

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG TENTANG  
JAJANAN BAKSO YANG AMAN BAGI KESEHATAN DI SEKOLAH  
DASAR NEGERI KECAMATAN LUBUK PAKAM**

**KARYA TULIS ILMIAH**



**MALIHA MUKHARRAM PANGGABEAN**

**P01031116031**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI  
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

**2019**

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG TENTANG  
JAJANAN BAKSO YANG AMAN BAGI KESEHATAN DI SEKOLAH  
DASAR NEGERI KECAMATAN LUBUK PAKAM**

Karya Tulis Ilmiah Diajukan Sebagai Syarat Menyelesaikan Program Studi  
Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



**MALIHA MUKHARRAM PANGGABEAN  
P01031116031**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA**

**POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III**

**2019**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Gambaran Pengetahuan dan Tindakan  
Pedagang Tentang Jajajan Bakso Yang  
Aman Bagi Kesehatan Di Sekolah Dasar  
Negeri Kecamatan Lubuk Pakam

Nama Mahasiswa : Maliha Mukharram Panggabean

Nomor Induk Mahasiswa : P01031116031

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :

Rumida,SP, M.Kes

Pembimbing Utama

Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP. M.KM  
SST, M.Kes

Bernike Doloksaribu,

Penguji I

Penguji II

Mengetahui

Ketua Jurusan

Dr.Oslida Martony, SKM, M.Kes

## ABSTRAK

### MALIHA MUKHARRAM “ **GAMBARAN PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG TENTANG JAJANAN BAKSO YANG AMAN BAGI KESEHATAN DI SEKOLAH DASAR NEGERI KECAMATAN LUBUK PAKAM**” ( DIBAWAH BIMBINGAN RUMIDA)

**Latar belakang** bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bahan – bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, tepung, bumbu dan air es. Biasanya jenis bakso di masyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan seperti bakso ayam, bakso ikan dan bakso sapi atau bakso daging. Bakso adalah salah satu jenis makanan yang sering dicampurkan dengan bahan tambahan yang tidak diijinkan oleh pemerintah.

**Tujuan** Penelitian ini untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan tindakan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di beberapa Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang

**Jenis penelitian** *cross sectional* adalah penelitian yang dilakukan pada satu waktu dan satu kali pengukuran untuk mencari gambaran antara variabel independen (faktor resiko) dengan variabel dependen (efek). total sampling pedagang bakso berjumlah 20 orang,

**Hasil** penelitian menunjukkan tingkat pengetahuan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan adalah baik (100%) dan tindakan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan adalah sedang (55%).

**Kesimpulan** dari penelitian diperoleh bahwa pengetahuan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan sudah baik, sedangkan tindakan pdagang tentang jajanan bakso yang aman bagi ksehatan berada pada kategori sedang. Oleh karena itu peneliti menyarankan untuk memberikan pelatihan dan penyuluhan tentang higene dan sanitasi makanan kepada seluruh pedagang jajanan bakso yang berjualan di sd negeri kecamatan lubuk pakam secara berkesinambungan.

**Kata Kunci :** Bakso , Pedagang , Pengetahuan, Tindakan

### **KATA PENGANTAR**

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Berkat dan Karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini dengan judul **“Gambaran Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Tentang Jajanan Bakso Yang Aman Bagi Kesehatan Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam ”**. Dalam penulisan Penelitian ini bahwa penulis banyak mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr.Oslida Martony,SKM , M.kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan
2. Ibu Rumida ,SP, M.Kes sebagai dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu , memberikan arahan, motivasi dan masukan kepada penulis
3. Ibu Dr. Tetty Herta Doloksaribu, STP, M.KM sebagai penguji I yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan demi kesempurnaan penelitian ini.
4. Ibu Bernike Doloksaribu, SST, M.Kes sebagai penguji II yang telah banyak memberikan bimbingan dan arahan demi kesempurnaan penelitian ini.
5. Kedua Orang tua tercinta, Bapak Bahrul Jamal Panggabean dan Ibu Masraida Hutagalung yang telah memberikan semangat, dukungan, uang jajan, motivasi dan doanya kepada penulis.

6. Teman-teman Mahasiswa/Mahasiswi Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi yang telah membantu dan memberikan semangat.

Penulis menyadari bahwa penelitian ini masih jauh dari sempurna, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan Penelitian ini. Semoga penelitian ini bermanfaat bagi kita semua.

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN .....	<u>i</u>
KATA PENGANTAR .....	<u>ii</u>
DAFTAR ISI.....	<u>iii</u>
DAFTAR TABEL.....	<u>v</u>
DAFTAR GAMBAR.....	<u>vi</u>
DAFTAR LAMPIRAN .....	<u>vii</u>
BAB I PENDAHULUAN.....	<u>1</u>
___A. Latar Belakang .....	<u>1</u>
___B. Rumusan Masalah.....	<u>3</u>
___C. Tujuan Penelitian .....	<u>3</u>
1. Tujuan umum .....	<u>3</u>
2. Tujuan khusus.....	<u>3</u>
D. Manfaat penelitian .....	<u>4</u>
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	<u>5</u>
___A. Anak Sekolah .....	<u>5</u>
___B. Pengetahuan .....	<u>6</u>
1. Pengertian Pengetahuan .....	<u>6</u>

2. Faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan .....	<u>7</u>
___C. Tindakan .....	<u>7</u>
1. Pengertian tindakan .....	<u>7</u>
2. Tingkatan tindakan .....	<u>8</u>
3. Faktor yang mempengaruhi tingkatan .....	<u>8</u>
___D. Bahan Tambahan Pangan.....	<u>9</u>
1. Pengertian Bahan Tambahan Pangan.....	<u>9</u>
2. Penggolongan Bahan Tambahan Pangan.....	<u>10</u>
___E. Bakso .....	<u>11</u>
F. Pembuatan Bakso.....	<u>12</u>
G. Pedagang Makanan Jajanan.....	<u>14</u>
H. Syarat Mutu Bakso.....	<u>15</u>
I. Kerangka Konsep.....	<u>16</u>
J. Definisi Operasional.....	<u>16</u>
BAB III METODE PENELITIAN.....	<u>17</u>
___A. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	<u>17</u>
___B. Jenis dan Rancangan Penelitian .....	<u>18</u>
___C. Populasi dan Sampel .....	<u>18</u>
___D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data .....	<u>18</u>
___E. Pengolahan dan Analisis Data.....	<u>19</u>
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	<u>23</u>
A. Gambaran Umum Lokasi Pedagang .....	<u>23</u>
B. Gambaran Umum Responden .....	<u>24</u>
C. Gambaran Pengetahuan Pedagang .....	<u>26</u>
D. Gambaran Tindakan Pedagang .....	<u>28</u>
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	<u>30</u>

Daftar Pustaka.....	<u>21</u>
Lampiran .....	<u>24</u>

## DAFTAR TABEL

No	Halaman
1	Syarat Mutu Bakso ..... <u>16</u>
2	Definisi Operasional..... <u>17</u>
3	Distribusi Jens Kelamin Pedagang.....24
4	Distribusi Usia Pedagang ..... ...24
5	Distribusi Tingkat Pendidikan Terakhir ..... 25
6	Distribusi Masa Bekerja .....26
7	Distribusi Gambaran Pengetahuan .....26
8	Distribusi Gambaran Tindakan .....28

## DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1 Kerangka Konsep .....	<u>16</u>
2 Lampiran Dikumentasi .....	46

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1 Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Subyek Penelitian.....	<u>24</u>
2 Jadwal Penelitian.....	<u>25</u>
3 Perencanaan Anggaran Biaya.....	<u>26</u>
<u>4 Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah.....</u>	<u>27</u>
<u>5 Kuesioner .....</u>	<u>28</u>

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Jenis makanan penyebab KLB keracunan makanan tahun 2012 yang paling mendominasi adalah masakan rumah tangga (27,38%) dan makanan jajanan (27,38%). Sedangkan keracunan makanan berdasarkan tempat/ lokasi kejadian, sekolah dasar (SD) menempati peringkat kedua terbanyak kejadian KLB keracunan makanan. Pada umumnya KLB keracunan makanan di sekolah dasar disebabkan kontaminasi bakteri patogen, sehingga pemberdayaan dan pengawasan mengenai makanan jajanan di sekolah perlu ditingkatkan (BPOM, 2012 dalam Augustin, 2015).

