

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP TINDAKAN  
PEDAGANG JAJANAN BAKSO PADA SEKOLAH  
DI KABANJAHE KABUPATEN KARO  
TAHUN 2022**



**OLEH :**

**SELVINA BR SEMBIRING**  
**NIM : P00933218035**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN  
SANITASI LINGKUNGAN  
KABANJAHE  
2022**

**SKRIPSI**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP TINDAKAN  
PEDAGANG JAJANAN BAKSO PADA SEKOLAH  
DI KABANJAHE KABUPATEN KARO  
TAHUN 2022**

*Sebagai Syarat Menyelesaikan Pendidikan Program Studi  
Diploma IV*



**OLEH :**

**SELVINA BR SEMBIRING**  
**NIM : P00933218035**

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN  
SANITASI LINGKUNGAN  
KABANJAHE  
2022**

## BIODATA PENULIS



Nama : Selvina Br Sembiring  
NIM : P00933218035  
Tempat, tanggal lahir : Kabanjahe, 14 Mei 2000  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Kristen Protestan  
Anak ke : 2 (Kedua) dari 3 (Tiga) Bersaudara  
Alamat : Jln. Desa Singa Simp. Singa Gang Melati III  
Status Mahasiswa : Jalur Umum  
Nama Ayah : Mancar Sembiring  
Nama Ibu : Rohani Br Ginting

**Riwayat Pendidikan :**

1. SD (2007-2012) : SD Negeri Percontohan Kabanjahe
2. SMP (2012-2015) : SMP Negeri 2 Kabanjahe
3. SMA (2015-2018) : SMA Negeri 1 Tigapanah
4. D-IV (2018-2022) : Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan  
Jurusan Sanitasi Lingkungan

## LEMBAR PERSETUJUAN

**JUDUL** : HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP  
TERHADAP TINDAKAN PEDAGANG JAJANAN  
BAKSO PADA SEKOLAH DI KABANJAHE  
KABUPATEN KARO TAHUN 2022

**NAMA** : SELVINA BR SEMBIRING  
**NIM** : P00933218035

Telah Diterima Dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Tim Penguji  
Seminar Hasil Skripsi Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan  
Jurusan Kesehatan Lingkungan

Kabanjahe, Agustus 2022

**Menyetujui,  
Dosen Pembimbing Skripsi**

**Susanti Br Perangin-Angin, SKM.M.Kes**  
**NIP : 197308161998032001**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan**

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

## LEMBAR PENGESAHAN

**JUDUL** : HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP  
TERHADAP TINDAKAN PEDAGANG JAJANAN  
BAKSO PADA SEKOLAH DI KABANJAHE  
KABUPATEN KARO TAHUN 2022

**NAMA** : SELVINA BR SEMBIRING  
**NIM** : P00933218035

Skripsi Ini Telah Diuji Pada Sidang Ujian Akhir Program  
Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe  
Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan  
Kabanjahe, Agustus 2022

**Penguji I,**

**Penguji II,**

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

**Julietta Br Girsang, SKM, M.Kes**  
**NIP : 197006141996022001**

**Ketua Penguji,**

**Susanti Br Perangin-Angin,SKM.M.Kes**  
**NIP : 197308161998032001**

**Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan,**

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

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN LINGKUNGAN  
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN KABANJAHE**

**SKRIPSI, AGUSTUS 2022**

**SELVINA BR SEMBIRING**

**“HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP TINDAKAN  
PEDAGANG JAJANAN BAKSO PADA SEKOLAH DI KABANJAHE  
KABUPATEN KARO TAHUN 2022”**

**xii+ 36 Halaman + Daftar pustaka + 9 Tabel + 5 Lampiran**

**ABSTRAK**

Bakso merupakan produk pangan yang bahan utamanya terbuat dari daging yang dilumatkan baik itu daging ayam, sapi ataupun dari berbagai makanan laut yang dicampur dengan tepung kanji dan bumbu lainnya, lalu dibentuk bulatan-bulatan dan kemudian di rebus hingga matang. Bakso merupakan makanan yang mudah terkontaminasi terutama selama proses penyimpanan yaitu 1 hari dalam suhu kamar. Penelitian ini bertujuan untuk melihat hubungan pengetahuan dan sikap terhadap tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2022.

