan baik perusahaan besar, perusahaan kecil maupun rumah tangga.

c. Minuman

- 1) Air minum, baik dalam kemasan maupun yang disiapkan sendiri.
- 2) Minuman ringan, dalam kemasan misalnya teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi dan lain-lain, disiapkan sendiri oleh kantin, misalnya es sirup dan teh serta minuman campur seperti es buah, es cendol, es doger dan lain-lain.

3. Keuntungan dan kerugian Mengonsumsi makanan jajanan

Menurut khomsan (2010), pada umumnya anak-anak lebih menyukai jajan diwarung maupun kantin sekolah daripada makanan yang telah tersedia dirumah kebiasaan jajan sebenarnya memiliki beberapa manfaat/keuntungan, antara lain:

- a. Merupakan upaya untuk memenuhi kebutuhan energi karena aktivitas fisik di sekolah yang tinggi terutama bagi anak yang tidak sarapan pagi.
- b) Pengenalan berbagai jenis makanan jajanan akan menumbuhkan kebiasaan pengendalian pangan sejak kecil.
- c) Memberikan perasaan meningkatnya gengsi anak dimata teman-temannya di sekolah.

Menurut Irianto (2007). Jajan tidak hanya memiliki keuntungan namun jajan yang terlalu sering dan menjadi kebiasaan akan berakibat negatif/kerugian, antara lain:

- a. Nafsu makan menurun.
- b. Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit.
- c. Salah satu penyebab terjadinya obesitas pada anak.
- d. Kurang gizi sebab kandungan, gizi pada jajanan belum tentu terjamin.
- e. Pemborosan.

B. Perilaku

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme (makhluk hidup) yang bersangkutan. Perilaku manusia pada hakikatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas antara lain : berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya (Notoatmodjo, 2012).

Perilaku adalah merupakan totalitas penghayatan dan aktivitas seseorang, yang merupakan hasil bersama atau resultant antara berbagai faktor, baik faktor internal maupun eksternal. Perilaku manusia dibagi dalam tiga domain, yaitu pengetahuan, sikap dan tindakan (Bloom 1908 Dalam Notoatmodjo, 2012).

C. Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya (mata, hidung, telinga dan sebagainya), dengan sendirinya pada waktu penginderaan sampai menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indra pendengaran yaitu telinga dan indra penglihatan yaitu mata (Notoatmodjo, 2012).

Menurut Notoatmodjo (2012), pengetahuan merupakan hasil dari tau dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Dalam kamus besar bahasa Indonesia (2011), pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran, proses belajar ini dipengaruhi berbagai faktor dari dalam, seperti motivasi

dan faktor luar berupa sarana informasi atau maklumat yang diketahui atau disadari oleh seseorang (Agus, 2013).

2. Proses terjadinya pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2011) pengetahuan mengungkapkan bahwa sebelum orang mengadopsi perilaku baru didalam diri orang tersebut terjadi proses sebagai berikut:

- a. Kesadaran (*Awareness*), dimana orang tersebut menyadari dalam arti mengetahui terlebih dahulu terhadap stimulasi (objek
- b. Merasa (*Interest*), tertarik terhadap simulasi atau objek tersebut disisni sikap objek mulai timbul.
- c. Menimbang-nimbang (*Evaluation*), terhadap baik dan tidaknya stimulasi tersebut bagi dirinya, hal ini berarti sikap responden sudah lebih baik lagi.
- d. Mencoba (*Trial*), dimana subjek mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai dengan apa yang dikehendaki,
- e. *Adaption*, dimana subjek telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran dan sikap terhadap stimulasi.

3. Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo(2012) pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu:

- a. Tahu (*know*)
Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya, pada tingkatan ini recall (mengingat kembali) terhadap sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsang yang diterima. Oleh sebab itu tingkatan ini adalah yang paling rendah.
- b. Memahami (*Comprehension*)
Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benartentang objek yang dilakukan dengan menjelaskan, menyebutkan contoh dan lain-lain.
- c. Aplikasi (*Aplication*)
Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi sebenarnya. Aplikasi disini

dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam kontak atau situasi yang lain.

d. Analisis (Analysis)

Analisis adalah kemampuan untuk menjabarkan suatu materi atau objek kedalam komponen-komponen tetapi masih didalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitan satu sama lain, kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

e. Sintesis (Synthesis)

Sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis ini suatu kemampuan untuk menyusun, dapat merencanakan, meringkas, menyesuaikan terhadap suatu teori atau rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek penilain-penilain itu berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada sebelumnya.

4. Jenis Pengetahuan

Pemahaman masyarakat terhadap pengetahuan dalam konteks kesehatan sangat beraneka ragam. Pengetahuan merupakan bagian perilaku kesehatan. Jenis pengetahuan diantaranya sebagai berikut:

a. Pengetahuan implisit

Pengetahuan implisit adalah pengetahuan yang masih tertanam dalam bentuk pengalaman seseorang dan berisi faktor-faktor yang tidak bersifat nyata seperti keyakinan pribadi, perspektif dan prinsip. pengetahuan implisit sering kali berisi kebiasaan dan budaya bahkan bisa tidak disadari. Contoh seseorang mengetahui tentang bahaya merokok bagi kesehatan, namun ternyata ia merokok.

b. Pengetahuan eksplisit

Pengetahuan eksplisit adalah pengetahuan yang telah didokumentasikan atau tersimpan dalam wujud nyata, bisa dalam

wujud perilaku kesehatan. Pengetahuan nyata dideskripsikan dalam tindakan-tindakan yang berhubungan dengan kesehatan. Contoh seseorang yang telah mengetahui bahaya merokok bagi kesehatan dan ia tidak merokok (Agus, 2013).

5. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2010), faktor yang mempengaruhi pengetahuan antara lain yaitu:

a. Faktor Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima informasi tentang objek atau yang berkaitan dengan pengetahuan, pengetahuan umumnya dapat diperoleh dari informasi yang disampaikan oleh orang tua, guru, dan media massa. pendidikan sangat erat kaitannya dengan pengetahuan, pendidikan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri. semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima, serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi.

b. Faktor Pekerjaan

Pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi yang dibutuhkan terhadap suatu objek.

c. Faktor Pengalaman

Pengalaman sangat mempengaruhi pengetahuan, semakin banyak pengalaman seseorang tentang suatu hal, maka akan semakin bertambah pula pengetahuan seseorang akan hal tersebut.

d. Keyakinan

Keyakinan yang diperoleh oleh seseorang biasanya bisa didapat secara turun-temurun dan tidak dapat dibuktikan terlebih dahulu, keyakinan positif dan keyakinan negatif dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.

e. Sosial budaya

Kebudayaan serta kebiasaan dalam keluarga dapat mempengaruhi pengetahuan, persepsi, dan sikap seseorang terhadap sesuatu.

6. Sumber pengetahuan

Sumber pertama yaitu kepercayaan berdasarkan tradisi, adat dan agama adalah berupa nilai-nilai warisan nenek moyang. Sumber ini biasanya berbentuk norma-norma dan kaidah-kaidah baku yang berlaku di dalam kehidupan sehari-hari. Didalam norma dan kaidah itu terkandung pengetahuan yang kebenarannya boleh jadi tidak dapat dibuktikan secara rasional dan empiris tetapi sulit dikritik untuk diubah begitub saja. jadi harus diikuti dengan tanpa keraguan, dengan percaya secara bulat. Pengetahuan yang bersumber dari kepercayaan cenderung bersifat tetap (mapan) tetapi subjektif (Suhartono, 2008).

Sumber kedua yaitu pengetahuan yang berdasarkan pada otoritas kesaksian orang lain, juga masih diwarnai oleh kepercayaan. pihak-pihak pemegang otoritas kebenaran pengetahuan yang dapat dipercayai adalah orang tua, guru, ulama, orang yang dituakan, dan sebagainya apapun yang mereka katakan benar atau salah, baik atau buruk, dan indah atau jelek, pada umumnya diikuti dan dijalankan dengan patuh tanpa kritik (Suharto, 2008).

Sumber ketiga yaitu pengalaman indriawi. Bagi manusia, pengalaman indriawi adalah alat vital penyelenggaraan kebutuhan hidup sehari-hari. Dengan mata, telinga, hidung, lidah, dan kulit. orang bisa menyaksikan secara langsung dan bisa pula melakukan kegiatan hidup (Suhartono, 2008).

Sumber keempat yaitu akal pikiran. Berbeda dengan panca indera, akal pikiran memiliki sifat lebih rohani. karena itu lingkup pengetahuannya melebihi panca indera yang menembus batas-batas fisis sampai pada hal hal yang bersifat metafisis. singkatnya akal pikiran cenderung memberikan pengetahuan yang lebih umum, objektif dan pasti, serta yang bersifat tetap, tidak berubah-ubah (Suhartono, 2008).

Sumber kelima yaitu intuisi. Sumber ini berupa gerak hati yang paling dalam jadi, sangat bersifat spiritual, melampaui ambang batas ketinggian akal pikiran dan kedalaman pengalaman. Pengetahuan intuisi ini kebenarannya tidak dapat diuji baik menurut ukuran pengalaman indriawi maupun akal pikiran karena itu tidak bisa berlaku umum, hanya berlaku secara personal belaka (Suhartono, 2008).

D. Sikap

1. Pengertian Sikap

Seorang individu sangat erat hubungannya dengan sikapnya masing-masing sebagai ciri pribadinya. Sikap pada umumnya sering diartikan sebagai suatu tindakan yang dilakukan individu untuk memberikan tanggapan pada suatu hal. Pengertian sikap dijelaskan oleh Saifudin Azwar (2010: 3) sikap diartikan sebagai suatu reaksi atau respon yang muncul dari seorang individu terhadap objek yang kemudian memunculkan perilaku individu terhadap objek tersebut dengan cara-cara tertentu. Gerungan (2004: 160) juga menguraikan pengertian sikap atau *attitude* sebagai suatu reaksi pandangan atau perasaan seorang individu terhadap objek tertentu. Walaupun objeknya sama, namun tidak semua individu mempunyai sikap yang sama, hal itu dapat dipengaruhi oleh keadaan individu, pengalaman, informasi dan kebutuhan masing-masing individu berbeda. Sikap seseorang terhadap objek akan membentuk perilaku individu terhadap objek. Pengertian mengenai sikap juga disampaikan oleh Sarlito dan Eko (2009: 151), Sikap adalah suatu proses penilaian yang dilakukan oleh seorang individu terhadap suatu objek. Objek yang disikapi individu dapat berupa benda, manusia atau informasi. Proses penilaian seorang terhadap suatu objek dapat berupa penilaian positif dan negatif.

Pengertian sikap juga diuraikan oleh Slameto (1995: 191), sikap merupakan sesuatu yang dipelajari dan menentukan bagaimana individu bereaksi terhadap situasi serta menentukan apa yang dicari oleh individu dalam hidupnya. Berdasarkan beberapa pendapat ahli mengenai sikap, maka dapat disimpulkan bahwa sikap adalah suatu reaksi atau respon berupa penilaian yang muncul dari seorang individu terhadap suatu objek. Sikap juga dapat dikatakan sebagai suatu perwujudan adanya kesadaran terhadap lingkungannya. Proses yang mengawali terbentuknya sikap adalah adanya objek disekitar individu memberikan stimulus yang kemudian mengenai alat indra individu, informasi yang ditangkap mengenai objek kemudian diproses di dalam otak dan memunculkan suatu reaksi. Penilaian yang muncul, positif atau negatif dipengaruhi oleh informasi sebelumnya, atau pengalaman pribadi individu.