Semua anak sekolah dasar mempunyai kebiasaan jajan. Keterampilan anak dalam memilih jajanan di sekolah merupakan faktor kritis untuk mendapatkan makanan yang sesuai kebutuhan dan memenuhi syarat kesehatan. (Kristionto dkk, 2013). Ketertarikan anak-anak sekolah dasar membeli bakso dikarenakan harganya yang murah dan rasanya yang enak, sehingga anak-anak sekolah dasar menyukai makanan ini. Meskipun bakso sangat memasyarakat, ternyata pengetahuan masyarakat mengenai bakso yang aman masih kurang (Sultan dkk, 2013).

Makanan yang sering ditambahkan boraks adaah bakso, mie basah, ketupat atau lontong dan kerupuk. Namun makanan yang paling sering ditambahkan boraks adalah bakso. Bakso adalah jenis makanan yang sangat populer dan sangat digemari masyarakat. Bakso dapat ditemui mulai dari restoran hingga pedagang keliling (Deptan, 2009 dalam Haq, 2014). Ancaman boraks terjadi akibat unsur bor dalam boraks. Kalau tertimbun terlalu banyak dalam tubuh dapat menyebabkan gejala borism. Tandanya, kulit kering dan penderita mengalami depresi, tetapi sebelumnya merasa mual, muntah, pening dan demam. Gejala hebat dan cepat itu akan terjadi bila boraks tertelan dalam jumlah yang banyak (TM, 2013).

Hal ini terjadi karena banyak hal yang ingin dicapai oleh pedagang, diantaranya pedagang ingin mkananan nya menjadi awet, sementara ia

tidak mempunyai pengetahuan mengenai cara pengawetan makanan yang benar. Selain itu, mungkin saja ia mengetahuinya bahwa suatu pengawet (misalnya boraks) berbahaya untuk ditambahkan kedalam makanan, tetapi tetap saja dilakukan mengingat harganya yang murah (Kesuma dkk, 2014). Banyaknya penjual tak luput dari banyaknya persaingan sehingga menjadikan para penjual kurang memerhatikan mutu, keamanan dan kualitas yang dijual. Mereka lebih mementingkan keuntungan tanpa memerhatikan aspek keamanan dan keselamatan pembeli. Begitu juga dengan pembeli yang tidak terlalu memperhatikan mutu serta kualitas para pembeli biasanya cenderung memilih harga yang murah sehingga tidak memperoleh manfaat dari jajanan tersebut secara maksimal (Febryanto, 2016).

Pada tahun 2011, BPOM juga melakukan sampling dan pengujian laboratorium terhadap pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang diambil dari 866 sekolah dasar/madrasah ibtidaiyah yang tersebar di 30 kota di Indonesia. Sampel pangan jajanan yang diambil sebanyak 4.808 sampel, dan 1.705 (35,46%) sampel di antaranya tidak memenuhi persyaratan (TMS) keamanan dan atau mutu pangan. Dari hasil pengujian terhadap parameter uji bahan tambahan pangan yang dilarang, yaitu boraks dan formalin yang dilakukan terhadap 3.206 sampel produk PJAS yang terdiri dari mie basah, bakso, kudapan dan makanan ringan, diketahui bahwa 94 (2,93%) sampel mengandung boraks dan 43 (1,34%) sampel mengandung formalin (Paratmanitya dan Aprilia, 2016).

Hasil penelitian Silalahi dkk (2010) menyatakan bahwa dari 10 sampel bakso yang ada di kota medan, 80% dari sampel yang diperiksa ternyata mengandung boraks dan kadar bakso yang di dapat dalam bakso antara 0,008%-0,29% (Tubagus, 2013).

Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan bulan november 2018 melalui observasi ke lokasi sekolah dasar negeri kecamatan lubuk pakam, terdapat 7 sekolah dasar yang pedagangnya berjualan menetap selama 1-20 tahun. Terdapat 20 pedagang yang kerap kali menjajakan makanan dalam keadaan terbuka tepat dipinggir jalan yang banyak dilalui

kendaraan bermotor dan pedagang hanya membeli daging saja sedangkan tepung nya dibeli dari penggilingan bakso yang ada di pasar lubuk pakam.kebanyakannya siswa-siswi membeli jajanan bakso dikarenakan harganya yang cenderung murah.

Berdasarkan paparan diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terkait gambaran pengetahuan dan tindakan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di sekolah dasar negeri kecamatan lubuk pakam tersebut mengingat saat ini pedagang bakso sangat dekat dengan masyarakat dengan harga murah namun kualitasnya masih diragukan.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimanakah Gambaran Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Tentang Jajanan Bakso Yang Aman Bagi Kesehatan Di Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang.

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Mengetahui gambaran pengetahuan dan tindakan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang.

### 2. Tujuan khusus

a. Menilai pengetahuan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang.

b. Menilai tindakan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang.

#### **D. Manfaat Penelitian**

1. Sebagai salah satu sumber informasi bagi anak sekolah dasar tentang bakso yang dijual disekitar SDN Kecamatan Lubuk Pakam. .
2. Sebagai salah satu sumber informasi bagi pemerintah khususnya Dinas Kesehatan Deli Serdang terkait pengetahuan dan tindakan pedagang bakso di SDN Kecamatan Lubuk Pakam.
3. Sebagai bahan informasi mengenai pengetahuan dan tindakan pedagang bakso
4. Menambah wawasan peneliti mengenai jajanan bakso dan menambah wawasan peneliti dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Anak Sekolah

Anak sekolah menurut definisi WHO (World Health Organization) yaitu golongan anak berusia antara 7-15 tahun, sedangkan di Indonesia lazimnya anak yang berusia 7-12 tahun. Anak sekolah memiliki imunitas yang lebih rentan dibandingkan orang dewasa. Konsumsi makanan jajanan yang mengandung cemaran biologis ataupun kimiawi sangat berbahaya dengan kesehatan dan keselamatan anak. Makanan yang tercemar cemaran mikrobiologi dapat mengandung bakteri, virus, cacing, dan lain-lainnya yang berbahaya bagi kesehatan. Apabila bahan makanan atau minuman makanan jajanan tercemar telur cacing perut maka, dapat menyebabkan anemia atau kekurangan darah pada anak (Puspitasari,2013).

Anak usia sekolah merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan anak menuju masa remaja, maka diperlukan pemberian asupan zat gizi dengan kualitas dan kuantitas yang baik. Asupan zat gizi yang cukup dan makanan yang aman dikonsumsi sangat penting. Kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan sangat populer di kalangan anak sekolah. Lingkungan makanan di sekolah penting diperhatikan, karena cukup banyak makanan yang tidak sehat tersedia di sekolah (Damayanthi dkk,2013).

Kesehatan anak sekolah sangat menjadi prioritas pada saat ini, dari hasil sensus penduduk pada tahun 2013 didapatkan bahwa kelompok usia anak sekolah di Indonesia berjumlah sekitar 66 juta jiwa atau 28% dari jumlah penduduk keseluruhan di Indonesia. Anak usia sekolah merupakan kelompok umur yang rawan gizi dan rawan penyakit, utamanya penyakit infeksi ( Hidayat,2015 *dalam* Apriliani,2018). Salah satu yang perlu diperhatikan pada masa ini adalah kebiasaan makan anak di sekolah yang di pelajari tanpa sengaja yang tidak melalui proses pendidikan (Iklima,2017).