Jenis penelitian ini adalah survei analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang jajanan bakso yang ada pada sekolah yang berjumlah 31 orang. Sampel sebanyak 31 orang, teknik pengambilan sampel yang dilakukan adalah *total sampling*. Analisis dilakukan menggunakan uji *Chi-Square*.

Hasil penelitian disimpulkan bahwa pengetahuan  $p = 1.000 (p=0,05)$  artinya tidak terdapat hubungan antara pengetahuan dengan tindakan pedagang jajanan bakso di sekolah. dan sikap pedagang  $p = 0,002 (p < 0,05)$  artinya terdapat hubungan antara sikap pedagang dengan tindakan para pedagang jajanan bakso pada sekolah di kabanjahe.

Kesimpulan penelitian ini ialah terdapat hubungan antara sikap dengan tindakan para pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2022.

**Kata kunci** : Pengetahuan, Sikap, Tindakan

**INDONESIAN MINISTRY OF HEALTH  
MEDAN HEALTH POLYTECHNIC  
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH, KABANJAHE BRANCH**

**Thesis, August 2022**

**SELVINA BR SEMBIRING**

**“CORRELATION BETWEEN KNOWLEDGE AND ATTITUDE TOWARDS THE  
ACTIONS OF MEATBALL TRADERS AT SCHOOLS IN KABANJAHE, KARO  
REGENCY IN 2022”**

**xii + 36 Pages + Bibliography + 9 Tables + 5 Appendices**

**ABSTRACT**

Meatballs are a type of food product with pulverized meat as the main ingredient, chicken, beef or various types of marine fish mixed with starch and other spices, shaped round and boiled until cooked. Meatballs are food that is easily contaminated, especially during the 1 day storage process at room temperature. This study aims to see the correlation between knowledge and attitudes towards the actions of meatball traders at schools in Kabanjahe, Karo Regency in 2022.

This research is an analytic survey study designed with a cross sectional approach, examining 31 meatball traders as research samples obtained through total sampling technique from a population consisting of meatball traders at school. Research data were analyzed by Chi-Square test.

Through the research, it is known that on the knowledge variable,  $p = 1,000$  ( $p = 0.05$ ), it means that there is no correlation between knowledge and the actions of meatball traders at school; and on the attitude variable of traders,  $p = 0.002$  ( $p < 0.05$ ), it means that there is a correlation between attitudes and actions of meatball traders at schools in Kabanjahe.

This study concludes that there is a correlation between attitudes and actions of meatball traders at schools in Kabanjahe, Karo Regency in 2022.

Keywords: Knowledge, Attitude, Action



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Berkat Rahmat-Nya dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022”.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma IV pada Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan Jurusan Sanitasi Lingkungan Kabanjahe.

Dalam penulisan Skripsi ini penulis banyak menerima bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih yang sebesar- besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe
3. Ibu Haesti Sembiring, SST, MSc, selaku sekretaris jurusan kesehatan lingkungan Kabanjahe
4. Ibu Susanti Br Perangin-Angin, SKM, M.Kes, selaku Kaprodi Sarjana Terapan Sanitasi dan selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis dalam pembuatan skripsi.
5. Bapak Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc dan Ibu Julietta br Girsang, SKM, M.Kes selaku dosen penguji yang sudah memberi arahan dan saran pada penulis.
6. Ibu Risnawati Tanjung, SKM, M.Kes, selaku dosen pembimbing akademik.
7. Kepada seluruh Dosen dan staff pegawai di Jurusan Kesehatan Lingkungan Kabanjahe .
8. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis Mancar Sembiring dan Rohani Br Ginting yang selalu memberikan doa dan dukungan serta kasih sayang dan menjadi semangat bagi penulis dalam menyelesaikan penulisan Skripsi ini.
9. Kepada kakak dan adik adik penulis yang telah banyak membantu dan selalu memberi doa dan semangat dalam menyelesaikan Skripsi ini.