2. Faktor-faktor pembentuk Sikap

Sikap manusia tidak terbentuk sejak manusia dilahirkan. Sikap manusia terbentuk melalui proses sosial yang terjadi selama hidupnya, dimana individu mendapatkan informasi dan pengalaman. Proses tersebut dapat berlangsung di dalam lingkungan keluarga, sekolah maupun masyarakat. Sarlito dan Eko (2009: 152-154) juga menjelaskan mengenai pembentukan sikap. Yaitu:

- a. pengondisian klasik, proses pembentukan ini terjadi ketika suatu stimulus atau rangsangan selalu diikuti oleh stimulus yang lain, sehingga rangsangan yang pertama akan menjadi isyarat bagi rangsangan yang kedua.
- b. pengondisian instrumental, yaitu apabila proses belajar yang dilakukan menghasilkan sesuatu yang menyenangkan maka perilaku tersebut akan diulang kembali, namun sebaliknya apabila perilaku mendatangkan hasil yang buruk maka perilaku tersebut akan dihindari.
- c. belajar melalui pengamatan atau observasi. Proses belajar ini berlangsung dengan cara mengamati orang lain, kemudian dilakukan kegiatan serupa.
- d. perbandingan sosial, yaitu membandingkan orang lain untuk mengecek pandangan kita terhadap suatu hal tersebut benar atau salah

3. Komponen Sikap

Sikap yang ditunjukkan seorang individu terhadap objek, mempunyai struktur yang terdiri dari beberapa komponen. Saifudin Azwar (2010: 23-28) menjelaskan komponen dalam struktur sikap yaitu:

- a. Komponen kognitif, yaitu suatu kepercayaan dan pemahaman seorang individu pada suatu objek melalui proses melihat, mendengar dan merasakan. Kepercayaan dan pemahaman yang terbentuk memberikan informasi dan pengetahuan mengenai objek tersebut.
- b. Komponen afektif, yaitu komponen yang berhubungan dengan permasalahan emosional subjektif individu terhadap sesuatu.
- c. Komponen perilaku atau konatif, yaitu kecenderungan berperilaku seorang individu terhadap objek yang dihadapinya.

E. Tindakan

Tindakan adalah seseorang yang mengetahui stimulus atau objek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui. proses selanjutnya melakukan atau mempraktikkan apa yang diketahui atau disikapinya (dinilai baik) (Notoadmodjo, 2012).

Notoadmodjo (2012) membagi tingkatan sebagai berikut:

1. Respon terpimpin
2. Dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh merupakan indicator tingkat pertama.
3. Mekanisme
4. Apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai tindakan tingkat kedua.
5. Adopsi
6. Adopsi adalah suatu praktik atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik. Artinya, tindakan itu sudah dimodifikasikannya tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

F. Keamanan pangan

Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (UU no. 7 tahun 1996 Tentang perlindungan pangan).

Agar makanan dapat berfungsi dengan baik, maka diperlukan berbagai syarat agar memenuhi kriteria seperti yang diharapkan. Selain makanan harus mengandung zat gizi (lemak, protein, karbohidrat, mineral dan vitamin), makanan harus baik dan tidak kalah pentingnya yang untuk diperhatikan adalah bahwa makan harus aman untuk dikonsumsi. Setelah ketiga unsur tersebut terpenuhi, maka baru dapat disebut dengan makanan "Sehat". Umar Santoso 2009 mengatakan bahwa berbagai berita di media massa dari tahun ketahun semakin menggugah kesadaran akan rapuhnya kondisi keamanan sulpy pangan kita. Sangat sering diinformasikan bahwa beberapa macam komponen makanan misalnya zat pewarna sintesis, bhan pengawet, pemanis buatan dan lain sebagainya yang mengancam kesehatan kita. Mengingat makanan harus

tersedia setiap saat, sedangkan jumlah penduduk semakin bertambah, maka keadaan ini menuntut kita untuk berusaha meningkatkan dan mempercepat pengadaan pangan. Tetapi pengadaan pangan yang cukup belum menjamin terbentuknya terhadap keluarga yang sehat dan sejahtera serta belum tentu dapat menjamin masyarakat yang sehat pula. Selain jumlahnya yang cukup, makanan yang dikonsumsi harus mempunyai nilai gizi yang tinggi, bersih, dan aman. Sedangkan yang dimaksud dengan makanan aman adalah makanan yang bebas dari komponen-komponen berbahaya atau organisme yang dapat menyebabkan keracunan atau menimbulkan penyakit.

Keamanan pangan merupakan hal yang penting dari ilmu sanitasi. Banyaknya lingkungan kita yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan suplay makanan manusia. Hal ini disadari sejak awal sejarah kehidupan manusia dimana usaha pengawetan makanan telah dilakukan, seperti: penggaraman, pengawetan dengan penambahan gula, pengasapan dan sebagainya. Berdasarkan laporan WHO (1991), sekitar 70 % kasus diare yang terjadi di negara-negara berkembang diakibatkan oleh makanan yang merupakan ancaman serius terhadap anak-anak balita juga terhadap orang dewasa. Penyakit bawaan makanan atau keracunan makanan yang ditimbulkan akibat adanya kontaminasi makanan dan minuman oleh mikroba perlu mendapat perhatian secara seksama, karena penderita kasus ini dapat mengalami gangguan pencernaan dan gangguan penyerapan zat-zat gizi, dan yang lebih memprihatinkan lagi kadang-kadang berakhir dengan kematian. keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mencemari pangan.

1. Cemaran BIOLOGI

Cemaran biologi yang terdapat di pangan dapat berupa bakteri, kapang, jamur, parasit, virus dan ganggang. Pertumbuhan mikroba ini bisa menyebabkan pangan menjadi busuk sehingga tidak layak untuk dimakan dan menyebabkan keracunan pada manusia bahkan kematian. Faktor yang membuat bakteri tumbuh: pangan berprotein tinggi, kondisi hangat (suhu 40°- 60°C), kadar air, tingkat keasaman, waktu penyimpanan.

Cara pencegahan cemaran biologi, yaitu:

- a. Beli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih.
- b. Beli dari penjual yang sehat dan bersih.
- c. Pilih makanan yang telah dimasak.
- d. Beli pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik.
- e. Konsumsi pangan secara benar.
- f. Kemasan tidak rusak.
- g. Tidak basi (tekstur lunak, bau tidak menyimpang seperti bau asam atau busuk).
- h. Jangan sayang membuang pangan dengan rasa menyimpan

2. Cemaran KIMIA

Merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan. Cemaran kimia masuk ke dalam pangan secara sengaja maupun tidak sengaja dan dapat menimbulkan bahaya.