## **B. Pengetahuan (*knowledge*)**

### **1. Pengertian Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (Notoatmodjo,2003 dalam Febryanto,2016).

#### a. Pengetahuan (*Knowledge*)

Pengetahuan diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Yang termasuk pengetahuan ini adalah bahan yang dipelajari/rangsang yang diterima.

#### b. Memahami (*Comprehention*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasiakan suatu materi tersebut secara benar.

#### c. Aplikasi (*Aplication*)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan penggunaan hukum-hukum, rumus, metode , prinsip, dan sebagainya dalam konteks lain.

#### d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam kaitannya suatu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata-kata kerja.

#### e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis merujuk pada suatu kemampuan untuk menyatukan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Bisa diartikan sebagai kemampuan untuk menyusun formasi baru dari formasi-formasi yang ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melaksanakan penelitian terhadap suatu objek. Penelitian ini berdasarkan suatu kriteria yang ada ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

**2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan**

(Menurut Sukanto 2000 *dalam* Febryanto,2016), Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan antara lain,

a. Tingkat Pendidikan

Pengetahuan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku positif yang meningkat.

b. Informasi

Seseorang yang mempunyai sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan lebih luas.

c. Budaya

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan yang meliputi sikap dan kepercayaan.

d. Pengalaman

Sesuatu yang pernah dialami seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat informal.

**C. Tindakan (*Practice*)**

**1. Pengertian tindakan**

Suatu sikap belum semuanya terwujud dalam suatu tindakan (overt behavior). Untuk mewujudkan sikap, menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain adalah fasilitas.

Sesudah seseorang mengetahui sebuah stimulus atau objek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui, proses selanjutnya diharapkan akan melaksanakan atau mempraktikkan apa yang diketahui atau

disikapinya (nilai baik), inilah yang disebut praktik (*pratic*)kesehatan .  
(Nur,2014)

## 2. Tingkatan tindakan

### a. Persepsi (*Perception*)

Mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil merupakan praktik tingkat pertama.

### b. Respons terpimpin (*guide response*)

Dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh merupakan indikator praktik tingkat kedua.

### c. Mekanisme (*mechanism*)

Apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktik tingkat ketiga.

### d. Adopsi (*adoption*)

Adaptasi merupakan suatu praktik atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik. Artinya tindakan itu sudah dimodifikasikannya tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut (Effendi,2009)

## 3. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Tindakan

Menurut Green (1980) dalam Safira Azzahara(2014), perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor utama yaitu :

### 1. Faktor Predisposisi (*Predisposing Factor*)

Faktor predisposisi mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan.

### 2. Faktor Pendukung (*Enabling Factors*)

Faktor ini mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat.

### 3. Faktor pendorong (*Renforcing Factor*)

Faktor pendorong mencakup sikap dan perilaku petugas kesehatan, atau petugas yang lain, yang merupakan kelompok referensi dari perilaku masyarakat.

## **D. Bahan Tambahan Pangan (BTP)**

### **1. Pengertian Bahan Tambahan Pangan (BTP)**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/ dijelaskan, bahwa BTP adalah bahan yang tidak biasanya digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan ingredient, khas makanan, punya atau tidak punya nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan makanan, untuk menghasilkan suatu komponen atau memengaruhi sifat khas makanan tersebut.

Bahan tambahan pangan (BTP) adalah bahan-bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam makanan dalam jumlah sedikit untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, tekstur, atau memperpanjang masa simpan. (Murdiati dkk, 2013). Penggunaan bahan tambahan makanan pada industri pangan bertujuan untuk memperpanjang umur simpan atau mengawetkan pangan, meningkatkan kualitas pangan baik dari segi nilai gizi maupun sifat organoleptik, membantu pengolahan dan membentuk makanan menjadi lebih baik, renyah dan lebih enak dimulut. (Murdiati dkk, 2013).

Bahan tambahan pangan yang tidak boleh digunakan diantaranya yang mempunyai sifat dapat menipu konsumen, menyembunyikan kesalahan dalam teknik penanganan atau pengolahan dapat menurunkan nilai gizi makana. Hal inilah yang harus diwaspadai oleh konsumen, bagi produsen hal ini mungkin dapat menguntungkan bagi usahanya namun, tanpa mereka sadari atau tidak

hal ini sangat membahayakan kesehatan konsumen baik dalam waktu dekat maupun jangka panjang. (Murdiati dkk,2013).

## **2. Penggolongan Bahan Tambahan Pangan (BTP)**

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012

### **A. Bahan Tambahan Pangan, yang diizinkan digunakan pada makanan dapat digolongkan sebagai :**

1. Antibuih (*Antifoaming agent*),
2. Antikempal (*Anticaking agent*),
3. Antioksidan (*Antioxidant*),
4. Bahan pengkarbonasi (*Carbonating agent*),
5. Garam pengemulsi (*Emulsifying salt*),
6. Gas untuk kemasan (*Packing Gas*),
7. Humektan (*Humectant*),
8. Pelapis (*Glazing agent*),
9. Pemanis : pemanis alami dan pemanis buatan (*Sweetener*),
10. Pembawa (*Carrier*),
11. Pembentuk gel (*Gelling agent*),
12. Pembuih (*Foaming agent*),
13. Pengatur keasaman (*Acidity regulator*),
14. Pengawet (*Preservative*),
15. Pengembang (*Raising agent*),
16. Pengemulsi (*Emulsifier*),
17. Pengental (*Thickener*),
18. Pengeras (*Firming agent*),
19. Penguat rasa (*Flavour enhancer*),
20. Peningkat volume (*Bulking agent*),
21. Penstabil (*Stabilizer*),
22. Peretensi warna (*Colour retention agent*),
23. Perisa (*Flavouring*),
24. Perlakuan tepung (*Flour treatment agent*),

25. Pewarna : pewarna alami dan pewarna sintetis (*Colour*),
26. Propelan (*Propellant*), dan
27. Sekuestran (*Sequestrant*).

**B. Bahan Tambahan Pangan, yang dilarang digunakan pada makanan dapat digolongkan sebagai :**

1. Asam borat dan senyawanya (*Boric acid*)
2. Asam salisilat dan garamnya (*Salicylic acid and its salt*)
3. Dietilpirokarbonat (*Diethylpyrocarbonate, DEPC*)
4. Dulsin (*Dulcin*)
5. Formalin (*Formaldehyde*)
6. Kalium Bromat (*Potassium bromate*)
7. Kalium Klorat (*Potassium chlorate*)
8. Kloramfenikol (*Chloramphenicol*)
9. Minyak nabati yang dibrominasi (*Brominated vegetable oils*)
10. Nitrofurazon (*Nitrofurazone*)
11. Dulkamara (*Dulcamara*)
12. Kokain (*Cocaine*)
13. Nitrobenzene (*Nitrobenzene*)
14. Sinamil antranilat (*Cinnamyl anthranilate*)
15. Dihidrosafrol (*Dihydrosafrole*)
16. Biji tonka (*Tonka bean*)
17. Minyak kalamus (*Calamus oil*)
18. Minyak tansi (*Tansy oil*)
19. Minyak sassafras (*Sassafras oil*)

Kandungan kimia yang berbahaya pada jajanan biasanya formalin, boraks, dan masih banyak lagi. (Tiara Dianti, 2018).

## E. Bakso

Bakso adalah jenis makanan yang berupa bola-bola yang terbuat dari daging dan tepung. Makanan ini biasanya disajikan dengan kuah dan mie. Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan bakso adalah daging, bahan perekat, bumbu dan es batu atau air es. Biasanya jenis bakso di masyarakat pada umumnya diikuti dengan nama jenis bahan seperti bakso ayam, bakso ikan dan bakso sapi atau bakso daging (Wibowo, 2009 dalam Dianti,2018).

