

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP SISWA TENTANG
MAKANAN JAJANAN YANG SEHAT DI SMP NEGERI 3
LUBUK PAKAM**

KARYA TULIS ILMIAH



MELVA HARTATI JESIKA HUTASOIT

P01031116077

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2019

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP SISWA TENTANG
MAKANAN JAJANAN YANG SEHAT DI SMP NEGERI 3
LUBUK PAKAM**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan



MELVA HARTATI JESIKA HUTASOIT

P01031116077

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

2019

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Gambaran Pengetahuan dan Sikap Sikap Siswa tentang Makanan Jajanan yang Sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam

Nama Mahasiswa : Melva Hartati Jesika Hutasoit

Nomor Induk Mahasiswa : P01031116077

Program Studi : Diploma III

Menyetujui :

Novriani Tarigan DCN, M.Kes
Pembimbing Utama/Ketua Penguji

Dini Lestrina, DCN, M. Kes
Anggota Penguji

Mincu Manalu, S.Gz, M.Kes
Anggota Penguji

Mengetahui :
Ketua Jurusan,

Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes
NIP. 196403121987031003

Tanggal lulus : 29 Juli 2019

ABSTRAK

MELVA HARTATI JESIKA HUTASOIT **“GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP SISWA TENTANG MAKANAN JAJANAN YANG SEHAT DI SMP NEGERI 3 LUBUK PAKAM”** (DIBAWAH BIMBINGAN NOVRIANI TARIGAN)

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang di sajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah di persiapan, di masak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2014, sekitar 40-44 % makanan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil survei pendahuluan di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam, masih banyak penjual makanan di luar kantin sekolah dan masih ada siswa yang membeli.

Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam.

Penelitian ini dilakukan di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam. Waktu penelitian dilakukan pada bulan Oktober 2018 sampai bulan April 2019. Jenis penelitian adalah deskriptif dengan menggunakan rancangan penelitian Cross Sectional (pengamatan sesaat). Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa kelas VII dan kelas VIII dan sampelnya berjumlah 89 orang dan teknik pengambilan sampel dengan cara random sampling. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuesioner. Data dianalisa secara univariat dengan menggunakan statistik deskriptif yang disajikan dalam tabel distribusi frekuensi.

Hasil penelitian menunjukkan 53,9% siswa memiliki pengetahuan yang baik, 30,3% siswa memiliki pengetahuan cukup dan 15,8% siswa memiliki sikap kurang tentang makanan jajanan yang sehat. Sebahagian besar (76,4%) siswa memiliki sikap cukup dan 23,6% siswa memiliki sikap yang kurang tentang makanan jajanan yang sehat.

Pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat masih rendah, disarankan untuk peneliti selanjutnya untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat.

Kata Kunci: Makanan jajanan, pengetahuan, sikap.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Karya Tulis Ilmiah dengan judul “Gambaran Pengetahuan dan Sikap Siswa tentang Makanan Jajanan yang Sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam”.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini bahwa penulis mendapat bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada

1. Dr. Oslida Martony, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.
2. Novriani Tarigan, DCN, M.Kes selaku pembimbing yang telah banyak meluangkan waktu dengan penuh kesabaran memberikan bimbingan nasehat serta motivasi dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
3. Dini Lestrina, DCN, M. Kes selaku penguji 1 yang telah memberikan masukan dan saran dalam Karya Tulis Ilmiah.
4. Mincu Manalu S.Gz, M. Kes selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan dan saran dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah.
5. Kepala Sekolah SMP Negeri 3 Lubuk Pakam yang telah memberikan izin tempat untuk melakukan penelitian saya.
6. Kedua orang tua, kakak, abang dan adik saya yang telah banyak memberikan dukungan moril dan motivasi kepada saya.
7. Rekan-rekan seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan namanya satu persatu terima kasih atas kerja sama, motivasi dan dukungan.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum sempurna, untuk itu penulis mengharapkan saran maupun masukan yang berguna untuk penyempurnaan Karya Tulis Ilmiah ini. Semoga apa yang telah ditulis dapat menambah pengetahuan bagi kita semua.

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Makanan Jajanan.....	4
1. Pengertian.....	4
2. Jenis Makanan Jajanan.....	4
3. Fungsi Makanan Jajanan.....	5
4. Dampak Makanan Jajanan.....	5
5. Faktor Yang Mempengaruhi Konsumsi Jajan.....	6
6. Makanan Jajanan Yang Sehat.....	9
7. Bahan Tambahan Pangan.....	10
8. Ciri Makanan Jajanan Yang Tidak sehat.....	14
B. Anak Usia Sekolah Menengah Pertama.....	15
C. Pengetahuan	15
1. Pengertian Pengetahuan.....	15
2. Tingkatan Pengetahuan.....	15
3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan.....	16

D. Sikap.....	16
1. Pengertian Sikap.....	16
2. Tingkatan Sikap.....	17
3. Komponen Sikap.....	17
E. Pengetahuan dan Sikap tentang Makanan Jajanan.....	18
F. Kerangka Konsep.....	19
G. Defenisi Operasional.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	21
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	21
C. Populasi dan Sampel Penelitian.....	21
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	22
E. Pengolahan dan Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	26
B. Karakteristik Sampel.....	27
C. Pengetahuan siswa SMP tentang Makanan Jajanan Sehat.....	30
D. Sikap siswa SMP tentang Makanan Jajanan yang Sehat.....	32
BAB V PENUTUP.....	34
A. Kesimpulan.....	34
B. Saran.....	34
Daftar Pustaka.....	35
Lampiran.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Pernyataan Ketersediaan Menjadi Subjek Penelitian.....	38
2. Kuesioner Penelitian.....	39
3. Master Tabel.....	44
4. Uji Statistik.....	48
5. Pernyataan Keaslian Karya Tulis Ilmiah.....	51
6. Daftar Riwayat Hidup.....	52
8. Bukti Bimbingan Karya Tulis Ilmiah.....	53

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Tabel Berbagai Bahan Berbahaya Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 33 tahun 2012	11
2. Tabel Distribusi sampel berdasarkan umur.....	27
3. Tabel Distribusi sampel berdasarkan umur.....	27
4. Tabel Distribusi sampel berdasarkan pendidikan ayah.....	28
5. Tabel Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan ayah.....	29
6. Tabel Distribusi sampel berdasarkan pendidikan ibu.....	29
7. Tabel Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan ibu.....	30
8. Tabel pengetahuan.....	31
9. Tabel sikap.....	32

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, memberikan wewenang kepada Badan POM untuk melakukan pengawasan keamanan, mutu dan gizi pangan yang beredar. Salah satu otoritas pangan yang menjadi perhatian khusus Badan POM RI adalah Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) (Kemenkes RI Pusat Data dan Informasi, 2015).

Makanan jajanan memegang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan zat gizi lain bagi anak-anak usia sekolah. Konsumsi makanan jajanan anak sekolah perlu diperhatikan karena aktivitas anak yang tinggi. Konsumsi makanan jajanan anak diharapkan dapat memberikan kontribusi energi dan zat gizi lain yang berguna untuk pertumbuhan anak (Sutardji,dkk dalam Hamida Khairuna, 2012).

Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2014, sekitar 40-44 % makanan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat. Faktor-faktor yang menyebabkannya adalah kondisi makanan yang tidak higienis, alat yang digunakan untuk mengelola, penjamah makanan jajanan yang tidak sehat, makanan yang terkontaminasi bakteri, hingga penggunaan berbahaya seperti boraks, formalin, rhodamin B, dan methanil yellow (BPOM, 2014 dalam Febriyanto, 2016).

Makanan jajanan berdampak negatif apabila makanan yang dikonsumsi tidak mengandung nilai gizi yang cukup dan tidak terjamin kebersihan serta keamanannya. Selain itu, mengkonsumsi jajanan yang tidak baik akan mengganggu kesehatan anak seperti terserang penyakit saluran pencernaan dan dapat timbul penyakit lainnya yang diakibatkan pencemaran bahan kimiawi. Sehingga hal ini berdampak pada menurunnya konsentrasi belajar siswa, meningkatnya/absensi dapat berpengaruh kepada prestasi belajar anak (Safriana, 2012 dalam Fitriani Neng Lia dan Adriyani Septian, 2015)

Kebiasaan makan merupakan cara-cara individu atau kelompok masyarakat dalam memilih, mengkonsumsi dan menggunakan makanan yang tersedia, yang didasari pada latar belakang sosial budaya tempat mereka hidup. Anak usia sekolah mempunyai kebiasaan makan makanan jajanan. Kebiasaan jajan cenderung menjadi bagian budaya dalam satu keluarga. Makanan jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan dan gizi akan mengancam kesehatan anak. Nafsu anak berkurang dan jika berlangsung lama akan berpengaruh pada status gizi (Susanto, 2003 dalam Febriyanto, 2016).

Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan meliputi faktor intern dan faktor ekstern. Faktor intern mencakup pengetahuan khususnya pengetahuan gizi, kecerdasan, persepsi, emosi dan motivasi dari luar. Pengetahuan gizi adalah kepandaian memilih makanan yang merupakan sumber zat-zat gizi dan kepandaian dalam memilih makanan jajanan yang sehat. Pengetahuan gizi anak sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan (Notoatmodjo, 2010).

Sikap seorang anak adalah komponen penting yang berpengaruh dalam memilih makanan jajanan. Sikap positif anak terhadap kesehatan kemungkinan tidak berdampak langsung pada perilaku anak menjadi positif, tetapi sikap yang negatif terhadap kesehatan hampir pasti berdampak pada perilakunya (Notoatmodjo, 2010).

Berdasarkan hasil survei pendahuluan yang peneliti lakukan di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam, sekolah tersebut merupakan sekolah adiwiyata. Sekolah adiwiyata adalah sekolah yang peduli lingkungan yang sehat, bersih serta lingkungan yang indah. Di sekolah tersebut ada 4 kantin sehat yang bebas bahan pengental, pengawet, penyedap, pewarna, dan pemanis. Meskipun demikian, ada juga terdapat penjual makanan jajanan di luar sekolah seperti tahu goreng, es rasa, bakso bakar, es buah dan bakso goreng dan masih ada siswa yang membeli jajanan tersebut. Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti tertarik meneliti "Gambaran pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam".