- a. Racun alami, contoh racun jamur, singkong beracun, racun ikan buntal, dan racun alami pada jengkol.
- b. Cemaran bahan kimia dari lingkungan, contoh: limbah industri, asap kendaraan bermotor, sisa pestisida pada buah dan sayur, deterjen, cat pada peralatan masak, minum dan makan, dan logam berat.
- c. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang melebihi takaran yang diperbolehkan, contoh: pemanis buatan, pengawet yang melebihi batas.
- d. Penggunaan bahan berbahaya yang dilarang pada pangan, Contoh: Boraks, Formalin, Rhodamin B, Methanil Yellow.

Cara pencegahan cemaran Kimia :

- a. Selalu memilih bahan pangan yang baik untuk dimasak atau dikonsumsi langsung.
- b. Mencuci sayuran dan buah-buahan dengan bersih sebelum diolah atau dimakan.
- c. Menggunakan air bersih (tidak tercemar) untuk menangani dan mengolah pangan.
- d. Tidak menggunakan bahan tambahan (pewarna, pengawet, dan lain-lain) yang dilarang digunakan untuk pangan.
- e. Menggunakan Bahan Tambahan Pangan yang dibutuhkan seperlunya dan tidak melebihi takaran yang diijinkan.

- f. Tidak menggunakan alat masak atau wadah yang dilapisi logam berat.
- g. Tidak menggunakan peralatan/pengemas yang bukan untuk pangan.
- h. Tidak menggunakan pengemas bekas, kertas koran untuk membungkus pangan.
- i. Jangan menggunakan wadah styrofoam atau plastik kresek (non food grade) untuk mewadahi pangan terutama pangan siap santap yang panas, berlemak, dan asam karena berpeluang terjadi perpindahan komponen kimia dari wadah ke pangan (migrasi).

3. Cemaran Fisik

Adalah benda-benda yang tidak boleh ada dalam pangan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu atau kerikil, pecahan gelas atau kaca, logam dan lain-lain. Benda-benda ini jika termakan dapat menyebabkan luka, seperti gigi patah, melukai kerongkongan dan perut. Benda tersebut berbahaya karena dapat melukai dan atau menutup jalan nafas dan pencernaan. Cara pencegahan cemaran Fisik: Perhatikan dengan seksama kondisi pangan yang akan dikonsumsi.

5 Kunci Keamanan Pangan :

- a. Jagalah kebersihan.
- b. Pisahkan pangan mentah dari pangan matang.
- c. Masaklah dengan benar.
- d. Jagalah pangan pada suhu aman.
- e. Gunakan air dan bahan baku yang aman.

Ciri Pangan Kemasan yang baik :

- a. Kemasan dalam kondisi baik tidak rusak, penyok atau mengembang.
- b. Pangan tidak kedaluwarsa atau rusak.
- c. Sudah memiliki nomor izin edar:
 - 1) MD (Pangan yang diproduksi dalam negeri)
 - 2) ML (pangan yang diimpor dari luar negeri)
 - 3) PIRT (pangan yang diproduksi oleh rumah tangga)

4. Keracunan Pangan

Keracunan Pangan adalah seseorang yang menderita sakit dengan gejala dan tanda keracunan yang disebabkan mengonsumsi pangan yang diduga mengandung cemaran biologis (mikroorganisme) atau kimia.

Jika terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan, maka Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB Keracunan Pangan). Kontaminasi umumnya terjadi pada kasus keracunan makanan disebabkan oleh :

- a. bakteri campylobacter, salmonella, escheriachia coli listeria clostridium botulinum dan shigella
- b. norovirus dan rotavirus
- c. parasit cryptosporidium, entamoebahistolytica, dan giardia.

Berikut ini adalah beberapa contoh makanan yang mudah terkontaminasi jika tidak ditangani, disimpan, atau diolah dengan baik.

- a. Daging mentah
- b. Susu
- c. Makanan siap saji, misalnya potongan daging matang, keju lembut, dan roti isi kemasan.
- d. Makanan dalam kaleng
- e. Telur mentah.
- f. Kerang-kerangan dan makanan laut mentah

Gejala Keracunan Makanan

Gejala keracunan makanan bisa dimulai beberapa saat setelah makan hingga tiga hari setelah mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Gejala yang umumnya terjadi antara lain:

- a. Merasa mual dan muntah-muntah.
- b. Mengalami diare.
- c. Sakit atau kram perut.

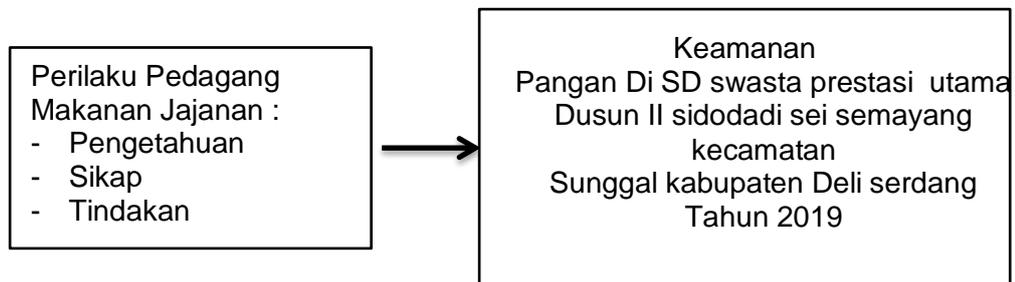
Penyebab Keracunan Makanan

Berikut ini beberapa hal yang bisa menyebabkan terjadinya keracunan makanan:

- a. Tidak menyimpan makanan dalam suhu yang tepat, misalnya tidak disimpan di kulkas, terutama produk daging dan produk olahan susu.
- b. Tidak memasak makanan secara merata, terutama daging unggas-unggasan, burger, dan sosis.
- c. Meninggalkan makanan matang di ruangan dengan suhu hangat terlalu lama.

- d. Mengonsumsi makanan yang sudah melewati masa kedaluarsa.
- e. Kontaminasi silang, misalnya memakai pisau pemotong daging mentah untuk mengiris roti atau menyimpan daging mentah di atas makanan siap makan sehingga cairan dari daging menetes ke makanan di bawahnya.
- f. Menggunakan talenan yang tidak dicuci sebelumnya, khususnya setelah penggunaan untuk memotong daging mentah.
- g. Orang yang sakit atau dengan tangan yang kotor menyentuh makanan.

G. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

Variabel	Defenisi Operasional	Skala ukur
Pengetahuan	<p>Segala sesuatu yang diketahui oleh pedagang makanan tentang keamanan pangan. Skor pengetahuan diukur dengan kuesioner sebanyak 10 pertanyaan, dengan kategori yaitu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baik : bila jawaban responden benar >75% dari total skor. - Sedang : bila jawaban responden benar 50-75% dari total skor. - Kurang : bila jawaban responden benar <50% 	Ordinal
Sikap	<p>Sikap adalah tanggapan responden tentang keamanan pangan. dengan menggunakan kuesioner sebanyak 15 pertanyaan kepada pedagang, hasil ukur :setuju, tidak setuju</p> <p>Pertanyaan positif: pertanyaan negatif:</p> <p>a. Skor 1 (ya) a. Skor 1 (tidak)</p> <p>b. Skor 0 (tidak) b. Skor 0 (ya)</p> <p>dengan kategori :baik,kurang baik</p>	Ordinal
Tindakan	<p>Tindakan adalah perbuatan pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan. dengan menggunakan checklist sebanyak 15</p> <p>hasil ukur : baik, tidak baik</p> <p>Pertanyaan positif : pertanyaan negatif:</p> <p>a. Skor 1 (ya) a. Skor 1 (tidak)</p> <p>b. Skor 0 (tidak) b. Skor 0 (ya)</p> <p>dengan kategori: baik,kurang baik</p>	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan rancangan penelitian studi *cross sectional*, untuk mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang. variabel terikatnya adalah keamanan pangan, variabel bebasnya adalah perilaku pedagang makanan jajanan.

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Kecamatan Sunggal Alasan pemilihan lokasi di Di Sd Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang sekolah ini tidak memiliki kantin sekolah dan siswa siswi mayoritas mengkonsumsi jajanan di lingkungan sekolah. Penelitian dilakukan pada bulan juli 2019.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Penelitian ini adalah keseluruhan sampel penelitian atau objek yang akan diteliti (Notoadmojo, 2005), populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan yang ada di SD swasta prestasi utama dusun II sidodadi kecamatan sunggal. Total populasi pedagang makanan adalah 15 pedagang.

2. Sampel

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini adalah *total sampling*, total sampling adalah teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi (sugiyono, 2007). Alasan mengambil total sampling karena menurut sugiyono (2007) jumlah populasi yg kurang dari 100 seluruh populasi dijadikan sampel penelitian seluruhnya. sampel yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 15 pedagang.

D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dan sekunder.

- a. Data primer merupakan data yang dikumpulkan secara langsung oleh peneliti, yang terdiri dari pengetahuan, sikap dan tindakan pedagang makanan jajanan.
- b. Data sekunder adalah data yang diperoleh berdasarkan informasi yang telah dikumpulkan dari pihak sekolah.

2. Cara Pengumpulan Data

Cara pengumpulan data yang digunakan antara lain : Wawancara ini digunakan untuk mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner dan check list dimana pengetahuan terdiri dari 10 kuesioner, sikap 15 kuesioner dan tindakan 15 check list.

E. Pengolahan Dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Data Pengetahuan

Data pengetahuan yang telah dikumpulkan kemudian diberikan kategori yaitu :

- 1) Baik : bila jawaban responden benar >75% dari total skor
- 2) Sedang : bila jawaban responden benar 50-75% dari total skor
- 3) Kurang : bila jawaban responden benar <50% dari total skor

b. Data sikap

Data hasil wawancara tentang sikap pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan dikumpulkan kemudian diberikan skor

Untuk pernyataan positif untuk pernyataan negatif

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1) Skor 1 (ya) | 1) skor 1 (tidak) |
| 2) Skor 0 (tidak) | 2) skor 0 (ya) |

Dengan kategori : baik, kurang baik

c. Data Tindakan

Data tindakan yang telah dikumpulkan kemudian diberikan skor

Untuk pernyataan positif : untuk pernyataan negatif:

1) skor 1 (ya)

1) skor 1 (tidak)

2) skor 0 (tidak)

2) skor 0 (ya)

Dengan kategori: baik, kurang baik

2. Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisa secara manual dengan pemberian kode atas jawaban responden dan ditabulasikan kedalam tabel frekuensi. Untuk menggambarkan perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di Sd Swasta Prestasi Utama Dusun li Sidodadi Sei Semayang Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang Tahun 2019

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Yayasan pendidikan prestasi utama adalah salah satu sekolah yang menyelenggarakan pendidikan gratis tingkat SD,SMP,SMA,dan SMK yang terletak di kecamatan sunggal kabupaten Deli serdang dengan luas sekolah 3.000M² jumlah siswa/i di sekolah 340 siswa/i.

Adapun staf/pengawai di yayasan pendidikan prestasi utama :

1. Ketua Yayasan : Jhonson Ginting,SE
2. kepala sekolah : Dra. Pinta Tarigan
3. Wakil Kepala Sekolah : Baharis Adi Sahputra Simatupang
4. Bendahara : Nesti Adelisa Gurusinga
5. Komite : Aprisiasi Ginting

B. Hasil Penelitian

1. Karakteristik Sampel

- a. Umur

Tabel.4.1
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Umur

Umur (Tahun)	Frekuensi	Persen (%)
20 – 25	3	20
26 – 31	4	26,7
32 – 37	6	40
38 - 43	2	13,3
Total	15	100

Berdasarkan Tabel.4.1 menunjukkan bahwa frekuensi terbanyak yaitu sampel yang berumur 32 – 37 tahun, yaitu sebanyak 6 pedagang jajanan (40%). Sedangkan frekuensi paling sedikit yaitu sampel yang berumur 38 - 43 tahun sebanyak 2 pedagang jajanan (13.3%).