Bakso adalah makanan berbentuk bulatan atau lain yang diperoleh dari campuran daging ternak ( kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serelia dengan atau tanpa penambahan makanan yang diizinkan (BSN,1995 dalam Haq 2014). Biasanya istilah bakso tersebut diikuti dengan nama jenis dagingnya seperti bakso ikan,bakso ayam,bakso sapi. Berdasarkan bahan bakunya terutama ditinjau dari jenis daging dan jumlah tepung yang digunakan dibedakan atas 3 yaitu: bakso daging yang dibuat dari daging yang sedikit mengandung urat, misalnya daging penutup, pendasar gandik dengan penambahan tepung lebih sedikit daripada berat daging yang digunakan.bakso urat adalah bakso yang dibuat dari daging yang banyak mengandung jaringan ikat atau urat misalnya daging iga. Penambahan tepung pada bakso urat lebih sedikit daripada jumlah daging yang digunakan, sedangkan bakso aci adalah bakso yang jumlah penambahan jumlah tepungnya lebih banyak dibanding dengan jumlah daging yang digunakan (Haq,2014).

Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas daging, jenis tepung yang digunakan, perbandingan banyaknya daging dan tepung yang digunakan untuk membuat adonan, dan pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, misalnya garam dan bumbu-bumbu juga berpengaruh terhadap kualitas bakso segar. Bakso yang berkualitas baik dapat dilihat dari tekstur, warna dan rasa. Teksturnya yang halus, kompak, kenyal dan empuk. Halus yaitu permukaan irisannya rata, seragam dan serat dagingnya tidak tampak. (Astawan,2004 dalamDianti,2018).

## F. Pembuatan Bakso

Menurut Rusman (2012 dalam Falevy maydillah,2018), menyebutkan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso, dan cara pembuatannya:

### 1. Bahan-bahan

- a. Daging sapi : 70-80 %
- b. Tepung tapioka : 15-20 %
- c. Garam : < 2 %
- d. Bawang putih : 0,5-1 %
- e. Bawang merah : 0,5-1 %
- f. Tepung bakso : < 0,5 %
- g. Es : 5-10 %
- h. Emulsifier : < 10 %

### 2. Cara Membuat

- a. Penggilingan : daging dipotong-potong untuk memudahkan penggilingan menggunakan grinder.
- b. Pencampuran : pencampuran biasanya dilakukan dengan *bowl chopper / bowl cutter*, daging digiling dicampur dengan bahan-bahan lain sampai adonan betul-betul terbentuk emulsi. Pada pencampuran ini harus ditambahkan es untuk menjaga suhu tetap rendah.
- c. Pencetakan : pencetakan bakso dapat menggunakan mesin pencetak, pemeliharaan mesin sangat diperlukan untuk menjamin keseragaman, kualitas, dan berat bakso. Selain itu, pencetakan bakso dapat dilakukan secara manual atau menggunakan tangan yang memerlukan keterampilan dan pengalaman. Pencetakan dengan tangan memudahkan untuk membuat variasi produk bakso, misalnya dengan memasukkan telur, sayur, atau keju ke bagian tengah bakso. Pada pencetakan dengan tangan, bakso dapat dibuat berbagai ukuran, misalnya kecil 10 g, sedang 15 g, besar 20 g atau 25 g.

- d. Pemasakan : pemasakan pertama dilakukan secara langsung saat pencetakan menggunakan bak atau panci berisi air panas dengan suhu maksimum 700C, perebusan ini bertujuan untuk mematangkan permukaan bakso dan mengubah warna. Sedangkan pemasakan kedua merupakan lanjutan dari pemasakan pertama dengan suhu maksimum 900C, untuk mematangkan permukaan bakso dan mengubah warna.

### **G. Pedagang Makanan Jajanan**

Penjualan dan penjaja makanan jajanan dapat digolongkan menjadi (3) tiga golongan, yaitu:

1. Penjaja diam, yaitu makanan yang di jual sepanjang hari pada warung-warung yang lokasinya tetap di satu tempat.
2. Penjaja setengah diam, yaitu mereka yang berjualan dengan menetap di satu tempat pada waktu-waktu tertentu.
3. Penjaja keliling, yaitu mereka yang berjualan keliling dan tidak mempunyai tempat mangkal tertentu.

Menurut SK Menkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003, pada pasal 2 disebutkan panjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Panjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a) Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, filekinfluenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
- b). Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya).
- c) Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- d) Memakai celemek dan tutup kepala.
- e) Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f) Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan.

- g) Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).
- h) Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

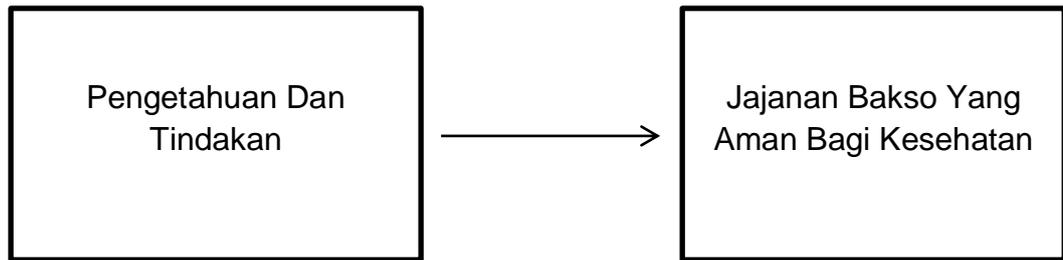
## H. Syarat Mutu Bakso

**Tabel 1. Syarat Mutu Bakso Daging**

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			Bakso daging	Bakso daging kombinasi
1.	Keadaan			
1.1	Bau	-	Normal, khas daging	Normal, khas daging
1.2	Rasa	-	Normal, khas bakso	Normal, khas bakso
1.3	Warna	-	Normal	Normal
1.4	Tekstur	-	Kenyal	Kenyal
2	Kadar air	% (b/b)	Maks. 70,0	Maks. 70,0
3	Kadar abu	% (b/b)	Maks. 3,0	Maks. 3,0
4	Kadar protein (N x 6,25)	% (b/b)	Min. 11,0	Min. 8,0
5	Kadar lemak	% (b/b)	Maks. 10	Maks. 10
6	Cemaran logam			
6.1	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,3	Maks. 0,3
6.2	Timal (Pb)	mg/kg	Maks.1,0	Maks.1,0
6.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40,0	Maks. 40,0
6.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03	Maks. 0,03
7	Cemaran Arsen	mg/kg	Maks. 0,5	Maks. 0,5
8	Cemaran mikroba			
8.1	Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. $1 \times 10^5$	Maks. $1 \times 10^5$
8.2	Koliform	APM/g	Maks.10	Maks.10
8.3	Escherichia coli	APM/g	< 3	< 3
8.4	Salmonella sp.	-	Negatif/25 g	Negatif/25 g
8.5	Staphylococcus aureus	Koloni/g	Maks. $1 \times 10^2$	Maks. $1 \times 10^2$
8.6	Clostridium perfringens	Koloni/g	Maks. $1 \times 10^2$	Maks. $1 \times 10^2$

Sumber : Standar Nasional Indonesia, 2014

## I. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

## J. Definisi Operasional

Tabel 2. Defenisi operasional

No	Variabel	Definisi	Skala
1.	Pengetahuan Pedagang Bakso	Informasi yang diketahui dari pedagang berkaitan dengan bakso yang aman bagi kesehatan, Diukur dengan menggunakan kuesioner. Kategori ukur (Lestrina, 2015) Baik : $\geq 7$ Tidak Baik : $\leq 6$	Ordinal
2.	Tindakan Pedagang Bakso	Respon yang muncul dari persepsi dalam pembuatan bakso yang aman bagi kesehatan, diukur dengan menggunakan kuesioner.	Ordinal
3.	Jajanan Bakso di SD Negeri Kecamatan Lubuk Pakam	Jajanan bakso merupakan jajanan yang dapat dijumpai di SD Negeri Kecamatan Lubuk Pakam dalam berbagai macam pengolahan seperti bakso kuah, bakso bakar dan bakso goreng.	Nominal

## BAB III

### METODE PENELITIAN

#### A. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di SD Negeri Kecamatan Lubuk Pakam Kabupaten Deli Serdang yakni :