B. Perumusan Masalah

Bagaimanakah gambaran pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam.

2. Tujuan khusus

- a. Menilai tingkat pengetahuan siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam.
- b. Menilai sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam

D. Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi bagi siswa SMP Negeri 3 Lubuk Pakam mengenai pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat.
2. Meningkatkan SMP Negeri 3 Lubuk Pakam menjadi sekolah adiwiyata yang lebih baik.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

FAO mendefinisikan makanan jajanan sebagai makanan dan minuman yang di sajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah di persiapan, di masak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan. Makanan jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan jenis, rasa, dan warna yang bervariasi dan memikat. Variasi rasa, jenis dan terutama warna yang memikat dan menarik minat anak sekolah untuk membeli makanan jajanan (BPOM, 2008 dalam Aisyah, 2015).

2. Jenis Makanan Jajanan

Menurut Direktorat Bina Gizi (2011), jenis makanan jajanan adalah:

- a. Makanan utama yang disiapkan di rumah terlebih dahulu, atau disiapkan di tempat penjualan. Seperti: gado-gado, nasi uduk, siomay, bakso, mie ayam, lontong sayur, dan lain-lain.
- b. Makanan camilan, yaitu makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan. Makanan camilan terdiri dari:
 - 1) Makanan camilan basah, seperti pisang goreng, lempeng, lumpia, risoles, dan lain-lain. Makanan camilan ini dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu untuk disiapkan di tempat penjualan.
 - 2) Makanan camilan kering, seperti keripik, biskuit, kue kering, dan lain-lain. Makanan camilan ini umumnya diproduksi oleh industri besar, industri kecil, dan industri rumah tangga.
- c. Minuman, kelompok minuman yang biasa dijual meliputi:
 - 1) Air minum, baik dalam kemasan maupun yang disiapkan sendiri
 - 2) Minuman ringan, biasa dijual dalam kemasan seperti minuman teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi, dan lain-lain.

- 3) Minuman campur, seperti es buah, es cendol, es doger dan lain-lain.

3. Fungsi Makanan Jajanan

Menurut Febry (2010), makanan jajanan selain berfungsi sebagai makanan selingan, berperan juga sebagai sarana peningkatan gizi masyarakat. Makanan jajanan berfungsi untuk menambah zat-zat makanan yang kurang pada makanan utama. Selain itu, makanan jajanan juga berfungsi, antara lain:

- a. Sebagai sarapan pagi.
- b. Sebagai makanan selingan yang dimakan di antara waktu makan makanan utama.
- c. Sebagai makan siang terutama bagi mereka yang tidak sempat makan di rumah.

4. Dampak Makanan Jajanan

Adapun dampak makanan jajanan menurut Febry (2010), yaitu:

- a. Bagi anak-anak sekolah, makanan jajanan merupakan pengenalan dengan beragam jenis makanan sehingga menumbuhkan kebiasaan penganekeagaman makanan sejak kecil
- b. Makanan jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (termasuk dalam pengolahan makanan jajanan, penggunaan zat pewarna yang bukan pewarna makanan, cara penyajian dan lain-lain), sewaktu-waktu dapat mengancam kesehatan anak.
- c. Mengakibatkan berkurangnya nafsu makan anak di rumah.

5. Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Jajan

Menurut Aulia (2012), faktor-faktor yang mempengaruhi konsumsi makanan jajanan adalah faktor internal dan faktor eksternal.

a. Faktor Internal

Faktor internal adalah sesuatu yang timbulnya dari dalam individu sendiri. Faktor internal yang mempengaruhi konsumsi makanan jajanan meliputi pengetahuan, sarapan, dan bekal.

1). Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya. Dengan sendirinya pada waktu penginderaan sehingga menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek (Notoadmojo, 2010). Pengetahuan dalam memilih makanan jajanan adalah kemampuan seseorang dalam memilih makanan jajanan yang diperoleh dari pengalaman dan proses belajar di sekolah, keluarga maupun masyarakat. Pengetahuan dalam hal memilih makanan jajanan dapat berupa pengetahuan gizi. Pengetahuan gizi adalah sesuatu yang diketahui tentang makanan dalam hubungannya dengan kesehatan optimal. Pengetahuan gizi meliputi pengetahuan tentang pemilihan dan konsumsi sehari-hari dengan baik dan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh (Almatsier, 2002).

2). Sarapan

Menurut Khomsan (2010), sarapan pagi adalah suatu kegiatan yang penting sebelum melakukan aktivitas fisik pada hari itu. Sarapan seyogyanya mengandung unsur empat sehat lima sempurna sehingga setiap orang harus mempersiapkan diri untuk menghadapi segala aktifitas dengan amunisi yang lengkap.

Bagi anak sekolah meninggalkan sarapan membawa dampak yang kurang menguntungkan. Konsentrasi dikelas bisa buyar karena tubuh tidak memperoleh masukan gizi yang cukup. Sebagai gantinya, anak jajan di sekolah untuk sekedar mengganjal perut. Tetapi, mutu dan keseimbangan gizi jadi tidak seimbang. Oleh karena itu kebiasaan sarapan hendaknya dipertahankan dalam setiap keluarga (Khomsan, 2010).

3). Bekal

Menurut Safriana (2012), bekal merupakan makanan yang dipersiapkan orang tua di rumah untuk di bawa dan di konsumsi anak di sekolah. Bekal yang dibawa oleh anak dapat lebih mudah di awasi terutama dalam hal kandungan gizi, kebersihan serta dapat mengurangi kebiasaan jajan di sekolah. Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa bekal adalah makanan yang dibawa oleh anak ke sekolah. Bekal makanan setidaknya juga harus mengandung gizi yang lengkap Pemberian bekal pada anak dapat memberikan keuntungan antara lain:

- a) Anak dapat terhindar dari gangguan rasa lapar.
- b) Pemberian bekal dapat menghindarkan anak dari kekurangan kalori.
- c) Pemberian bekal dapat menghindarkan anak dari kebiasaan jajan yang sekaligus menghindarkan anak dari gangguan penyakit akibat makanan yang tidak bersih (Moehji dalam Safriana, 2012).

b. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yang mempengaruhi konsumsi makanan jajanan merupakan faktor yang berasal dari luar diri seseorang. Beberapa faktor eksternal tersebut adalah peran keluarga, teman sebaya, media massa, dan karakteristik makanan.

1). Keluarga

Menurut Kotler dan Keller (2009), keluarga adalah organisasi pembelian konsumen yang paling penting dalam masyarakat, dan anggota keluarga merepresentasikan kelompok referensi utama yang paling berpengaruh. Keluarga sangat berperan penting dalam konsumsi makanan anak terutama makanan jajanan. Pola makan seorang anak dalam suatu keluarga sangat dipengaruhi oleh pola makan yang diterapkan dan diajarkan oleh orang tuanya, terutama ibu yang menyusun dan mengolah menu dan bahan makanan bagi keluarga setiap hari. Orang tua yang dapat memperhatikan pola makan anaknya, maka bisa mengontrol dan menasehati makanan apa yang sebaiknya dikonsumsi dan makanan apa yang sebaiknya dihindari (Khomsan, 2010).

2). Teman Sebaya

Menurut Shinner dalam Safiah (2011), teman sebaya adalah kelompok dengan berbagai karakteristik yang sama termasuk umur, jenis kelamin, etnis, budaya, tempat tinggal atau mempunyai pengalaman yang sama.

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa teman sebaya adalah hubungan antara individu satu dengan individu yang lain dengan memiliki berbagai kesamaan karakteristik. Menurut Khomsan (2010), kelompok teman sebaya memegang peranan penting dalam kehidupan remaja. Remaja sangat ingin diterima dan dipandang sebagai anggota kelompok teman sebaya, baik di sekolah maupun di luar sekolah. Oleh karenanya, mereka cenderung bertingkah laku seperti tingkah laku kelompok teman sebayanya.

3). Media Masa

Menurut Apriadi (2013), media massa merupakan sarana penyampaian komunikasi dan informasi yang melakukan penyebaran informasi secara masal dan dapat diakses oleh masyarakat secara luas pula. Dapat disimpulkan bahwa media massa adalah sarana untuk menyampaikan informasi bentuk apapun kepadamasyarakat. Salah satu penyampaian informasi adalah iklan. Media yang sering digunakan untuk iklan adalah televisi (TV), radio, surat kabar, majalah, tabloid, bioskop dan lain-lain.

Media massa seperti TV sangat berpengaruh pada kebiasaan makan anak. Iklan-iklan di TV tidak jarang menonjolkan karakteristik fisik dari makanan seperti rasa yang renyah, rasa manis dan rasa coklat. Hal ini membuat anak-anak berkeinginan kuat untuk segera mencicipinya (Khomsan, 2010).

4). Karakteristik Makanan

Karakteristik makanan menurut Suhardjo (1989) dalam Ulfah (2017) terdiri dari rasa, aroma, rupa, tekstur, harga, jenis dan bentuk. Dalam mengkonsumsi makanan jajanan remaja biasanya cenderung lebih suka makanan yang memiliki rasa pedas, durih, dan manis. Kemudian

makanan jajanan yang memiliki harga yang murah, rupa yang berwarna-warni.

Karakteristik makanan jajanan terutama jenis makanan ringan dan minuman rata-rata berasal dari bahan tambahan pangan (BTP). Keberadaan BTP adalah untuk membuat makanan menjadi lebih menarik lebih berkualitas, serta memiliki rasa dan tekstur yang lebih sempurna (Khomsan, 2010).