b. Jenis Kelamin

Tabel.4.2
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Jenis Kelamin

No.	Jenis Kelamin	n	%
1.	Laki – laki	7	46.7
2.	Perempuan	8	53.3

Berdasarkan Tabel.4.2 menunjukkan bahwa pedagang jajanan dengan jenis kelamin perempuan memiliki frekuensi terbanyak yaitu 8 orang (53,3%) dan pedagang jajanan yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 7 orang (46,7%).

c. Pendidikan

Tabel.4.3
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Tingkat Pendidikan

No.	Pendidikan	n	%
1.	SD	0	0
2.	SMP	3	20
3.	SMA	11	73.3
4.	S1	1	6,7
Total		15	100

Berdasarkan Tabel.4.3 menunjukkan bahwa pedagang jajanan dengan tingkat pendidikan SMA adalah yang terbanyak yaitu 11 orang (73,3%) sedang pedagang jajanan yang memiliki jumlah paling sedikit adalah pedagang jajanan dengan tingkat pendidikan S1 yaitu sebanyak 1 orang (6,7%), dan pedagang jajanan dengan pendidikan SMP sebanyak 3 orang (20%).

d. Lama Berdagang

Tabel.4 .4
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Lama Berdagang

No.	Lama Berdagang	n	%
1.	< 1 Tahun	6	40
2.	1 – 5 Tahun	5	33.3
3.	> 5 tahun	4	26.7
Total		15	100

Berdasarkan Tabel.4.4 menunjukkan bahwa pedagang jajanan dengan frekuensi terbanyak adalah pedagang jajanan yang sudah berjualan < 1 tahun yaitu sebanyak 6 orang (40%), sedangkan pedagang jajanan dengan frekuensi sedikit yaitu pedagang jajanan yang

sudah berjualan > 5 tahun yaitu sebanyak 4 orang (26,7%) sisanya adalah pedagang jajanan yang sudah berjualan selama 1 – 5 tahun yaitu sebanyak 5 orang (33.3%).

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut hasil penilitan Distribusi Frekuensi sampel menurut Tingkat Pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.

Tabel.4.5
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Tingkat Pengetahuan

No.	Tingkat Pengetahuan	N	%
1.	Baik	9	60
2.	Sedang	5	33.3
3.	Kurang	1	6.7
Total		15	100

Berdasarkan tabel.4.5 pedagang jajanan yang memiliki pengetahuan baik terhadap keamanan pangan sebanyak 9 orang (60%), pedagang jajanan yang memiliki pengetahuan sedang sebanyak 5 orang (33,3%) dan pedagang jajanan yang memiliki pengetahuan kurang sebanyak 1 orang (6.7%).

3. Kategori Sikap

Menurut hasil penilitan Distribusi Frekuensi sampel menurut sikap pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di Sd Swasta Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.

Tabel.4.6
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Sikap

No.	Kategori Sikap	N	%
1.	Baik	7	46.7
2.	Kurang Baik	8	53.3
Total		15	100

Berdasarkan tabel.4.6 pedagang jajanan yang memiliki sikap yang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 7 orang (46,7%), pedagang jajanan yang memiliki sikap yang kurang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 8 orang (53.3%).

4. Kategori Tindakan

Menurut hasil penilitan Distribusi Frekuensi sampel menurut Tindakan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Swasta Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Kecamatan Sunggal Kabupaten Deli Serdang.

Tabel. 4.7
Distribusi Frekuensi Sampel Menurut Tindakan

No.	Kategori Tindakan	N	%
1.	Baik	10	66,7
2.	Kurang Baik	5	33.3
Total		15	100

Berdasarkan tabel.4.7 pedagang jajanan yang memiliki tindakan yang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 10 orang (66,7%), pedagang jajanan yang memiliki tindakan yang kurang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 5 orang (33.3%).

C. Pembahasan

1. Tingkat Pengetahuan Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan di Sd Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Tahun 2019.

Pada tabel4.5 di atas persentase pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan sudah cukup baik,yaitu 9 (60%) pedagang dikategorikan baik yang sudah cukup mengerti tentang pembelian bahan pangan,pangan yang sehat dan aman,pendinginan bagi bahan pangan yang mudah rusak,tujuan pemisahan bahan pangan,dan pentingnya kebersihan dapur saat mengolah makanan. Hasil penelitian ini sesuai dengan teori Notoadmojo (2010) yang menyatakan bahwa pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi pada orang yang melakukan penginderaan pada objek sampai pada tahap mengetahui,semakin banyak membaca,mendengar berbagai informasi maupun menjalani pendidikan yang tinggi,maka semakin tinggi tingkat pengetahuan dan menggunakan materi yang telah dipelajari dan dianalisa.

Dalam penelitian diantaranya pengetahuan tentang praktek hygiene yang baik saat menangani ,mengolah,menyajikan dan menyimpan pangan. Pengetahuan yang diperoleh responden tentang keamanan pangan adalah berpengetahuan baik,oleh karena itu tetap perlu dipertahankan dan tetap

meningkatkan pengetahuan pedagang tentang keamanan pangan dengan melakukan penyuluhan-penyuluhan serta penyebaran informasi kepada pedagang.

2. Sikap Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan Di Sd Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Tahun 2019.

Pada Tabel.4.6 memperlihatkan mayoritas pedagang makanan jajanan memiliki sikap yang kurang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 8 orang (53,3%), dan bahwa sikap pedagang makanan jajanan dapat menimbulkan penyakit bawaan makanan sebanyak 53.3% yang meliputi setuju apabila tempat penyediaan makanan dibersihkan apabila sudah berbau busuk ini sudah berbanding terbalik dengan sanitasi lingkungan dimana untuk mencegah diri sendiri maupaun makanan yg diolah untuk tidak bersentuhan langsung dengan kotoran atau bahan buangan dengan membuang sampah pada tempatnya dan melakukan pengolahan sampah dengan baik dengan ini sampah tidak menjadi menumpuk dan menjadi sumber pencemar dilingkungan,sebagian pedagang juga setuju jika sisa makanan yang tidak habis terjual diolah kembali sebagian pedagang berpendapat agar tidak rugi dan mengirit bahan baku, sedangkan yang baik sebanyak 7 orang (46,7%) yang meliputi setuju terhadap pemilihan bahan ebaiknya disimpan ditempat sejuk dan kerinhg serta menghindari panas atau dingin berlebih,jadi dimana pengetahuan pangan yang baik dapat meningkatkan kualitas makanan jajanan yang diolah,bahan baku yang dibuat oleh pabrik harus memiliki sertifikat dan tanggal kadaluarsa bahan baku s yang tinggi tidak selalu mempengaruhi sikap pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yang dijualnya.