Nama Sekolah	Lokasi
SDN 101900 Lubuk Pakam SDN 108384 Lubuk Pakam	JL. Diponegoro Kec.Lubuk Pakam
SDN 104242 Lubuk Pakam	JL. Sudirman Kec.Lubuk Pakam
SDN 101903 Bakaran batu SDN 106831 Bakaran batu	JL. Cempaka Desa Bakaran Batu Kec.Lubuk Pakam
SDN 105358 Sekip	JL. Bakti I Desa sekip Kec.Lubuk Pakam
SDN 101927 Sekip	JL. Setia budi Kec.Lubuk Pakam
SDN 106184 Sekip SDN 101902 Sekip	JL. Pantai labu desa sekip Kec.Lubuk Pakam
SDN 101899 Lubuk Pakam SDN 101901 Lubuk Pakam SDN 103356 Lubuk Pakam SDN 107956 Lubuk Pakam SDN 107982 Lubuk Pakam	JL. Kartini Lubuk Pakam

Alasan memilih tempat tersebut berdasarkan survei lokasi yang dilakukan peneliti bahwa ditemukan pedagang penjual bakso yang telah menetap berjualan selama 1-20 tahun. survey pendahuluan dilakukan pada bulan november 2018, Pengumpulan data dilakuan pada bulan Februari-Maret 2019.

## **B. Jenis dan Rancangan Penelitian**

Penelitian ini adalah observasional berupa survei dengan rancangan penelitian yang digunakan *cross sectional* (potong lintang). Rancangan penelitian *cross sectional* adalah penelitian yang dilakukan pada satu waktu dan satu kali pengukuran untuk mencari gambaran antara variabel independen (faktor resiko) dengan variabel dependen (efek). Sebagai variabel dependen dalam penelitian ini adalah pedagang tentang bakso sedangkan yang mempengaruhinya adalah pengetahuan dan tindakan.

## **C. Populasi dan Sampel**

### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian adalah penjual jajanan bakso yang ada disekitar SD negeri kecamatan lubuk pakam terdapat 20 pedagang penjual bakso dimana 16 penjual bakso bakar, 2 penjual bakso kuah dan 2 penjual bakso goreng yang berada di SDN Kecamatan Lubuk Pakam.

### **2. Sampel**

Sampel pada penelitian ini adalah penjual jajanan bakso yaitu, bakso bakar, bakso kuah dan bakso goreng yang berjualan di Sekitar Lingkungan SDN kecamatan Lubuk Pakam Kemudian dilakukan dengan kriteria inklusi, yaitu :

- a. Bersedia menjadi responden penelitian
- b. Bersedia di wawancarai
- c. Umur responden 22-50 tahun
- d. Menetap berjualan selama 1-20 tahun
- e. Pendidikan responden SD/SMP/SMA

## **D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

### **1. Data Primer**

#### **a. Data identitas sampel**

Identitas sampel meliputi nama, umur, jenis kelamin, no hp, nama usaha dan alamat. Data identitas diperoleh dengan mewawancarai secara langsung responden dengan alat bantu form identitas.

#### **b. Data pengetahuan dan tindakan**

Data yang diperoleh peneliti dari hasil wawancara dengan menggunakan daftar pertanyaan (Kuesioner) yang disusun secara sistematis dan observasi langsung.

### **2. Data sekunder**

Data sekunder adalah data yang didapatkan dari responden Pedagang bakso yang ada di SDN kecamatan Lubuk Pakam.

### **3. Cara pengumpulan data**

Data jumlah pedagang bakso yang ada di kota Lubuk Pakam, dikumpulkan dengan cara mengamati langsung ke lokasi penelitian. Sekaligus dilaksanakan wawancara dengan menggunakan form kuesioner.

## **E. Pengolahan dan Analisis Data**

### **1. Pengolahan Data**

#### **a. Pengetahuan**

Data pengetahuan pedagang pada jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam yang dikumpulkan dengan alat bantu kuesioner sebanyak 14 pertanyaan. Dengan skor tertingginya 1 dan terendahnya 0, maka pengetahuan pedagang bisa dikategorikan menjadi :

Skor tertinggi – Skor terendah

Jumlah Kelas

$$\frac{(11 \times 1) - (11 \times 0)}{2}$$

2

$$\frac{11}{2} = 6$$

2

Hasil yang diperoleh dengan pengumpulan kuesioner diolah secara manual dengan pengategorian sebagai berikut :

Baik :  $\geq 7$

Tidak Baik :  $\leq 6$

b. Tindakan

Data tindakan pedagang pada jajanan bakso yang aman bagi kesehatan di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam yang dikumpulkan dengan alat bantu kuesioner sebanyak 14 pernyataan yang memuat 10 pertanyaan positif (Nomor 3,4,5,6,7,8,9,10,11,12 dan 13) dan 4 pernyataan negative (Nomor 1,2, dan 14). Jawaban terhadap pernyataan positif diberi skor 5 untuk jawaban selalu, skor 4 untuk jawaban sering, skor 3 untuk jawaban kadang-kadang, skor 2 untuk jawaban jarang dan skor 1 untuk jawaban tidak pernah. Sedangkan untuk pernyataan negative diberi skor 5 untuk jawaban tidak pernah, skor 4 untuk jawaban jarang, skor 3 untuk jawaban kadang-kadang, skor 2 untuk jawaban sering dan skor 1 untuk jawaban selalu. Total skor tertinggi adalah 70 dan terendah adalah 14 dengan kriteria sebagai berikut :

1. Baik bila total skor responden  $>67,5$
2. Sedang bila total skor responden  $36 - 67,5$
3. Rendah bila total skor  $<36$

## **2. Analisis Data**

Penelitian ini analisis data yang digunakan adalah analisis Deskriptif (univariat) digunakan untuk mendapatkan gambaran distribusi frekuensi pengetahuan dan tindakan pedagang pada jajanan bakso yang aman bagi kesehatan. Kemudian data tersebut diolah secara deskriptif.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Pedagang Jajanan Bakso**

Pedagang jajanan bakso yang setiap harinya berjualan di lingkungan sekolah ini berjumlah dua puluh orang yang berjualan diluar sekolah. Pedagang bakso yang ada di tujuh Sekolah Dasar terdapat enam belas bakso bakar, dua bakso kuah dan dua bakso goreng. Pedagang jajanan bakso yang ada di SDN 101899, 101901, 103356, 107956, 107982 Lubuk pakam terdapat lima pedagang bakso bakar dan satu pedagang bakso goreng. Pedagang jajanan bakso yang ada di SDN 101900,108384 Lubuk pakam terdapat pedagang jajanan bakso bakar satu orang dan bakso goreng satu orang. Pedagang jajanan bakso yang ada di SDN 101903,106831 Bakaran Batu terdapat satu pedagang bakso bakar dan satu pedagang bakso kuah. Penjual jajanan bakso yang ada di SDN 106184,101902 sekip terdapat satu bakso kuah dan satu bakso bakar. Penjual jajanan bakso di SDN 104242 Lubuk pakam terdapat dua penjual bakso bakar. Penjual jajanan bakso yang ada di SDN 105358 sekip terdapat tiga pedagang bakso bakar. Pedagang jajanan bakso yang ada di SDN 101927 sekip terdapat tiga orang pedagang jajanan bakso bakar.

Pedagang bakso datang kesekolah pada saat mendekati waktu istirahat dan menetap disekolah sampai jam pulang. Banyak nya pedagang bakso yang berjualan disekolah dikarenakan kebiasaan jajan setiap hari dari murid-murid yang ada disekolah. Hal ini juga disebabkan karena kurang nya aturan dari sekolah yang membebaskan murid-muridnya jajan diluar sekolah karena gerbang sekolah tidak ditutup pada saat proses belajar berlangsung. (Tiara Dianti, 2018)

## B. Gambaran Umum Responden

### 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berikut distribusi jenis kelamin pedagang jajanan bakso di SDN Kecamatan Lubuk Pakam yang dijadikan responden penelitian.