6. Makanan Jajanan yang Sehat

Makanan jajanan yang sehat adalah makanan jajanan yang tidak mengandung bahaya keamanan pangan, yang terdiri dari cemaran fisik, cemaran biologis/mikrobiologis dan kimia yang dapat mengganggu, merugikan, membahayakan kesehatan manusia. Makanan sehat juga harus terjamin higiene dan sanitasinya selama proses penanganan makanan (Direktorat Bina Gizi, 2011)

Menurut Direktorat Bina Gizi (2011), penyebab makanan jajanan tidak sehat berasal dari 3 cemaran, yaitu cemaran fisik, cemaran kimia dan cemaran biologis.

a. Cemaran Fisik

Cemaran fisik dapat berupa rambut yang berasal dari pembuat makanan yang tidak menggunakan penutup kepala saat bekerja, potongan kayu, potongan bagian tubuh serangga, pasir, batu dan lainnya. Cemaran fisik dapat mencemari makanan pada tahap proses pemilihan, penyimpanan, persiapan, pemasakan bahan pangan, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian makanan matang serta pada saat makanan dikonsumsi.

b. Cemaran Kimia

Cemaran kimia dapat berasal dari lingkungan yang tercemar limbah industri, radiasi, serta penyalahgunaan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan yang ditambahkan ke dalam pangan. Contoh bahan yang termasuk bahan berbahaya adalah formalin, *rhodamin B*, boraks, dan *methanil yellow*. Cemaran kimia dapat mencemari makanan pada tahap

proses pemilihan, penyimpanan, persiapan, pemasakan bahan pangan, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian makanan matang serta pada saat makanan dikonsumsi.

c. Cemar Biologis

Cemar biologis umumnya disebabkan oleh rendahnya kebersihan dan sanitasi. Contohnya Salmonella pada unggas yang dapat ditularkan dari kulit telur yang kotor. Cemar biologis dapat mencemari makanan pada berbagai tahapan, mulai dari tahap pemilihan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, persiapan dan pemasakan bahan pangan, pengemasan makanan matang, penyimpanan makanan matang serta pada saat makanan dikonsumsi.

7. Bahan Tambahan Pangan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No 33 tahun 2012, bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan. Bahan tambahan pangan yang digunakan dalam makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Bahan tambahan pangan tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi secara langsung dan tidak diperlakukan sebagai bahan baku pangan.
- b. Bahan tambahan pangan dapat mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan untuk tujuan teknologis pada pembuatan, pengolahan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, penyimpanan, dan / atau pengangkutan pangan untuk menghasilkan atau diharapkan menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat pangan tersebut, baik secara langsung atau tidak langsung.
- c. Bahan tambahan pangan tidak termasuk cemaran atau bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk meningkatkan nilai gizi.

Berdasarkan Permenkes RI No. 1168/ Menkes/ Per/ IX/ 1999 dalam Direktorat Bina Gizi (2011) bahan yang dimaksud tercantum dalam tabel 1

Tabel 1. Berbagai Bahan Berbahaya Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 33 tahun 2012

No	Bahan berbahaya	Penggunaan dalam pangan	Kegunaan sebenarnya
1	Rhodamin-B (pewarna tekstil)	Pewarna (memberi warna merah)	Pewarna tambahan pada obat, kosmetik, pewarna kain dan sabun.
2	Methanyl Yellow (pewarna tekstil)	Pewarna (memberi warna kuning)	Indikator dalam larutan kimia, pewarna obat-obatan yang dipakai di luar tubuh
3	Formalin	Pengawet	Sebagai desinfektan, perekat kayu, bahan pembuatan plastik, dan pengawet jasad organik (mayat)
4	Asam salisat	Pengawet	Obat luka bakar dan bahan kosmetik perawatan kulit
5	Minyak nabati yang dibrominasi (<i>brominated vegetable oils</i>)	Penstabil rasa dan aroma dalam minuman ringan	Awal penemuannya digunakan sebagai penstabil aroma jeruk dalam minuman ringan
6	Asam borat	Pengempal adonan bakso	Pengawet pada industri kayu dan kaca
7	Dietilpirokarbonat	Pengawet makanan	Anti bakteri dan anti

			jamur
8	Kalium klorat	Pemutih tepung	Pembuatan korek api, mencetak tekstil, desinfektan dan pemutih non pangan
9	Kloramfenikol	Pengawet makanan	Anti mikroba, bahan obat-obatan yang dipakai di bagian luar tubuh
10	Nitrofurazon	Pengawet daging	Anti bakteri untuk hewab
11	Dulsin	Pemanis makanan	Awal penemuannya memang digunakan sebagai pemanis, kemudian dilarang penggunaannya setelah terbukti menyebabkan kanker

Berbagai bahan tambahan pangan yang diperbolehkan untuk digunakan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No 33 tahun 2012 adalah sebagai berikut:

1. Antioksidan

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat memperlambat oksidasi bahan pangan. Contohnya asam askorbat, asam eritorbat, butil hidroksianil.

2. Antikempal

Antikempal merupakan bahan tambahan pangan yang dapat mencegah mengempalnya pangan berupa serbuk, juga mencegah mengempalnya bahan tepung. Contohnya kalsium silikat, Na-silikoaliminat

3. Pengatur keasaman

Pengatur keasaman merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan untuk mencegah pertumbuhan mikroba dan dapat sebagai pengawet. Contohnya asam asetat, asam sitrat, asam fumarat.

4. Pemanis buatan

Pemanis buatan adalah zat yang dapat menimbulkan rasa manis atau dapat membantu penerimaan terhadap rasa manis tersebut, sedangkan kalori yang dihasilkan jauh lebih rendah daripada gula. Contohnya siklamat dan sakarin.

5. Pemutih dan pematang tepung

Merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan pada bahan tepung dan produk olahannya agar karakteristik warna putih . contoh benzoil peroksida.

6. Pengemulsi, pemantap dan pengental

Merupakan bahan tambahan pangan yang dapat membantu terbentuknya atau memantapkan sistem dispersi homogen pada makanan. Contohnya gelatin, polisorbitat dan pektin.

7. Pengawet

Senyawa yang dapat menghambat dan menghentikan proses fermentasi, pengawasan atau bentuk kerusakan lainnya, atau dapat memberikan perlindungan pangan dari pembusukan. Contohnya asam benzoat, asam sorbat, asam propionat, nitrit, nitrat.

8. Pengeras

Suatu bahan tambahan pangan yang dapat memperkeras atau mencegah melunaknya pangan. Contohnya aluminium sulfat dan kalsium klorida.

9. Pewarna

Bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki warna pada makanan agar terlihat menarik. Contohnya betakarotn dan karamel.

10. Penyedap rasa dan arom

Bahan tambahan pangan yang memberikan, menambah atau mempertegas rasa dan aroma. Contohnya MSG, fetcin, micin atau penyedap masakan.

11. Sekuestran

Bahan tambahan pangan penstabil yang digunakan dalam berbagai pengolahan bahan makanan dapat mengikat logam dalam bentuk ikatan kompleks sehingga dapat mengalahkan sifat dan pengaruh buruk logam tersebut. Contohnya kalsium dinatrium edetat, asam fosfat dan garamnya.

8. Ciri Makanan Jajanan yang Tidak Sehat

Tanda makanan jajanan yang mengandung boraks menurut Direktorat Bina Gizi (2011) adalah :

- 1) Bakso yang mengandung boraks tampak berwarna agak putih (seharusnya berwarna abu kecoklatan) dan bertekstur sangat kenyal. Bila bakso ini digigit amat kenyal seperti nyaris bola karet dan bila dipantulkan ke dinding atau lantai memantul seperti bola karet.
- 2) Mie basah yang mengandung boraks tampak lebih mengkilap, tidak lengket satu sama lain dan kenyal.
- 3) Kerupuk yang mengandung boraks bertekstur renyah dan menimbulkan rasa getir.

Tanda makanan jajanan mengandung pewarna Rhodamin B dan Methanyl Yellow menurut Direktorat Bina Gizi (2011)

- 1) Makanan dan minuman berwarna merah atau kuning yang mengandung pewarna *Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow* biasanya menampilkan warna yang mencolok.
- 2) Produknya tampak mengkilap.
- 3) Pada makanan kadang warna tidak merata (tidak homogen karena ada yang menggumpal)
- 4) Setelah mengkonsumsi terasa sedikit pahit dan gatal di tenggorokan

B. Anak Usia Sekolah Menengah Pertama

Anak sekolah di Sekolah Menengah Pertama (SMP) rata-rata berusia 11-16 tahun termasuk dalam kategori remaja. Anak remaja yang menduduki bangku sekolah masih membutuhkan pengetahuan dan penyesuaian diri yang lebih banyak. Masa remaja ini cenderung akan mudah terpengaruh oleh lingkungan sekitarnya. Remaja terkadang kurang selektif dalam memilih makanan, sehingga hanya tertarik oleh karena adanya informasi media masa maupun pola konsumsi budaya barat (Susanti, 2015).

C. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan (*knowledge*) adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera 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 indera pendengaran (telinga), dan indera penglihatan atau mata (Notoatmodjo, 2010).

Pengetahuan merupakan suatu proses pembentukan yang terus-menerus oleh seseorang yang setiap saat mengalami reorganisas karena masuknya pemahaman-pemahaman baru (Riyanto dan Budiman, 2013).

2. Tingkatan Pengetahuan

Notoatmodjo (2010), secara garis besar pengetahuan dibagi dalam 6 tingkat, yaitu :

- a. Tahu (*know*) diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.
- b. Memahami (*comprehension*) diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui.

- c. Aplikasi (*application*) diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi dan kondisi yang sebenarnya.
- d. Analisis (*analysis*) diartikan suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen - komponen, tetapi masalah - masalah di dalam struktur organisasi tersebut, dan masih ada kaitannya satu sama lain.
- e. Sintesis (*synthesis*) merupakan suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.
- f. Evaluasi (*evaluation*) merupakan kemampuan untuk penilaian terhadap suatu materi atau objek. Pengukuran dapat dilakukan dengan wawancara yang menyatakan tentang isi materi yang diukur dari objek penelitian.

3. Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu (Riyanto dan Budiman, 2013) :

- a. Pendidikan
- b. Informasi atau media massa
- c. Sosial
- d. Budaya
- e. Ekonomi
- f. Lingkungan
- g. Pengalaman
- h. Umur

D. Sikap

1. Pengertian Sikap

Sikap merupakan suatu bentuk dari perasaan, yaitu perasaan mendukung atau memihak (*favourable*) maupun perasaan tidak mendukung (*Unfavourable*) pada suatu objek. Sikap juga dapat diartikan

sebagai keadaan diri dalam manusia yang menggerakkan untuk bertindak atau berbuat dalam kegiatan Pengetahuan mengenai pemilihan makanan jajanan dikategorikan (Alimul, 2007).