Tetapi ada beberapa responden mengatakan hal yang bertolak belakang dengan pernyataan yang diberikan peneliti seperti, bila tidak memakai alat bantu,diharuskan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan jajanan responden tidak setuju dikarenakan akan membuang waktu dan merasa tidak terlalu penting,selain itu responden juga mengatakan sudah menjadi kebiasaan sewaktu mengolah dan menyajikan makanan tidak selalu mencuci tangan,pedagang juga mayoritas kurang setuju menggunakan pewarna alami terhadap dagangan mereka

karena dengan menggunakan pewarna makanan hasil pabrik dagangan mereka lebih laku terjual.

Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu simulasi atau bjek, sikap tidak langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. (Notoadmodjo,2003)

3. Tindakan Pedagang Makanan Jajanan di Sd Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Tahun 2019

Pada Tabel.4.7 memperlihatkan persentase tindakan pedagang makanan jajanan mayoritas baik sebanyak 10 orang (66,7%) dan kurang baik sebanyak 5 orang (33,3%),faktor penghambat yang mempengaruhi pedagang makanan jajanan bertindak kurang baik yaitu kebiasaan. Faktor kebiasaan merupakan hal tersulit untuk mengubah perilaku seseorang pedagang makanan jajanan karena sudah terbiasa dengan hal yang bertindak tidak baik.

Seperti pedagang menggunakan penyedap rasa hasil pabrik dengan menggunakan penyedap rasa hasil pabrik responden mengakui dagangannya lebih laku terjual dan banyak peminatnya,daripada pedagang menggunakan penyedap rasa alami.sedangkan sebagian pedagang juga mengakui menjual kembali dagangan yang tidak habis terjual dengan alasan agar tidak rugi.

Mayoritas pedagang juga bertindak baik terhadap dagangannya seperti pedagang mengemas makanan dalam kondisi tertutup sehingga tidak dihindangi lalat pedagang menggunakan plastik putih atau daun pisang sebagai penutupnya,pedagang juga menyiapkan tempat sampah disekitar tempat dia berdagang.pedagang juga sudah rata-rata menggunakan sendok atau alat penjepit utk menyajikan makanan dagangannya.

Tindakan merupakan sesuatu perilaku yang diekspresikan dalam bentuk tindakan atau perbuatan dan merupakan bentuk nyata yang dilatarbelakangi oleh pengetahuan dan sikap yang telah dimiliki. Tindakan yang dilakukan dapat berkembang kearah yang lebih baik,artinya tindakan yang dilakukan sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran dari maksud tindakan

tersebut. Dapat disimpulkan bahwa perilaku pedagang makanan jajanan tidak selalu ditentukan oleh pengetahuan, sikap dan tindakan dari pedagang makanan jajanan. Hal ini sesuai dengan penelitian dari Fatmawati (2013) yang menunjukkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan pada pengolah makanan di PLPP Jawa Tengah yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik karena ternyata pengetahuan pengolahan makanan tidak berpengaruh secara langsung terhadap perilaku hygiene pengolahan makanan.

Penyebabnya disamping pengetahuan kemungkinan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat seperti kebiasaan dari penjaja makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung, dan pengalaman penjaja makanan yang masih sedikit dalam mengolah makanan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan lebih banyak berpengetahuan baik yaitu sebanyak (60%).sedang (33,3%) dan kurang sebanyak (6,7%).
2. Sikap pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yaitu lebih banyak pedagang bersikap kurang baik sebanyak (53,3%), dan baik sebanyak (46,7 %)
3. Tindakan pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yaitu lebih banyak pedagang bertindak baik sebanyak (66,7%),dan kurang baik sebanyak (33,3%).

B. Saran

1. Pedagang makanan jajanan sebaiknya lebih memperhatikan keamanan pangan yang meliputi kebersihan dan kualitas pangan.
2. Petugas kesehatan sebaiknya memberikan penyuluhan dan informasi tentang keamanan pangan.
3. Orang tua perlu memberikan pengetahuan dan wawasan kepada anaknya tentang kebersihan dan keamanan makanan yang dikonsumsi,sehingga anak-anak sekolah lebih waspada terhadap makanan jajanan yang dibeli.
4. Diharapkan dilakukan penelitian lebih lanjut tentang faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku pedagang makanan jajanan di Sd Prestasi Utama Dusun II Sidodadi Kecamatan sunggal, Kabupaten Deli Serdang.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan pengawas obat dan makanan, 2015. *Pedoman Gerakan Nasional peduli obat dan pangan aman untuk dewasa*. Badan POM, Jakarta.
- Dadi, 2011. *Diare Akut Pada Anak*, Jakarta:Rajawali
- Februhartanty, 2014. *Keamanan jajanan Anak* Jakarta:Rajawali
- Irianto, 2007. *Kerugian Jajan*. Yogyakarta:CV. Andi offset
- Kemkes, *keamanan pangan 28 november 2015*. www.kemkes.go.id
- Kepmenkes RI, 2003. *Makanan Jajanan*. Jakarta:Direktur Jendral Kesehatan Masyarakat
- Lestari, 2009. *Hygiene Sanitasi Dan analisa cemaran mikroba yang terdapat pada saus tomat dan saus cabai isi ulang yang digunakan pada kantin usu*. Medan:Universitas Sumatera Utara
- Marwanti, 2010. *keamanan pangan dan penyelenggaraan makanan*, agustus 2010
- Nurdwiyanti, 2008. *Pewarna makanan*. Jakarta:Rajawali
- Riadi, Muschisin, 2013. *Definis/ Dan Kandungan berbahaya dalam makananjajanan, (online), (<http://www.kajianpustaka.com>. diakses 14 november 2013)*
- Rahmawati, S. M, (2006) *Pengaruh program makanan tambahan anak sekolah (PMT-AS)Terhadap status Gizi siswa sekolah Dasar*. Tesis program pascasarjana. IPB, Bogor
- Suprian, (2008). *Pedoman Pengawasan Sanitasi tempat-tempat Umum*, Surabaya
- Wirjatmadi Dan Adrian, 2012. *Peranan Gizi Dalam Kehidupan*. Kencana. jakarta
- World Health Organization, 1991. *Kasus Diare di Negara-negara berkembang*