Tabel 4.1 Distribusi Jenis Kelamin Pedagang Jajanan Bakso Di SDN Kecamatan Lubuk Pakam Tahun 2019

No	Jenis Kelamin	N	%
1	Laki-laki	18	90
2	Perempuan	2	10
Total		20	100

Berdasarkan tabel 4.1 dari 20 pedagang jajanan bakso paling banyak berjenis kelamin laki-laki sebesar 90% dan perempuan sebesar 10%.

### 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia

Berikut distribusi usia pedagang jajanan bakso di SDN Kecamatan Lubuk Pakam yang dijadikan responden penelitian.

Tabel 4.2 Distribusi Usia Pedagang Jajanan Bakso Di SDN Kecamatan Lubuk Pakam Tahun 2019

No	Kategori usia (tahun)	N	%
1	<25	1	5
2	25-35	9	45
3	>45	10	50
Total		20	100

Pada tabel 4.2 terdapat 3 kategori usia yaitu <25 tahun (Remaja), 25-45 tahun (dewasa), dan > 45 tahun (lansia). (Depkes RI,2009). Terlihat bahwa pedagang bakso mayoritas berada di usia di atas 45 tahun yaitu sebanyak 10 responden (50%). Pengetahuan responden yang baik tentang jajanan bakso mungkin dipengaruhi oleh umur responden dimana seluruh umur responden >20 tahun. Usia responden yang telah matang dan dewasa biasanya sudah mengetahui hal-hal yang baik dan tidak baik dalam berjualan. Hal ini didukung oleh penelitian Julhija (2015) yang menyatakan ada

hubungan umur dengan pengetahuan dimana proporsi pengetahuan lebih tinggi pada penjamah makanan yang berusia >20 tahun dibandingkan pada usia  $\leq$  20 tahun. (Maydillah, 2018).

### 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan Terakhir

Berikut distribusi tingkat pendidikan terakhir pedagang jajanan bakso di SDN Kecamatan Lubuk Pakam yang dijadikan responden penelitian.

Tabel 4.3 Distribusi Tingkat Pendidikan Terakhir Pedagang Jajanan Bakso Di SDN Kecamatan Lubuk Pakam Tahun 2019

No	Pendidikan	n	%
1	SD	4	20
2	SLTP	7	35
3	SLTA	9	45
Total		20	100

Berdasarkan tabel 4.3 distribusi tingkat pendidikan terakhir pedagang dapat diketahui bahwa pedagang dengan tingkat pendidikan SMA lebih banyak yakni 9 orang (45%). Dan pedagang yang berpendidikan SD yakni 4 orang (20%).

### 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Masa Bekerja Sebagai Pedagang

Berikut distribusi masa bekerja sebagai pedagang jajanan bakso di SDN Kecamatan Lubuk Pakam yang dijadikan responden penelitian.

Tabel 4.4 Distribusi Masa Bekerja Sebagai Pedagang Jajanan Bakso Di SDN Kecamatan Lubuk Pakam Tahun 2019

No	Masa bekerja (tahun)	n	%
1	<1	2	10
2	1 – 2	3	15
3	>2	15	75
Total		20	100

Berdasarkan masa bekerja diketahui jumlah pedagang terbanyak ada pada masa bekerja >2 tahun yaitu 14 orang (70%) dan terendah ada pada masa bekerja <1 tahun yaitu 2 orang (10%). Pengetahuan responden yang baik tentang jajanan bakso juga mungkin dipengaruhi masa bekerja responden yaitu sebagian besar dengan masa bekerja >2 tahun (70%). Hal ini didukung oleh penelitian Julhija (2015) yang menyatakan pada masa kerja 1 keatas, proporsi pengetahuan meningkat ke arah yang baik terlebih lagi pada masa kerja diatas 2 tahun (Maydillah, 2018).

### **C. Gambaran Pengetahuan Pedagang**

Pengetahuan seseorang tidak hanya dipengaruhi oleh lingkungan, tingkat pendidikan seseorang, tetapi sumber informasi, pengalaman serta kegiatan penyuluhan juga mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang (Notoatmodjo, 2003).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 20 responden (100%) yang memiliki pengetahuan baik tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan. Cara penggunaan peralatan dalam pengolahan bakso dicuci terlebih dahulu dan dipakai secara bergantian (100%), Bakso yang akan diberi kepada pembeli menggunakan plastik yang terbuka (90%), bahan makanan yang tidak diperbolehkan untuk pembuatan bakso adalah msg dan boraks (20%), mengalihkan kearah lain tanpa menutup mulut bila bersin atau batuk sewaktu mengolah bakso (40%).

Dari hasil wawancara dengan responden didapatkan bahwa responden mendapatkan informasi boraks bersumber dari berita di televisi saja. Responden yang berpengetahuan tinggi dapat dikatakan sering mendapatkan informasi mengenai boraks melalui media massa. Hal ini didukung oleh penelitian Habsah (2009) yang menyatakan bahwa pedagang pedagang yang berpengetahuan baik cenderung sering melihat tayangan televisi seputar boraks sehingga pengetahuan yang dimilikinya boraks dapat dikatakan cukup memadai.

Boraks yang sudah ramai diperbincangkan di media massa ini seharusnya menjadi sumber pengetahuan untuk masyarakat untuk mengetahui lebih dalam mengenai bahan tambahan pangan yang dilarang ini. Responden yang memiliki pengetahuan rendah memiliki kecenderungan jarang melihat media massa sehingga berdampak pada ketidaktahuan mengenai boraks sebagai bahan tambahan yang dilarang. Disamping jarang nya responden melihat media massa, kemungkinan lain yang menyebabkan masih adanya responden yang memiliki pengetahuan yang rendah adalah kurangnya konsentrasi dalam menjawab pertanyaan dikarenakan adanya konsumen yang membeli saat dilakukan wawancara, sehingga konsentrasi responden terpecah saat dilakukan wawancara. Saat wawancara berlangsung tidak sedikit konsumen yang datang, sehingga wawancara sempat tertunda beberapa kali dikarenakan responden harus melayani konsumen terlebih dahulu.

Selain kurangnya konsentrasi pada diri responden, diperkirakan ada rasa takut pada diri responden ketika diwawancarai mengenai jajanan bakso, sehingga responden lebih memilih untuk menjawab dengan seadanya. Respon tersebut terlihat saat pertama kali peneliti menanyakan kesediaan responden untuk diwawancarai mengenai jajanan bakso. Banyak responden yang sempat menolak secara halus atau meminta orang lain untuk diwawancarai. Selain itu terlihat saat responden ditanyakan mengenai bahan makanan yang tidak diperbolehkan, sebagian besar responden terlihat mengetahui hal tersebut. Hal ini juga didukung oleh teori singarimbun (1989) yang mengatakan responden tidak ingin diketahui pikiran yang sesungguhnya karena takut untuk mengutarakan pemikirannya, maka responden lebih memilih menjawab “tidak tahu”.

#### **D. Gambaran Tindakan Pedagang**

Hasil penelitian menunjukkan responden bertindak sedang sebanyak (55 %) tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan.

Tindakan yang sedang dikarenakan pedagang tidak memiliki fasilitas sanitasi dasar yang lengkap dikarenakan pedagang hanya berjualan dengan gerobak yang dimiliki, sehingga sebagian pedagang tidak memiliki tempat khusus penyimpanan bahan makanan sebesar (55%). Dan tidak memiliki penyimpanan bahan makanan padatempat yang tidak dapat menjadi tempat bersarang tikus sebesar (55%). Hal ini sesuai dengan pernyataan Newcomb yang dikutip oleh Notoadmodjo (2003) bahwa sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk terwujudnya sikap menjadi perbuatan nyata diperlukan adanya faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain fasilitas atau sarana dan prasarana sebagai mediator agar sikap dapat meningkat menjadi tindakan. Selain itu, faktor pendukung dan pihak lain juga diperhatikan.