2. Tingkatan Sikap

Seperti halnya pengetahuan, sikap juga mempunyai tingkat-tingkat berdasarkan intensitasnya, yaitu :

a. Menerima (*receiving*)

Menerima diartikan bahwa seseorang atau subjek mau menerima stimulus yang diberikan (objek).

b. Menanggapi (*responding*)

Menanggapi disini diartikan memberikan jawaban atau tanggapan terhadap pertanyaan atau objek yang dihadapi.

c. Menghargai (*valuing*)

Menghargai diartikan subjek, atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus, dalam arti membahasnya dengan orang lain dan bahkan mengajak atau mempengaruhi orang lain.

d. Bertanggung jawab (*responsible*)

Sikap yang paling tinggi tingkatannya adalah bertanggung jawab terhadap apa yang telah diyakininya. Seseorang yang telah mengambil sikap tertentu berdasarkan keyakinannya, dia harus berani mengambil resiko bila ada orang lain yang mencemoohkan atau adanya resiko lain.

3. Komponen Sikap

Menurut Mar'at (1984) dalam Rahayuningsih (2008), sikap terdiri dari 3 komponen yaitu :

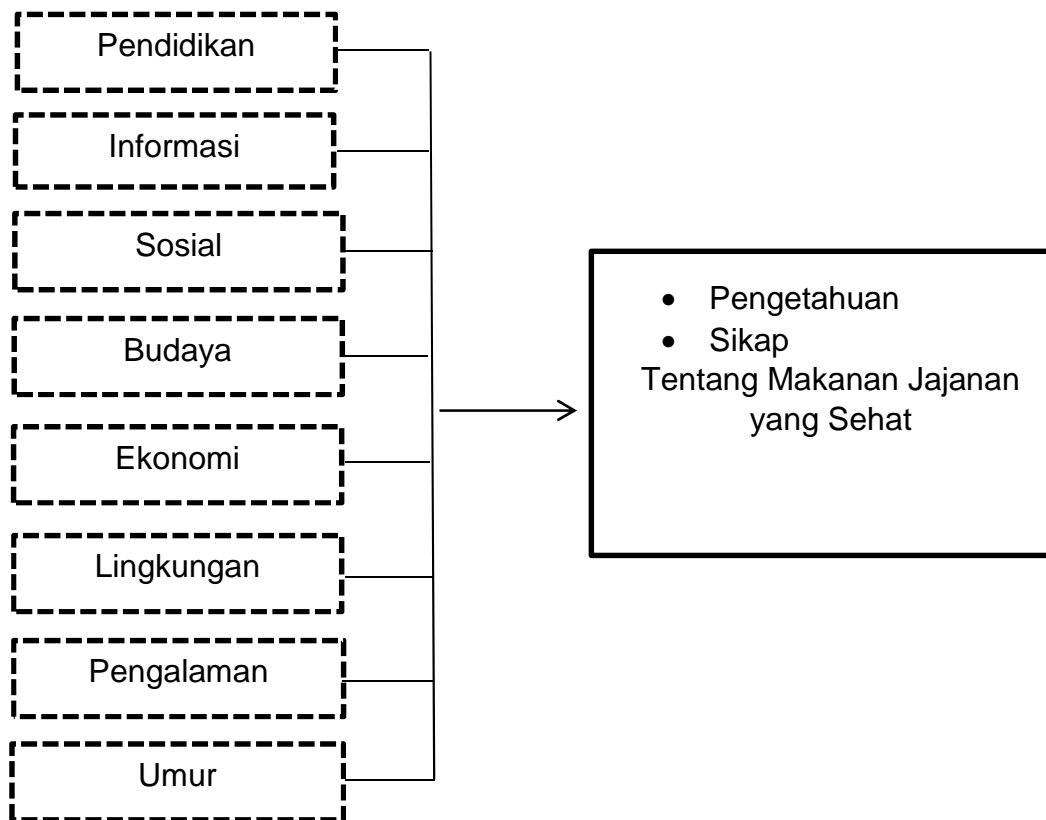
a. Komponen kognitif berhubungan dengan *believe* (kepercayaan dan keyakinan), ide, konsep. Bagian dari kognitif yaitu: persepsi, *stereotype*, opini yang dimiliki individu mengenai sesuatu.

- b. Komponen afeksi berhubungan dengan kehidupan emosional seseorang, menyangkut perasaan individu terhadap objek sikap dan menyangkut masalah emosi. Afeksi merupakan komponen rasa senang atau tidak senang pada suatu objek.
- c. Komponen perilaku/konatif merupakan komponen yang berhubungan dengan kecenderungan seseorang untuk berperilaku terhadap objek sikap.

E. Pengetahuan dan Sikap tentang Makanan Jajanan yang Sehat

Pengetahuan tentang makanan jajanan yang sehat merupakan segala sesuatu yang diketahui responden tentang makanan jajanan yang sehat. Sikap tentang makanan jajanan yang sehat merupakan tanggapan atau reaksi responden tentang makanan jajanan yang sehat.

F. Kerangka Konsep



= Variabel yang diteliti



= Variabel yang tidak diteliti

H. Defenisi Operasional

No	Variabel	Defenisi	Skala
1	Pengetahuan tentang makanan jajanan yang sehat	<p>Segala sesuatu yang diketahui responden tentang makanan jajanan yang sehat yang dikumpulkan dengan cara siswa mengisi sendiri kuesioner pengetahuan sebanyak 15 pertanyaan. Yang benar diberi skor 1 dan salah 0. Skor tertinggi adalah 15 dan skor terendah adalah 0.</p> <p>a) Baik : hasil persentase 76-100 % Skor : 12-15</p> <p>b) Cukup : hasil persentase 56-75 % Skor : 9-11</p> <p>c). Kurang : hasil persentase <56% Skor : 0-8</p>	Ordinal
2	Sikap tentang makanan jajanan yang sehat	<p>Respon yang melibatkan pikiran, perasaan dan perhatian siswa tentang makanan jajanan yang sehat yang dikumpulkan dengan cara siswa mengisi sendiri kuesioner sikap sebanyak 20 pertanyaan dengan kategori penilaian berdasarkan jenis pertanyaan <i>favorable</i> dan <i>unfavorable</i>. Skor tertinggi untuk sikap adalah 20 dan skor terendah adalah 0.</p> <p>a) Baik : hasil persentase 76-100 % Skor : 16-20</p> <p>b) Cukup : hasil persentase 56-75 % Skor : 12-15</p> <p>c). Kurang : hasil persentase <56% Skor : 0-11</p>	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMP N 3 Lubuk Pakam. Penelitian dilaksanakan pada bulan Oktober sampai bulan April 2019.

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian Deskriptif dengan menggunakan rancangan penelitian *Cross Sectional*.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dari penelitian ini adalah seluruh siswa dan siswi kelas VII dan kelas VIII SMP Negeri 3 Lubuk Pakam. Total populasi dalam penelitian ini adalah 566 siswa. Jumlah siswa kelas VII adalah 287 siswa dan kelas VIII adalah 279 siswa.

2. Sampel

Sampel pada penelitian ini adalah bagian dari populasi siswa/i SMP Negeri 3 Lubuk Pakam. Sedangkan penentuan sampel pada penelitian ini dilakukan teknik pengambilan sampel dengan acak sampel sederhana (Notoadmodjo, 2012).

$$n = \frac{N}{1 + N (e^2)}$$

$$n = \frac{779}{1 + 779 (0.1^2)}$$

$$n = 88,6 = \text{dibulatkan menjadi } 89 \text{ siswa}$$

n = besar sampel

N = jumlah populasi

e = derajat penyimpangan terhadap populasi yang diinginkan : 10%(0,10), 5% (0,05), atau 1% (0,01).

Sampel yang diambil adalah siswa yang ada pada jam kosong pelajaran.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Pada penelitian ini jenis data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh dan dikumpulkan langsung oleh objek peneliti, terdiri dari:

a. Data identitas sampel

Identitas sampel meliputi nama, tempat tanggal lahir, alamat tempat tinggal, umur, jenis kelamin, pekerjaan ayah, pekerjaan ibu dan suku dikumpulkan dengan mengisi formulir data identitas pada lembar kuesioner yang telah disediakan untuk mendapatkan karakteristik sampel. Setelah terisi, dicek kembali untuk melihat kelengkapan data.

b. Data pengetahuan

Data pengetahuan dengan menggunakan kuesioner yang diisi sendiri oleh siswa. Data pengetahuan diperoleh dengan prosedur sebagai berikut:

- 1) Sampel memperoleh kuesioner yang akan diisi.
- 2) Menjelaskan cara pengisian kuesioner.
- 3) Sampel dipersilahkan untuk menjawab semua pertanyaan yang ada di dalam kuesioner tanpa terkecuali.
- 4) Setelah selesai dijawab, dikumpulkan kembali kepada peneliti atau enumerator.
- 5) Kuesioner yang telah diisi dicek kembali, jangan sampai ada yang tidak terisi.

c. Data sikap

Data sikap dengan menggunakan kuesioner yang diisi sendiri oleh siswa. Data sikap diperoleh dengan prosedur sebagai berikut:

- 1) Sampel memperoleh kuesioner yang akan diisi.
- 2) Menjelaskan cara pengisian kuesioner.
- 3) Sampel dipersilahkan untuk menjawab semua pertanyaan yang ada di dalam kuesioner tanpa terkecuali.
- 4) Setelah selesai dijawab, dikumpulkan kembali kepada peneliti atau enumerator.
- 5) Kuesioner yang telah diisi dicek kembali, jangan sampai ada yang tidak terisi.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah beberapa data yang didapatkan dari pihak sekolah di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam meliputi gambaran umum lokasi penelitian dan data siswa yang ada di sekolah tersebut.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

a. Data identitas sampel

Data identitas sampel yang sudah dikumpulkan diolah secara manual menggunakan program komputer dengan tahapan sebagai berikut :

- 1) Memeriksa kelengkapan data.
- 2) Memberikan kode sesuai dengan karakteristik data identitas.
- 3) Mengentri data ke dalam program komputer.
- 4) Data seperti umur, jenis kelamin ditabulasi sesuai kategorinya.

b. Data Pengetahuan

Data pengetahuan diolah dengan tahapan sebagai berikut :

- 1) Kuesioner pengetahuan yang telah dikumpulkan diperiksa kelengkapan datanya.