KUESIONER PENELITIAN

GAMBARAN PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG KEAMANAN PANGAN DI SD SWASTA PRESTASI UTAMA DUSUN II SIDODADI KECAMATAN SUNGGAL

A. Data Demografi

Nama :

Jenis Kelamin :

Umur :

Alamat :

Lama Berdagang :

Pendidikan :

B. Pengetahuan

Petunjuk Umum Pengisian Kuesioner

Menjawab pertanyaan yang tersedia dengan memberikan tanda cheklist (X) pada setiap tempat yang disediakan.

Semua pertanyaan diisi dengan satu jawaban

1. Dalam membeli bahan makanan sebaiknya memperhatikan?
 - a. Harga yang murah
 - b. Kualitas bahan pangan
 - c. Tempat nya yang dekat

2. Pangan yang sehat dan aman adalah....?
 - a. Mengandung zat gizi yang diperlukan seseorang untuk dapat hidup sehat dan produktif
 - b. Pangan yang bentuknya menarik
 - c. Pangan yang enak dan lezat

3. Pendinginan bagi bahan pangan yang mudah rusak bertujuan untuk....?
 - a. Agar pangan tahan lama
 - b. Memperlambat pertumbuhan bakteri
 - c. Mempertahankan warna bahan pangan

4. Pemisahan bahan pangan bertujuan untuk?
 - a. Mencegah terjadinya pencemaran (kontaminasi)
 - b. rapi dan enak dipandang
 - c. agar tidak memakan tempat

5. Dalam proses pengolahan makanan didapur sebaiknya memperhatikan ?
 - a. ketersediaan bahan
 - b. Kebersihan dapur dan seluruh alat masak

- c. Penerangan yg cukup

Makanan yang Aman

6. Makanan dinyatakan aman apabila?
 - a. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
 - b. Setengah matang
 - c. Sesuai keinginan

7. Makanan yang sehat seharusnya tahap produksi dan penanganan harus terbebas dari?
 - a. Pencemaran
 - b. Pengeringan
 - c. Pelayuan

8. Makanan yang sehat seharusnya tidak mengalami?
 - a. Perubahan bentuk, warna yang tidak dikehendaki
 - b. Perubahan rasa
 - c. Berbau

9. Makanan yang sehat seharusnya terbebas dari?
 - a. Bebas dari kuman pengganggu
 - b. Bebas dari pajak
 - c. Bebas dari pengawasan

10. Saran untuk makanan mentah yang mudah tercemar adalah ...?
 - a. Dimasak secara menyeluruh
 - b. Dipanaskan
 - c. Didinginkan

C. Sikap

Petunjuk Umum Pengisian Saudara dimohon untuk memberi tanggapan pernyataan di bawah ini sesuai pendapat saudara dengan cara memberikan tanda (√)

S : Bila setuju

TS : Tidak setuju

No.	Pembelian	S	TS
1.	Bahan baku berkualitas dapat meningkatkan kualitas makanan jajanan yang dihasilkan		
2.	Bahan baku harus dipilih dengan baik guna memastikan kualitasnya.		
3.	Bahan baku yang dibuat oleh pabrik harus memiliki sertifikasi dan tanggal kadaluarsa		
4.	Bahan baku yang mudah layu atau busuk harus dibekukan guna mepermanjang waktu penyimpanan.		
5.	Bahan baku sebaiknya disimpan di tempat sejuk dan kering dan menghindari panas atau dingin berlebih		
6.	Bahan baku yang mudah layu atau busuk sebaiknya disimpan ke dalam wadah dan masukkan ke dalam kulkas.		
7.	Bila tidak memakai alat bantu, diharuskan selalu mencuci tangan sebelum dan setelah mengolah makanan jajanan		
8.	Hindari kontak antara pangan mentah dengan makanan yang sudah masak atau makanan yang akan dimakan mentah		
9.	Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan jajanan harus bersih dan selalu dibersihkan setelah digunakan		
10.	Sayuran yang dimasak dalam kondisi baik dan tidak rusak		
11.	Tempat pembuangan sampah di tempat penyediaan makanan dibersihkan apabila sudah berbau busuk.		
12.	Makanan yang dimasak menggunakan penyedap rasa alami		
13.	Makanan yang dimasak menggunakan pewarna makanan alami		
14.	Sisa makanan yang tidak habis diolah kembali		
15.	Makanan mentah dan matang tidak disajikan dalam wadah yang sama		

D. Tindakan (Diisi oleh peneliti)**Petunjuk Umum Pengisian**

Diisi dengan cara memberikan tanda (√)

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
	Penyiapan		
1.	Pedagang menggunakan pewarna makanan alami		
2.	Pedagang menggunakan pewarna makanan pengganti		
3.	Pedagang mengawetkan makanan dengan menyimpan di lemari pendingin		
4.	Pedagang menggunakan bahan pengawet alami		
5.	Pedagang menggunakan gula guna memmaniskan makanan		
6.	Pedagang menggunakan pemanis buatan.bukan gula asli		
	Memasak		
7.	Pedagang menggunakan penyedap rasa alami		
8.	Pedagang menggunakan penyedap rasa hasil pabrik		
9.	Pedagang menggunakan air matang		
10.	Pedagang menggunakan air mentah		
	Penyajian		
11.	Pedagang mengemas makanan dalam kondisi tertutup sehingga tidak dihindangi lalat		
12.	Pedagang menyajikan makanan menggunakan sarung tangan		
13.	Pedagang menyajikan makanan menggunakan sendok, garpu atau alat pencepit untuk menyajikan makanan		
	Penanganan makanan berlebihan		
14.	Pedagang menyiapkan tempat sampah		
15.	Pedagang tidak menjual kembali makanan sisa		

DOKUMENTASI