Hasil penelitian menunjukkan tidak pernah pedagang menggunakan bahan daging yang tidak bewarna merah atau tepung yang digunakan dalam keadaan berbau dan berketu, hal ini terjadi karena pedagang membeli tepung yang berasal dari tempat penggilingan. Pengendalian sederhana yang dapat dilakukan adalah tempat penyimpanan makanan jadi ditutup dengan baik (100%), tidak pernah menyimpan bahan bakso di tempat khusus penyimpanan bahan makanan (55%). Hasil wawancara dengan responden dikarenakan bahan bakso langsung diolah ditempat penggilingan yang berada di pajak baru (30%), pajak delimas (30%), pajak pasar 3 (25%), gang bidan (10%) dan dirumah (5%), kadang-kadang membersihkan tempat penyimpanan bakso (35%), tidak pernah menyimpan bahan bakso pada tempat yang tidak dapat menjadi sarang tikus (55%) tetapi masih ada responden yang kadang-kadang merokok ketika menyediakan bakso (15%). Hal ini dikarenakan selama ini tidak pernah terjadi masalah berupa penyakit akibat memakan makananyang mereka jual.

Tindakan atau praktik adalah respon atau reaksi konkret seseorang terhadap stimulus atau objek. Respon ini sudah dalam bentuk tindakan (action) yang melibatkan aspek psikomotor atau seseorang telah mempraktikkan apa yang telah diketahui atau disikapi (Notoadmodj, 1993 dalam Haq, 2014).

Pengukuran praktik pengolahan bakso ini dapat dilakukan dengan menggunakan pengukuran perilaku secara tidak langsung. Menurut Notoatmodjo (2003), pengukuran perilaku secara tidak langsung adalah dengan mewawancarai terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa jam, hari, atau bulan lalu. Wawancara dilakukan dengan menggunakan kuesioner, sehingga hasil yang didapatkan dari variabel praktik berasal dari pengakuan responden.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Pada hasil penelitian yang saya lakukan bahwa pengetahuan pedagang jajanan bakso tentang makanan yang aman bagi kesehatan adalah baik (100%)
2. Pada hasil penelitian yang saya lakukan bahwa tindakan pedagang tentang jajanan bakso yang aman bagi kesehatan adalah sedang (55%) dan tindakan baik (45)

#### **B. Saran**

1. Ada baiknya, pemerintah dapat melaksanakan kegiatan penyuluhan dan sosialisasi mengenai jajanan yang aman bagi kesehatan , sehingga jajanan bakso yang beredar di SD Kecamatan Lubuk Pakam tetap dipertahankan tidak mengandung boraks.
2. Pedagang jajanan bakso dan masyarakat tetap mempertahankan tindakan positif untuk tidak menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang pada makanan, sehingga terhindar dari bahaya boraks yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, Agnes Murdiati, 2013. **Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua**. Kencana . Jakarta.
- Augustin, Elfira, 2015. Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Higene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kota Madya Jakarta Timur Tahun 2014. **Skripsi**. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Islam Negeri Syaris Hidayatullah Peminat Kesehatan Lingkungan.
- Badan Standarisasi Nasional Bakso Daging .SNI 3818 :2014
- Damayanti, Evy, Khusnul Khotimah, Eddy Setyo Mudjajanto, Cessillia Meti Dwiriani, Liik Kustiyah, 2013. Pendidikan Gizi Informal Kepada Penjaja Makanan Untuk Peningkatan Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah Dasar. **Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan**, Vol. 36 Nomor 1.
- Dianti, Tiara, 2018. Analisis Kandungan Boraks dan Formalin Serta Pengetahuan dan Sikap Mengenai Makanan Jajanan Bakso Di Sekolah Dasar (SD) Kelurahan Mabar Kecamatan Medan Deli Tahun 2018. **Skripsi**. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Febriyanto, Mukhammad, 2016. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat Di MI.Sulaimaniyah Mojoagung Jombang. **Skripsi**. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Haq, Misyka, 2014. Analisis Faktor Resiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks Pada Bakso Di Kelurahan Ciputat Tahun 2014. **Skripsi**. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayattullah, Jakarta.
- Iklima, Nurul, 2017. Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan pada Anak Usia Sekolah Dasar. **Jurnal Keperawatan BSI**, Vol. 5 Nomor 1.
- Kesuma ,Yustisia, Devi Nur Aini, Evi Naria, 2014. Pemeriksaan Boraks Pada Bakso Yang Dijual Pedagang Kaki Lima Dan Warung Bakso Di Kelurahan Padang Bulan Kecamatan Medan Baru Tahun 2014. **Skripsi**. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Sumatra Utara, Medan.

- Kristionto, Yohanes. Bastianus Body Riyandi, Annasari Mustafa, 2013. Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Sekolah Dasar, **Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional**, Vol. 7 Nomor 11.
- Maydillah, Falevy, 2018. Tingkat Pengetahuan, Sikap, Dan Tindakan Pedagang Serta Siswa Terhadap Resiko Kesehatan Jajanan Bakso Pada Beberapa Sekolah Dasar Di Kelurahan Sari Rejo. **Skripsi**. Program Studi Kesehatan Masyarakat. Program sarjana. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Niswatuazzakiah, 2018. Analisis Zat Gizi Makro , Boraks dan Formalin Pada Bakso Yang Dijual Di Kampus Universitas Sumatera Utara dan Sekitarnya. **Skripsi**. Program studi Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Paratmanitya, Yhona dan Veriani Aprialia, 2016. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya Pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Bantul. **Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia**. Vol. 4 Nomor 1.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 33, 2012. **Tentang Bahan Tambahan Pangan**, Jakarta.
- Puspitasari, Riris Lindiawati, 2013. Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar. **Jurnal AL-AZHAR INDONESIA SERI SAINS DAN TEKNOLOGI**, Vol. 2 Nomor 1.
- Sultan, Pramutia, Saifuddin Sirajuddin dan Ulfa Nazhamuddin, 2013. Analisis Kandungan Zat Pengawet Boraks Pada Jajanan Bakso Di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar. **Jurnal Universitas Hasanuddin Makasar**
- TMLayla, 2013. Bahan Berbahaya di Sekitar Kita. Aqwa medika. Jakarta
- Tubagus, Indra, Gayatri Citraningtyas, dan Fatimawali, 2013. Identifikasi dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jajanan Di Kota Manado. **Jurnal Ilmiah Farmasi** , Vol. 2 Nomor 4.

## Lampiran 1

### Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Subyek Penelitian (*INFORMED CONSENT*)

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama :  
Nama usaha :  
Jenis Kelamin :  
Umur :  
Alamat :  
Telp/HP :

Bersedia dan mau menjadi Responden Penelitian dengan judul  
"Gambaran Pengetahuan dan Tindakan Pedagang Tentang Jajanan  
Bakso Di SDN Kecamatan Lubuk Pakam" yang akan dilakukan oleh :

Nama : Maliha Mukharram Panggabean

Alamat : Jl. Masjid Kecamatan Lubuk Pakam

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Program D-III

No HP: 082276875782

Lubuk Pakam,..... 2019

Peneliti

Responden

(Maliha Mukharram)

(.....)