- 2) Data pengetahuan dikumpulkan dengan menggunakan 15 pertanyaan.
- 3) Setiap pertanyaan diberikan skor 1 untuk jawaban benar, skor 0 untuk jawaban yang salah, sehingga diketahui skor pengetahuan masing-masing sampel
- 4) Nilai pengetahuan kemudian diklasifikasikan menjadi nilai pengetahuan kategorial dimana menurut Arikunto (2006) pengetahuan seseorang dapat diketahui dan diinterpretasi dengan skala yang bersifat kualitatif :
 - A. Baik : hasil persentase 76-100%
 - B. Cukup : hasil persentase 56-75%
 - C. Kurang : hasil persentase <56
- 5) Setelah penelitian, skala pengetahuan diinterpretasikan.

c. Data Sikap

Data sikap diolah dengan tahapan sebagai berikut:

- 1) Data sikap dikumpulkan dengan menggunakan 20 pertanyaan yang terbagi menjadi 14 pertanyaan positif (*favorable*), yaitu pertanyaan nomor 1, 2, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, dan 19 dan 6 pertanyaan negatif (*unfavorable*), yaitu nomor 3, 4, 5, 7, 14 dan 20).
- 2) Pada pertanyaan positif, diberikan skor 1 untuk jawaban setuju dan skor 0 untuk setiap jawaban tidak setuju. Sedangkan pada pertanyaan negatif, diberikan skor 1 untuk jawaban tidak setuju dan skor 0 untuk jawaban setuju sehingga diperoleh skor sikap masing-masing sampel.
- 3) Nilai sikap kemudian diklasifikasikan menjadi nilai sikap kategorial dimana menurut Arikunto (2006) sikap seseorang dapat diketahui dan diinterpretasi dengan skala yang bersifat kualitatif :
 - A. Baik : hasil persentase 76-100%
 - B. Cukup : hasil persentase 56-75%
 - C. Kurang : hasil persentase <56%

2. Analisis Data

Analisis univariat untuk menggambarkan persentase dan rata-rata masing-masing variabel yaitu : umur, jenis kelamin, kategori pengetahuan, dan sikap siswa kelas VII dan VIII SMP N 3 Lubuk Pakam. Dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi dengan menggunakan program komputer yang kemudian disajikan dalam tabel distribusi frekuensi dan dianalisis berdasarkan persentase.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

SMP Negeri 3 Lubuk Pakam adalah Sekolah Menengah Pertama (SMP) Negeri yang berlokasi di Provinsi Sumatera Utara Kabupaten Deli Serdang dengan alamat Jln. Dr. Setia Budi gang Sunda Lubuk Pakam. Sekolah ini memiliki sarana dan prasarana antara lain: 1 ruang kepala sekolah, 1 ruang guru, 26 ruang kelas, 1 perpustakaan, 4 kamar mandi guru, 1 ruang UKS, 1 musholla, 1 ruang lab bahasa, 1 ruang lab IPA. 1 ruang BK dan 1 ruang lab komputer.

Sekolah ini dipimpin oleh seorang kepala sekolah dan dibantu oleh 58 orang guru. Jumlah siswa tahun ajaran 2018-2019 kelas VII, VIII dan IX sebanyak 799 orang siswa yang terdiri dari 287 siswa kelas VII, 279 siswa kelas VIII dan 233 siswa kelas IX. Proses belajar mengajar di sekolah SMP Negeri 3 Lubuk Pakam ini dilakukan pada pagi hari.

Adapun kondisi pedagang jajanan yang ada di lingkungan SMP Negeri 3 Lubuk Pakam ada empat kantin di dalam pekarangan sekolah dan menjual berbagai makanan jajanan anak sekolah sedangkan di pintu masuk ada 6 pedagang jajanan dengan memakai sepeda motor yang setiap harinya berdagang di depan pintu masuk SMP Negeri 3 Lubuk Pakam.

Kondisi makanan jajanan yang dijual di kantin sekolah dan luar sekolah berbeda. Perbedaan makanan jajanan yang diperjualkan pada kemasan dan jenis makanannya. Indikasi tidak aman makanan jajanan di luar lingkungan SMP Negeri 3 Lubuk Pakam dapat dilihat pada penjual es buah dengan warna yang mencolok, penjual cilok yang sausnya berwarna merah pekat dan merah orange encer, penjual bakso goreng menggunakan minyak yang tidak jernih, serta pedagang makanan jenis gorengan yang tidak menggunakan penutup makanan. Makanan jajanan di dalam kantin sekolah seperti bakso, tempe goreng, sop buah dan gorengan dengan penutup.

B. Gambaran Karakteristik Sampel

1. Jenis Kelamin

Jenis kelamin adalah perbedaan bentuk, sifat dan fungsi biologi laki-laki dan perempuan yang menentukan perbedaan peran mereka dalam menyelenggarakan upaya meneruskan garis keturunan. Distribusi sampel berdasarkan jenis kelamin disajikan pada tabel 2.

Tabel 2. Distribusi sampel berdasarkan jenis kelamin

Jenis Kelamin	n	%
Laki-laki	39	43,8
Perempuan	50	56,2
Total	89	100

Hasil tabel diatas menunjukkan bahwa frekuensi jenis kelamin terbanyak yaitu perempuan sebanyak 50 orang (56,2%) sedangkan laki-laki ada 39 orang (43,8%).

2. Umur

Umur adalah lamanya waktu menjalani kehidupan yang dimulai sejak lahir hingga sekarang yang diukur dengan patokan skala tahun. Pada penelitian ini anak sekolah dasar yang dijadikan sampel adalah anak sekolah menengah pertama yang berumur 12- 16 tahun. Distribusi frekuensi siswa/i SMP N 3 Lubuk Pakam berdasarkan umur dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3. Distribusi sampel berdasarkan umur

Umur (tahun)	n	%
12	17	19,1
13	35	39,3
14	29	32,6
15	5	5,6
16	3	3,4
Total	89	100

Hasil penelitian menunjukkan sampel rata-rata terbanyak usia 13 tahun yaitu 35 orang (39,3%). Umur paling rendah adalah umur 12 tahun dengan jumlah 17 orang (19,1)%. Penelitian ini umur paling tinggi dengan usia 16 tahun dengan jumlah 3 orang (3,4%).

3. Pendidikan Ayah

Pendidikan adalah suatu usaha mengembangkan suatu kepribadian dan kemampuan di dalam dan di luar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Dalam penelitian ini, tingkatan pendidikan yang digunakan adalah SD, SMP, SMA dan Perguruan Tinggi (PT) /Diploma. Distribusi sampel berdasarkan pendidikan ayah disajikan pada tabel 4.

Tabel 4. Distribusi sampel berdasarkan pendidikan ayah

Pendidikan Ayah	n	%
SD	4	4,5
SMP	16	18
SMA	56	62,9
PT/ Diploma	13	14,6
Total	89	100

Pendidikan ayah paling banyak adalah SMA sebanyak 56 orang (62,9%) dan paling sedikit adalah SD yaitu 4 orang (4,5%)

4. Pekerjaan Ayah

Pekerjaan adalah merupakan salah satu sumber penghasilan bagi tiap keluarga. Dimana penghasilan yang dapat dijadikan pokok kehidupan, sesuatu yang dilakukan untuk mendapatkan nafkah berdasarkan pendidikan yang dilaksanakan oleh seseorang , maka orang tersebut dapat memperoleh pengalaman kerja yang lebih banyak dari sebelumnya. Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan ayah dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 5. Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan ayah

Pekerjaan Ayah	n	%
PNS	12	13,5
Buruh	2	2,2
Pegawai swasta	3	3,4
Wiraswasta	71	79,8
Tidak bekerja	1	1,1
Total	89	100

Tabel 5 diatas menunjukkan bahwa pekerjaan ayah yang paling banyak adalah sebagai wiraswasta sebanyak 71 orang (79,8)% dan yang paling sedikit adalah tidak bekerja yaitu 1 orang (1,1)%.

5. Pendidikan Ibu

Dalam penelitian ini, tingkatan pendidikan yang digunakan adalah SD, SMP, SMA dan Perguruan Tinggi (PT) /Diploma. Distribusi sampel berdasarkan pendidikan ayah disajikan pada tabel 6

Tabel 6. Distribusi sampel berdasarkan pendidikan ibu

Pendidikan Ibu	n	%
SD	11	12,4
SMP	10	11,2
SMA	57	64
PT/Diploma	11	12,4
Total	89	100

Tabel 6 diatas menunjukkan bahwa pendidikan ibu paling banyak adalah SMA sebanyak 57 orang (64%) dan paling sedikit adalah SMP yaitu 10 orang (10%).

Menurut Dasmiati (2003) dalam Susanti (2015), tingkat pendidikan akan mempengaruhi pola konsumsi makanan melalui cara pemilihan bahan makanan. Orang tua yang berpendidikan tinggi memiliki potensi untuk memilih makanan yang lebih baik dalam hal kualitas dan kuantitas dibandingkan orang tua yang berpendidikan lebih rendah.

6. Pekerjaan Ibu

Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan ibu dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Distribusi sampel berdasarkan pekerjaan ibu

Pekerjaan Ibu	n	%
PNS	5	5,6
Ibu rumah tangga	58	65,2
Tidak bekerja	1	1,1
Wiraswasta	23	25,8
Pegawai swasta	2	2,2
Total	89	100

Tabel 7 diatas menunjukkan bahwa pekerjaan aibu yang paling banyak adalah sebagai ibu rumah tangga sebanyak 58 orang (65,2)% dan yang paling sedikit adalah tidak bekerja yaitu 1 orang (1,1)%.

Pekerjaan orang tua merupakan indikator keberhasilan dalam memenuhi kebutuhan keluarga. Pekerjaan yang dilakukan orang tua akan memperoleh upah atau pendapatan. Pendapatan keluarga berpengaruh terhadap besar kecilnya uang saku yang diterima anaknya. Semakin tinggi tingkat pendapatan, maka semakin tinggi pula uang saku yang diterima anak. Semakin besar uang saku, maka semakin besar peluang anak untuk membeli makanan jajanan baik di kantin maupun di luar sekolah (Andarwulan 2011).

C. Pengetahuan Siswa SMP tentang Makanan Jajanan yang Sehat

Pengetahuan (*knowledge*) adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap otak melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya) Notoatmodjo, 2010).

Tabel 8. Pengetahuan Siswa SMP tentang makanan jajanan yang sehat

Kategori	n	%
Baik	48	53,9
Cukup	27	30,3
Kurang	14	15,8
Total	89	100

Dari hasil penelitian mengenai tingkat pengetahuan siswa SMP tentang makanan jajanan yang sehat dapat diketahui bahwa dari 89 siswa didapat 48 siswa yang berpengetahuan baik (53,9%), 27 siswa yang berpengetahuan cukup (30,3%) dan 14 siswa yang berpengetahuan kurang (15,8%). Nilai tertinggi berada di kategori baik. Hal ini dapat diketahui dari jawaban responden mengenai pertanyaan tentang pengetahuan makanan jajanan yang sehat.

Dari 15 soal kuesioner mengenai pengetahuan yang diberikan kepada 89 siswa, soal nomor 4 dan 14 mendapat nilai paling rendah dimana untuk soal nomor 4 siswa yang menjawab benar ada 29 orang dan untuk soal nomor 8 sebanyak 43 orang. Pada soal nomor 4 mengenai bahan makanan tambahan berbahaya sebagai pengenyal yang 4 sering digunakan pada mie basah, banyak siswa yang menjawab formalin. Seharusnya jawaban yang benar adalah borak. Siswa tidak dapat membedakan anatar formalin dan borak. Mie basah yang mengandung boraks tampak lebih mengkilap, tidak lengket satu sama lain dan kenyal.

Sedangkan untuk soal nomor 14 mengenai ciri-ciri makanan jajanan yang mengandung pewarna buatan, banyak siswa yang menjawab tekstur renyah dan garing. Seharusnya jawaban yang benar adalah warna terlalu mencolok. Makanan dan minuman berwarna merah atau kuning yang mengandung pewarna *Rhodamin B* dan *Methanyl Yellow* biasanya menampilkan warna yang mencolok.

Hasil penelitian Rahayu (2018) di SDN Cilendek Timur bahwa dari 77 siswa didapat 38 siswa yang berpengetahuan baik (49%), 16 siswa

yang berpengetahuan cukup (21%) dan 23 siswa yang berpengetahuan kurang (30%). Terpaparnya siswa dengan media massa membuat dirinya dapat memperoleh berbagai informasi mengenai jajanan yang sehat membuat pengetahuannya menjadi baik.

D. Sikap Siswa SMP Negeri 3 Lubuk Pakam tentang Makanan Jajanan yang Sehat

Sikap merupakan suatu bentuk dari perasaan, yaitu perasaan mendukung atau memihak (*favourable*) maupun perasaan tidak mendukung (*unfavourable*) pada suatu objek. Sikap adalah keyakinan dan penilaian serta kecenderungan berperilaku terhadap suatu objek (Rahayuningsih, 2008)

Tabel 9. Sikap siswa SMP tentang makanan jajanan yang sehat.

Kategori	n	%
Baik	0	0
Cukup	68	76,4
Kurang	21	23,6
Total	89	100

Dari tabel diatas mengenai sikap siswa SMP tentang jajanan yang sehat dapat diketahui bahwa dari 89 siswa didapat 68 siswa yang memiliki sikap cukup (76,4%) dan 21 siswa yang memiliki sikap kurang (23,6%). Nilai tertinggi berada di kategori cukup. Responden tidak memiliki sikap yang baik tentang makanan jajanan yang sehat.

Dari 20 soal kuesioner mengenai sikap siswa yang diberikan kepada 89 siswa, soal nomor 4 mendapat nilai paling rendah dimana untuk soal ini 18 siswa menjawab salah. Soal ini merupakan pernyataan negatif mengenai membeli makanan jajanan yang terbuka. Sampel memiliki persepsi bahwa membeli makanan jajanan yang terbuka adalah benar. Jawaban seharusnya tepat untuk pernyataan negatif ini adalah tidak setuju.

Hasil penelitian Khaira (2015) menunjukkan bahwa lebih dari setengah (51,7%) responden memiliki sikap negatif tentang makanan jajanan yang sehat. Masih rendahnya sikap siswa tentang makanan jajanan dipengaruhi oleh bermacam hal seperti media dan juga lingkungan. Sikap dapat bersifat negatif dan positif. Sikap positif kecenderungan tindakan adalah mendekati, menyenangkan dan mengharapkan objek tertentu, sedangkan sikap negatif terdapat suatu kecenderungan untuk menghindari, menjauhi, membenci, dan tidak menyukai objek tertentu. Begitu juga, sikap negatif siswa akan cenderung menjauhi setiap tindakan yang akan diberikan sehingga dapat kejadian luar biasa akibat makanan jajanan seperti keracunan, dan diare.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang gambaran pengetahuan dan sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam tahun 2019. Dapat diambil keputusan sebagai berikut:

1. Lebih dari setengah (53,9%) siswa memiliki pengetahuan yang baik, 30,3% siswa memiliki pengetahuan yang cukup dan 15,8% siswa memiliki sikap yang kurang tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam.
2. Sebagian besar 76,4% siswa memiliki sikap yang cukup dan 23,6% siswa memiliki sikap yang kurang tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam.

B. Saran

1. Bagi pihak sekolah
Diharapkan pihak sekolah untuk membentuk kantin sehat supaya makanan jajanan yang dikonsumsi siswa lebih terjamin kebersihannya. Serta diharapkan sekolah juga menyediakan informasi tentang makanan jajanan sehat kepada siswa.
2. Bagi peneliti selanjutnya
Diharapkan bagi peneliti selanjutnya untuk meningkatkan pengetahuan dan sikap siswa dengan cara penyuluhan menggunakan media komik tentang makanan jajanan sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Ulfah Nur. 2015. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Anak Terhadap Perilaku Pemilihan Makanan Jajanan Yang Sehat Di Sd Muhammadiyah Karangasem Surakarta*. Naskah Publikasi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta
- Almatsier, Sunita. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, dkk. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Apriadi. 2013. *Cerdas Bermedia Khalayak Media Massa*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Arikunto, S. 2006. *Metode Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Aulia, Imam. 2012. *Hubungan Antara Karakteristik Siswa, Pengetahuan, Media Massa, dan Teman Sebaya dengan Konsumsi Makanan Jajanan Pada Siswa SMA Negeri 68 Jakarta Tahun 2012*. Skripsi. Departemen Kesehatan Gizi Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Budiarto, Eko. 2012. *Biostatistika Untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC.
- Direktorat Bina Gizi. *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar*. Kementerian Kesehatan RI, Ditjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Jakarta, 2011.
- Djamaluddin, Darwis. 2015. *Mendidik Remaja Nakal*. Yogyakarta: Semesta Hikmah.
- Febriyanto, Mukhammad Aminudin Bagus. 2016. *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat Di MI Sulaimaniyah Mojoagung Jombang*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga. Surabaya
- Febry, F. *Kebiasaan Jajan Pada Anak*. Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat vol. 1 (2), 2010.
- Fitriani, Neng Lia, Septian A. (2015). *Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Anak Usia Sekolah Akhir (10-12 Tahun) Tentang Makanan Jajanan Di SD N II Tagog Apu Padalarang Kabupaten Bandung Barat*, Jurnal Keperawatan, 1-9.
- Hamida, Khairuna, siti Z, Mutalazimah. (2012). *Efektivitas Penyuluhan Gizi Dengan Media Komik Untuk Meningkatkan Pengetahuan Tentang Keamanan Makanan Jajanan Sekolah Siswa Sekolah Dasar*, Jurnal Kesehatan Masyarakat, 8 (1) (2012) 69-76.
- Kemenkes RI. 2015. *Situasi Pangan dan Jajanan Anak Sekolah*. Jakarta. InfoDATIN.

- Khaira, Munadiya, Lil. *Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Sikap Siswa Tentang Makanan Jajanan di SDN 47 Korong Gadang Kecamatan Kuranji Padang, Tahun 2015*, Karya Tulis Ilmiah, Jurusan Keperawatan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
- Khomsan, Ali. 2010. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Jilid I. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Notoadmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Promosi Kesehatan teori & Aplikasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No 33 tahun 2012
- Purtiantini.2010. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Mengenai Pemilihan Makanan Jajanan Dengan Perilaku Anak Memilih Makanan Di Sdit Muhammadiyah Al Kautsar Gumpang Kartasura*. Skripsi. Fakultas ilmu kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Rahayu, dkk. 2018. *Gambaran Pengetahuan dan Sikap Anak Usia Sekolah tentang Jajanan yang Sehat di SDN Cilendek Timur 1 Kota Bogor*. Jurnal. Keperawatan Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Rahayuningsih, Sri Utami. 2008. *Sikap (Attitude)*. Retrieved Desember 25, 2018, from www.attitude.blogspot.com
- Riyanto dan Budiman, 2013. *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Safiah A. 2011. *Hubungan Peranan Keluarga, Guru, Teman Sebaya dan Media Massa Dengan Perilaku Gizi Anak Usia Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Mabelopura Kota Palu Depok 2011*. /ontar.ui.ac.id/file?file=digital/20280091-T 20A Safiah.pd
- Safriana. 2012. *Perilaku Pemilihan Jajanan Pada Siswa Sekolah Dasar Di SDN Garot Kecamatan Darul Imarah Kabupaten Aceh Besar Tahun 2012*. Skripsi. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Susanti, C. 2015. *Perbedaan Pengetahuan dan Sikap Remaja tentang Keamanan Makanan Jajanan Antara Sebelum dan Sesudah Pendidikan Media Cergam di SMP Negeri 1 Kebakramat*

Karanganyar. Skripsi Fakultas ilmu kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.