## Lampiran 2

### Bukti Bimbingan Karya Tulis ilmiah

Nama Mahasiswa : Maliha Mukharram Panggabean

Nim : P0103111603

Judul : Gambaran Pengetahuan Dan Tindakan Pedagang  
Tentang Jajanan Bakso Yang Aman Bagi Kesehatan  
Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Lubuk Pakam

No	Hari / tanggal	Topik bimbingan	T.Tangan mahasiswa	T.Tangan pembimbing
1.	13 Sep 2018	Membicarakan Topik		
2.	17 Sep 2018	Membicarakan Topik dan mencari Jurnal		
3.	23 Sep 2018	Mendiskusikan Data yang sudah ada		
4.	04 Sep 2018	Revisi Judul		
5.	08 Okto 2018	Membicarakan Topik dan Jurnal		
6.	22 Okto 2018	Mendiskusikan data yang sudah ada		
7.	22 Des 2018	Revisi BAB 1 – BAB 3		

### Lampiran 3

NO SAMPEL

#### KUESIONER PENELITIAN

#### GAMBARAN PENGETAHUAN DAN TINDAKAN PEDAGANG TENTANG JAJANAN BAKSO YANG AMAN BAGI KESEHATAN DI SEKOLAH DASAR NEGERI KECAMATAN LUBUK PAKAM

---

##### A. Data Umum Pedagang Jajanan Bakso

1. Nama Pedagang :
2. Jenis Kelamin :
3. Umur :
4. Masa Bekerja Sebagai Pedagang :
5. Pendidikan : a. Tamat SD  
b. Tamat SLTP  
c. Tamat SLTA  
d. Tamat Akademi/Perguruan Tinggi  
e. Tidak Tamat SD
6. Lokasi Jualan :

##### B. Bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso

	Jenis Produk	Bahan yang digunakan	
		Jenis	Jumlah per hari
A	Bakso Sapi	1.Daging	
		2.	
		3.	
		4.	
		5.	
		6.	
		7.	
		8.	
		9.	
		10.	
B	Bakso Ayam	1.Daging	
		2.	
		3.	
		4.	

		5.	
		6.	
		7.	
		8.	
		9.	
		10.	
C	Bakso Ikan	1.Daging	
		2.	
		3.	
		4.	
		5.	
		6.	
		7.	
		8.	
		9.	
		10	
D	Bakso	1.	
		2.	
		3.	
		4.	
		5.	
		6.	
		7.	
		8.	
		9.	
		10.	

### C. Pengetahuan Pedagang

1. (Untuk Bakso Daging Sapi)

Ciri-ciri daging sapi yang baik dalam pembuatan bakso adalah

- a. Bewarna merah
- b. Bewarna pucat
- c. Bewarna kehitamanan

(Untuk Bakso Daging Ayam)

Ciri-ciri daging ayam yang baik dalam pembuatan bakso adalah

- a. Teksturnya kenyal
- b. Teksturnya lembek
- c. Teksturnya kasar

(Untuk Bakso Daging Ikan)

Ciri-ciri daging ikan yang baik dalam pembuatan bakso adalah

- a. Mata ikan bening tanpa cacat
  - b. Mata ikan berkerut
  - c. Mata ikan pudar
2. Tepung yang baik dalam pembuatan bakso
    - a. Tidak berbau apek dan tidak berkutu
    - b. berbau apek dan tidak berkutu
    - c. tidak berbau apek dan berkutu
  3. Bahan makanan yang tidak diperbolehkan untuk pembuatan bakso
    - a. MSG dan boraks
    - b. Formalin
    - c. MSG
  4. Bila anda bersin atau batuk sewaktu mengolah bakso apa yang anda lakukan
    - a. Menutup mulut dengan kain/tisu
    - b. Menutup mulut dengan tangan
    - c. Mengalihkan kearah lain/ tanpa menutup mulut
  5. Manfaat mencuci tangan dengan sabun terlebih dahulu bila hendak mengolah bakso
    - a. Agar bakso tidak tercemar
    - b. Agar tangan kelihatan bersih
    - c. Tidak tahu
  6. Tenaga pengolahan bakso yang baik adalah
    - a. Menggunakan sarung tangan, clemek, dan masker
    - b. Menggunakan topi hitam
    - c. Menggunakan masker kain yang berulang-ulang
  7. Cara penggunaan peralatan dalam pengolahan bakso adalah
    - a. Tidak boleh digunakan bergantian untuk produk bahan mentah
    - b. Dapat digunakan secara bergantian untuk menghemat biaya
    - c. Di cuci terlebih dahulu dan dipakai secara bergantian
  8. Ciri-ciri bakso yang berkualitas baik adalah
    - a. Teksturnya yang halus
    - b. Teksturnya yang kasar
    - c. Teksturnya yang lembek
  9. Manfaat menggunakan alas tangan pada saat mengambil bakso yang akan diberikan kepada pembeli
    - a. Agar bakso tidak tercemar
    - b. Agar tangan kelihatan bersih
    - c. Tidak tahu
  10. Bakso yang akan diberi kepada pembeli menggunakan
    - a. Plastik yang dibungkus

- b. Kertas bertinta
  - c. Plastik yang terbuka
11. Tepat pengangkutan bakso ditutup rapat agar
- a. Terhindar dari debu
  - b. Indah dilihat
  - c. Bakso yang disimpan aman

#### **D. PERNYATAAN PEDAGANG**

1. Dimana tempat penggilingan dalam pengolahan bakso yang dilakukan oleh pedagang \_\_\_\_\_
2. Jika dirumah apakah pedagang membersihkan alat setiap hari
  - A. Ya
  - B. Tidak
3. Jika menggunakan mesin penggiling apakah pedagang mengetahui kebersihan dari mesin penggiling tersebut
  - A. Ya
  - B. Tidak
4. Pedagang mengetahui kebersihan mesin penggiling darimana \_\_\_\_\_
5. Apakah pedagang menggunakan alas tangan pada saat mengambil bakso yang akan di berikan kepada pembeli
  - A. Ya
  - B. Tidak
6. Berapa jumlah bakso yang dijual setiap harinya \_\_\_\_\_
7. Apakah bakso mempunyai sisa setiap hari
  - A. Ya
  - B. Tidak
8. Jika ya, dibuat kemana sisa bakso tersebut \_\_\_\_\_

## Lampiran 4

### Kuesioner Tindakan

Dalam satu minggu terakhir apa yang saudara lakukan dalam pembuatan bakso

No	PERNYATAAN	Selalu	Sering	Kadang - kadang	Jarang	Tidak pernah
Pemilihan Bahan Makanan						
1	Daging yang digunakan dalam keadaan tidak bewarna merah					
2	Tepung yang digunakan dalam keadaan berbau dan berketu					
Penyimpanan Bahan Baku						
3	Menyimpan bahan bakso di tempat khusus penyimpanan bahan makanan					
4	Membersihkan tempat penyimpanan bakso					
5	Menyimpan bahan bakso pada tempat yang tidak dapat menjadi sarang tikus					
Pengolahan Makanan						
6	Menggunakan peralatan yang utuh (tidak retak, sempel dan patah) dalam mengolah bakso					
Penyimpanan Makanan Jadi						
7	Tempat penyimpanan bakso yang sudah jadi ditutup dengan baik					
8	Tempat penyimpanan bakso terlindung dari debu dan bahan kimia berbahaya					
Pengangkutan Makanan						
9	Mnggunakan wadah yang bersih untuk membawa bakso					
10	Makanan ditutup rapat saat membawa bakso di dalam gerobak					

11	Menggunakan penutup yang bersih saat mengangkut bakso					
Penyajian Makanan						
12	Membersihkan gerobak bakso					
13	Menggunakan kemasan yang bersih saat mengangkut makanan					
14	Merokok selama menyajikan makanan					

## Lampiran 5

### PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : MALIHA MUKHARRAM PANGGABEAN

NIM : P0103116031

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat di KTI saya adalah benar saya ambil dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya dibatalkan)

Yang membuat pernyataan,

MALIHA MUKHARRAM

## Lampiran 6

### DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Maliha Mukharram Panggabean  
Tempat/Tanggal Lahir : Sibuluan, 12 Maret 1999  
Jumlah Anggota Keluarga : 6 orang  
Alamat Rumah : Jl Ibnu Sa'adan Sibuluan Indah  
No. Hp/Telp : 081365762337  
Riwayat Pendidikan : TK Aisyah Bustanul Affan Sibuluan Indah  
SD Negeri 152978 Sibuluan 1 A  
SMP Al – Muslimin Pandan  
SMA Negeri 1 Sibolga

Lampiran 7

DOKUMENTASI