Ulfah, dkk. 2018. *Sumbangan Makanan Jajanan Terhadap Kecukupan Gizi Siswa Smp Negeri 1 Percut Sei Tuan Kabupaten Deli Serdang. Skripsi.* Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan. Medan

Lampiran 1

Master Tabel Gambaran Pengetahuan dan Sikap Siswa tentang Makanan Jajanan yang Baik di SMP N 3 Lubuk Pakam

NO ID	Nama	Alamat	Umur	JK	Pekerjaan Ayah	Pendidikan Ayah	Pekerjaan Ibu	Pendidikan Ibu	Skor Penget	Kategori	Skor Sikap	Kategori
1	SN	Emplasmenn Kualanamu	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMP	8	Kurang	12	Cukup
2	MF	Jl Sudirman Gg Panca	13	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	11	Cukup	13	Cukup
3	AD	Jl Pendidikan	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	12	Cukup
4	WN	Pasar V Kbn Kelapa	14	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SD	9	Cukup	14	Cukup
5	MS	Jln Pematang Siantar	13	P	Wiraswasta	SMA	Pegawai swasta	PT/Diploma	11	Cukup	13	Cukup
6	RT	Lestari II	13	P	Wiraswasta	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	15	Cukup
7	SR	Jln Antara B. Batu	14	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	11	Cukup	12	Cukup
8	NR	Jln Antara B.Batu	13	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SD	10	Cukup	15	Cukup
9	RP	Jl Kartini Gg Kantor	12	L	Wiraswasta	SMP	Wiraswasta	SMA	12	Baik	14	Cukup
10	MR	Jln Purwo	13	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	7	Kurang	11	Kurang
11	NH	Jln Purwo	14	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	6	Kurang	11	Kurang
12	MS	Jln Sunda	16	L	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMA	8	Kurang	13	Cukup
13	JI	Jln Kirab Remaja	12	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SD	10	Cukup	15	Cukup
14	KR	Jln Purwo Gg Doa	12	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	14	Cukup
15	NG	Jln Dahlan Tj Morawa	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	14	Cukup
16	DR	Psr V Kbn Kelapa	15	P	Wiraswasta	SMP	Wiraswasta	SMA	9	Cukup	8	Kurang
17	YS	Jln Purwo	14	L	PNS	PT/Diploma	PNS	SMA	9	Cukup	7	Kurang
18	DP	Setia Budi Tumpatan	14	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	11	Cukup	10	Kurang
19	HM	Jln Purwo	13	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	13	Baik	14	Cukup
20	SL	Jln Purwo	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	6	Kurang

21	AF	Jln Mesjid I	12	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	14	Cukup
22	WA	Psr V Kbn Kelapa	12	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	13	Baik	13	Cukup
23	DS	Jln Purwo B.Batu	12	L	Wiraswasta	SMA	Pegawai swasta	SMA	13	Baik	13	Cukup
24	AM	Jln Sultan Hasanudin	13	L	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMP	14	Baik	13	Cukup
25	JS	Jln Pelak	14	L	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMP	12	Baik	14	Cukup
26	EO	Jln Purwo	14	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	12	Baik	14	Cukup
27	FS	Jln Cempaka	15	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMP	13	Baik	12	Cukup
28	ZP	Jln Km 8 Kb Percobaa	14	L	PNS	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	13	Cukup
29	RF	Sukamandi Hilir	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	14	Baik	15	Cukup
30	PA	Jln Antara B. Batu	13	P	PNS	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	6	Kurang
31	LS	Jln Sudirman	16	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	9	Cukup	7	Kurang
32	MP	Jln Purwo Ujung	14	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	11	Cukup	13	Cukup
33	BR	Jln Purwo Gg Mangga	12	L	PNS	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	13	Baik	13	Cukup
34	SL	Jln Sentiong	14	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SD	12	Baik	13	Cukup
35	TS	Sidoarjo II Ramunia	13	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	13	Baik	14	Cukup
36	ML	Jln Thamrin	15	L	Buruh	SMA	Ibu rumah tangga	SMP	11	Cukup	13	Cukup
37	CD	Jln Purwo Gg Mangga	13	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	12	Cukup
38	MH	Jln Dsn Lestari 2	14	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMA	9	Cukup	13	Cukup
39	ZL	Jln T. Fachruddin	13	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SD	13	Baik	14	Cukup
40	ST	Jln Perbatasan	14	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	5	Kurang	14	Cukup
41	PA	Jln Keluarga	14	P	Wiraswasta	SD	Ibu rumah tangga	SD	9	Cukup	14	Cukup
42	DH	Jl Sedar B. Batu	12	P	Wiraswasta	SMA	PNS	PT/Diploma	12	Baik	13	Cukup
43	PA	Gg Sedar 2	14	P	PNS	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	SD	12	Baik	13	Cukup
44	IS	Gg Pelak	14	L	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMA	10	Cukup	14	Cukup
45	GP	Sidourip	14	P	Wiraswasta	SD	Wiraswasta	SD	12	Baik	13	Cukup

46	SG	Psr V Kbn Kelapa	12	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMP	13	Baik	13	Cukup
47	TS	Jln Purwo	14	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	10	Cukup	13	Cukup
48	AS	Jln Keramat Gg Tempe	13	L	PNS	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	9	Cukup	13	Cukup
49	MH	Jln Bakri 1	13	L	PNS	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	11	Kurang
50	BS	Jln Mesjid 2	14	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	9	Cukup	11	Kurang
51	MM	Jln Antara	13	P	Pegawai Swasta	SMA	PNS	PT/Diploma	12	Baik	14	Cukup
52	AY	Jln W R Supratman	14	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	9	Cukup	11	Kurang
53	DS	Jln Tengku Rajamuda	14	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	PT/Diploma	14	Baik	14	Cukup
54	WP	Jln Sunda B. Batu	14	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	12	Baik	11	Kurang
55	MP	Dsn Manggis	12	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	10	Cukup	8	Kurang
56	MZ	Gg Purwo	13	L	PNS	SMA	Ibu rumah tangga	PT/Diploma	12	Baik	14	Cukup
57	HP	Dsn Sund	16	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	PT/Diploma	12	Baik	11	Kurang
58	RN	Jln Purwo Ujung	13	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	12	Baik	14	Cukup
59	FS	Jln R A Kartini	14	L	Tidak bekerja	SMA	Wiraswasta	SMP	12	Baik	12	Cukup
60	SS	Jln Pelak	14	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	7	Kurang	12	Cukup
61	BS	Gg Keluarga	13	L	Wiraswasta	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	SMA	10	Cukup	12	Cukup
62	WP	Jln Cempaka B Batu	13	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SD	9	Cukup	11	Kurang
63	AP	Jln Lestari 1	13	P	Pegawai Swasta	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	PT/Diploma	13	Baik	14	Cukup
64	FZ	Jln T.R Muda	13	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	13	Baik	14	Cukup
65	PS	Jln Antara	14	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMA	7	Kurang	10	Kurang
66	SH	Jln Psr Melintang	13	P	PNS	PT/Diploma	PNS	PT/Diploma	12	Baik	14	Cukup
67	KS	Jln Pab sekip	14	P	PNS	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	SMA	8	Kurang	11	Kurang
68	DK	Jln Tj Garbus	12	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	13	Baik	11	Kurang

69	NS	Desa Aras Kabul	12	P	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMP	12	Baik	14	Cukup
70	RP	Jln Puri B Batu	15	L	Pegawai Swasta	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	SMA	13	Baik	13	Cukup
71	AM	Desa Aras Kabul	13	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	13	Baik	13	Cukup
72	RP	Jln Purwo B Batu	12	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	11	Cukup	13	Cukup
73	SG	Jln Pelak No 96	12	P	Wiraswasta	PT/Diploma	Ibu rumah tangga	PT/Diploma	12	Baik	14	Cukup
74	NS	Jln Bakti 1	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	13	Cukup
75	CN	Tumpatan Gg Melayu	12	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	PT/Diploma	12	Baik	14	Cukup
76	MJ	Jln Ampera Utara	12	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMP	12	Baik	15	Cukup
77	NS	Jln Arab Remaja	12	P	Wiraswasta	SD	Ibu rumah tangga	SD	9	Cukup	13	Cukup
78	MR	Jln Kirab Remaja	15	L	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	12	Baik	12	Cukup
79	RK	Jln Tj Garbus	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	12	Baik	14	Cukup
80	NS	Sidourip Dsn IA	13	P	PNS	PT/Diploma	PNS	PT/Diploma	8	Kurang	12	Cukup
81	RR	Jln Medan L Pakam	13	P	Wiraswasta	SMP	Wiraswasta	SMA	8	Kurang	11	Kurang
82	DA	Sidourip Dsn IIB	13	L	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	9	Cukup	14	Cukup
83	AK	Jln Antara B Batu	14	L	Wiraswasta	SD	Wiraswasta	SMA	10	Cukup	13	Cukup
84	CO	Psr VI Dsn Lestari	14	P	Wiraswasta	SMP	Wiraswasta	SD	10	Cukup	15	Cukup
85	RD	Petapahan	13	L	Buruh	SMA	Ibu rumah tangga	SMP	8	Kurang	13	Cukup
86	DY	Jln Sentosa Tumpatan	13	P	Wiraswasta	SMA	Ibu rumah tangga	SMA	7	Kurang	14	Cukup
87	MP	Jln Bakaran Batu	14	P	Wiraswasta	SMA	Wiraswasta	SMA	12	Baik	7	Kurang
88	MS	Petbarakan Dsn 1	13	L	Wiraswasta	SMP	Ibu rumah tangga	SMA	7	Kurang	11	Kurang
89	IA	Jln Sunda Gg Betkah	14	L	PNS	PT/Diploma	Wiraswasta	SMA	8	Kurang	12	Cukup

Lampiran 2

Uji Statistik

Umur

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	12	17	19.1	19.1	19.1
	13	35	39.3	39.3	58.4
	14	29	32.6	32.6	91.0
	15	5	5.6	5.6	96.6
	16	3	3.4	3.4	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Jenis kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	39	43.8	43.8	43.8
	Perempuan	50	56.2	56.2	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Pekerjaan Ayah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	PNS	12	13.5	13.5	13.5
	Buruh	2	2.2	2.2	15.7
	Pegawai swasta	3	3.4	3.4	19.1
	Wiraswasta	71	79.8	79.8	98.9
	Tidak bekerja	1	1.1	1.1	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Pendidikan Ayah

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	4	4.5	4.5	4.5
	SMP	16	18.0	18.0	22.5
	SMA	56	62.9	62.9	85.4
	PT/Diploma	13	14.6	14.6	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Pekerjaan Ibu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	PNS	5	5.6	5.6	5.6
	Ibu rumah tangga	58	65.2	65.2	70.8
	Tidak bekerja	1	1.1	1.1	71.9
	Wiraswasta	23	25.8	25.8	97.8
	Pegawai swasta	2	2.2	2.2	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Pendidikan Ibu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	11	12.4	12.4	12.4
	SMP	10	11.2	11.2	23.6
	SMA	57	64.0	64.0	87.6
	PT/Diploma	11	12.4	12.4	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Kategori Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baik	48	53.9	53.9	53.9
	cukup	27	30.3	30.3	84.3
	kurang	14	15.8	15.8	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Kategori Sikap

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	cukup	68	76.4	76.4	76.4
	kurang	21	23.6	23.6	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Lampiran 3

PERNYATAAN KETERSEDIAAN MENJADI SUBJEK PENELITIAN
(INFORMED CONSENT)

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama :

Tempat Tgl Lahir :

Alamat :

Bersedia dan mau berpartisipasi menjadi responden penelitian dengan judul “Gambaran Pengetahuan dan Sikap siswa tentang makanan jajanan yang sehat di SMP Negeri 3 Lubuk” yang akan dilakukan oleh :

Nama : Melva Hartati Jesika Hutasoit

Alamat : Jln. Negara simp.Tanjung Garbus

Instansi : Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Program D-III

No HP : 082298417426

Demikian surat pernyataan ini saya perbuat dengan sesungguhnya tanpa ada paksaan dari siapapun.

Lubuk Pakam,2019

Peneliti

Responden

(Melva H.J Hutasoit)

(.....)

Lampiran 4

KUESIONER PENELITIAN

A. Pengetahuan

Petunjuk : Berilah tanda silang (x) pada jawaban yang anda anggap benar

1. Makanan jajanan adalah :

- a. Makanan yang diolah di rumah
- b. Makanan bekal yang dibawa ke sekolah
- c. Makanan yang dijual pedagang di kantin sekolah / luar sekolah

2. Bakteri masuk ke dalam makanan kemungkinan berasal dari :

- a. udara
- b. bahan makanan
- c. air atau es batu

3. Faktor utama yang paling berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajan adalah:

- a. diri sendiri
- b. keluarga
- c. iklan

4. Bahan makanan tambahan berbahaya sebagai pengental yang sering digunakan pada mie basah adalah:

- a. sakarin
- b. formalin
- c. borak

5. Bahan makanan tambahan berbahaya sebagai pewarna kuning adalah:

- a. sakarin
- b. formalin
- c. metanil Yellow

6. Tulisan yang pertama kali harus anda perhatikan untuk membeli makanan jajan yang baik adalah:

- a. melihat izin usaha
- b. melihat tanggal kadaluarsa
- c. melihat Merk

7. Syarat melihat makanan jajanan secara biologis dengan cara adalah:

- a. lokasi penjualan bersih terlindung dari debu, angin dan asap kendaraan bermotor serta jauh dari sumber kontaminan
- b. jangan membeli produk makanan adanya rasa yang menyimpang mengindikasikan karena biasanya adanya bahan tambahan terlarang
- c. hindari ada benda asing didalamnya

8. Syarat bahan makanan tambahan adalah :

- a. dosis harus sesuai, tidak boleh berlebih
- b. tergantung pedagang jajanan
- c. sesuai selera anak sekolah

9. Formalin adalah pengawet mayat. Contoh makanan yang sering ditambahkan formalin adalah :

- a. mie basah
- b. sirup
- c. kerupuk

10. Rhodamin B adalah pewarna merah tekstil, contoh makanan yang sering ditambahkan Rhodamin B adalah :

- a. tahu
- b. saus
- c. cilok

11. Sakarin dan sikamat adalah pemanis sintesis, contoh makanan sering ditambahkan adalah

- a. sirup
- b. saus
- c. tahu

12. Dalam memilih makanan jajanan hal yang perlu diperhatikan adalah
- alat yang digunakan mewah
 - makanan diambil menggunakan penjepit makanan
 - jenis baju yang digunakan penjamah makanan jajanan saat berjualan
13. Yang perlu diperhatikan dalam sanitasi lingkungan tempat makanan jajanan diolah atau dijual adalah
- lantai, dinding terlihat bersih
 - tempat sampah tidak tersedia
 - lingkungan dekat dengan pembakaran sampah
14. Ciri-ciri makanan jajanan yang mengandung pewarna buatan adalah
- rasa enak
 - warna terlalu mencolok
 - tekstur renyah dan garing
15. Yang perlu dikurangi dan dihindari dalam membeli makanan jajanan agar sehat adalah
- makanan berkuah
 - makanan segar
 - makanan yang diolah dengan dibakar

B. Sikap

Petunjuk : Berilah tanda () pada jawaban yang kamu anggap benar

No	Pertanyaan	Setuju	Tidak setuju
1.	Memilih makanan jajanan yang penyajiannya tertutup		
2.	Membeli makanan jajanan yang penjualnya terlihat bersih		
3.	Membeli makanan jajanan yang berwarna mencolok		
4.	Membeli makanan jajanan yang disajikan terbuka		
5.	Membeli makanan jajanan walau aroma dan rasa makan sudah berubah		
6.	Memilih makanan jajanan yang terlihat segar		
7.	Sering membeli makanan jajanan yang diolah dengan cara dibakar		
8.	Mengurangi makanan jajanan yang diolah dengan cara digoreng		
9.	Menghindari makanan jajanan jenis minuman yang terlalu manis		
10.	Sebelum membeli makanan jajanan, perhatikan kebersihan penjamahnya		
11.	Menghindari makanan yang tampak mengandung boraks (misalnya bakso yang warnanya lebih putih dari warna bakso pada umumnya)		
12.	Memilih makanan jajanan yang aman yaitu tidak mengandung bahan berbahaya serta bebas dari kuman dan bakteri		

13.	Menghindari makanan yang tidak segar		
14.	Memilih minuman yang menggunakan sakarin atau pemanis buatan		
15.	Memilih makanan jajanan yang etalase tempat makan terlihat bersih		
16.	Memilih makanan jajanan yang menggunakan alat yang bersih		
17.	Menghindari makanan yang dipegang langsung dengan tangan		
18.	Memilih makanan yang menggunakan sarung tangan dan alat penjepit makan		
19.	Memilih makanan jajanan yang dijual di tempat bersih		
20.	Memilih makanan yang banyak mengandung pewarna buatan seperti saos		

Lampiran 5

Dokumentasi Penelitian



Lampiran 6

BUKTI BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Melva Hartati Jesika Hutasoit

NIM : P01031116077

Nama Pembimbing Utama : Novriani Tarigan, DCN, M.Kes

No	Tanggal	Judul/ Topik Bimbingan	T. tangan Mahasiswa	T. tangan Pembimbing
1	12 Sept 2018	Mendiskusikan tentang masalah-masalah gizi yang ada untuk mengangkat topik yang bermanfaat		
2	14 Sept 2018	Menentukan topik penelitian dan menentukan judul penelitian		
3	21 Sept 2018	Membahas judul yang sudah ditentukan untuk penelitian		
4	19 Okt 2018	Survey pendahuluan, tempat penelitian		
5	22-26 Okto 2018	Diskusi Bab I		
6	29 Okt- 02 Nov 2018	Diskusi Bab II		
7	05-09 Nov 2018	Diskusi Bab III		
8	12-14 Nov 2018	Diskusi tentang penulisan yang baik serta melihat lampiran yang di tampilkan		
9	15-19 Nov 2018	Diskusi kelengkapan proposal		
10	21 Nov 2018	Fix proposal serta mengantar naskah		
11	23 Nov 2018	Seminar Proposal		
12	27 Des 2018 – 14 Jan 2019	Perbaiki proposal kepada pembimbing		
13	15 – 21 Jan 2019	Perbaiki proposal kepada penguji 1		
14	22 Jan – 08 Feb 2019	Perbaiki proposal kepada penguji 2		
15	11 Februari 2019	Fix proposal		

16	16 April 2019	Melakukan penelitian		
17	15-17 Juli-2019	Diskusi Bab IV		
18	25 Juli 2019	Diskusi Bab IV dan Bab V		
19	26 Juli 2019	Mengantar naskah		
20	29 Juli 2019	Seminar hasil		
21	01-05 Agustus 2019	Perbaiki KTI kepada pembimbing		
22	06 Agustus 2019	Perbaiki KTI kepada penguji 1		
23	08 Agustus	Perbaiki KTI kepada penguji 2		

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama Lengkap : Melva Hartati Jesika Hutasoit

Tempat/Tanggal Lahir : Siotio, 11 Maret 1997

Jumlah anggota keluarga : 8 orang

Alamat : Jl. Barisan Gereja No 30 Petapahan

Nama Pembimbing : Novriani Tarigan, DCN, M.Kes

No Hp/ Email : 082298417426/ hutasoitmelva@gmail.com

Riwayat Pendidikan : 1. SD Negeri 173271 Siborongborong
2.SMP Negeri 4 Siborongborong
3.SMK N 1 Siborongborong

Hobby : Traveling, Badminton

Motto : Salah satu penyakit terbesar adalah tidak menjadi siapa – siapa bagi siapapun.

Judul Karya Tulis : Gambaran Pengetahuan dan Sikap tentang Makanan Jajanan yang Sehat di SMP Negeri 3 Lubuk Pakam

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Melva Hartati Jesika Hutasoit

NIM : P01031116077

Dengan ini saya menyebutkan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk di suatu perguruan tinggi dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.

Lubuk Pakam, Agustus 2019

Yang membuat pernyataan,

Melva Hartati Jesika Hutasoit