10. Kepada seluruh keluarga yang telah mendukung, memberi semangat, dan selalu memberikan doa dan motivasi dalam menyelesaikan Skripsi ini.
11. Seluruh responden yang bersedia berpartisipasi serta memberikan informasi selama proses pengumpulan data penelitian.
12. Teman-teman seperjuangan tingkat IV D4 yang telah mendukung dengan memberi motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa didalam Skripsi ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun demi perbaikan dan penyempurnaan Skripsi ini. Semoga Skripsi ini dapat bermanfaat terutama bagi penulis, pembaca, dan pihak yang memerlukan.

Kabangahe, Agustus 2022

**SELVINA BR SEMBIRING**

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A.Latar Belakang.....	1
B.Rumusan masalah.....	5
C .Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
A.Pengertian makanan.....	7
A.1 Makanan Jajanan.....	8
A.2 Ciri-Ciri Makanan Jajanan Yang Sehat.....	10
B.Kontaminasi Makanan.....	11
B.1. Pencemaran Mikroba.....	11
B.2. Pencemaran Fisik.....	12
B.3. Pencemaran Kimia.....	12
B.4. Pencemaran Radioaktif.....	13
C.Keracunan Makanan.....	13
D.Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman.....	14
E.Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.....	14
E.1 Penjamah makanan.....	14
E.2 Peralatan.....	15
E.3 Penyajian.....	15
E.4 Sarana.....	16
E.5 Sentra Pedagang.....	16
F.Pengetahuan.....	17
G.Sikap.....	18
H.Tindakan .....	19

I. Kerangka Konsep.....	20
J. Defenisi Operasional.....	20
K. Hipotesis.....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>22</b>
A.Desain dan Metode Penelitian.....	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
B.1 Lokasi Penelitian.....	22
B.2 Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	22
C.Populasi dan Sampel.....	22
C.1 Populasi.....	22
C.2 Sampel.....	22
D.Jenis Dan Cara Pengumpulan Data.....	22
D.1 Jenis pengumpulan data.....	22
D.2 Alat/instrument penelitian.....	22
E. Variabel Penelitian.....	23
E.1 Variabel Dependent (terikat/X).....	23
E.2 Variable Independent (bebas/Y).....	23
F. Pengolahan Data dan Analisi Data.....	23
F.1 Pengolahan Data.....	23
F.2 Analisis Data.....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
A.Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	24
B.Hasil Penelitian.....	24
B.1.1 Distribusi frekuensi berdasarkan umur.....	24
B.1.2 Distribusi frekuensi berdasarkan jenis kelamin.....	25
B.1.3 Distribusi frekuensi bedasarkan pendidikan.....	26
B.1.4 Distribusi frekuensi berdasarkan masa kerja.....	26
B.2 Analisis Univariat.....	27
B.3 Analisis Bivariat.....	28
C.Pembahasan.....	29
C.1 Hubungan Pengetahuan Terhadap Tindakan.....	29
C.2 Hubungan Sikap Pedagang Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso.....	31

<b>BAB V KESIMPULAN .....</b>	
A. Kesimpulan.....	33
B. Saran.....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>35</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Menurut Umur Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.....	25
Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Menurut Jenis Kelamin Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.....	25
Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe 2022.....	26
Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Masa Kerja Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.....	26
Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022.....	27
Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022.....	27
Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tindakan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022.....	28
Tabel 4.8 Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Dengan Tindakan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022.....	28
Tabel 4.9 Tabulasi Silang Antara Sikap Pedagang Dengan Tindakan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022.....	29

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Kuesioner penelitian

Lampiran 2. Hasil output SPSS

Lampiran 3. Dokumentasi

Lampiran 4. Lembar bimbingan

Lampiran 5. Master tabel

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Makanan memegang peranan penting dalam tumbuh kembang anak, dimana kebutuhan anak berbeda dengan kebutuhan orang dewasa, karena makanan bagi anak dibutuhkan juga untuk pertumbuhan. Menurut WHO makanan adalah semua substansi yang dibutuhkan oleh tubuh kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi lain yang digunakan untuk pengobatan. Makanan merupakan salah satu bagian yang terpenting untuk kesehatan manusia dan setiap saat dapat saja terjadi penyakit-penyakit yang diakibatkan oleh makanan. Kasus penyakit bawaan makanan dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain, kebiasaan mengelola makanan secara tradisional, penyimpanan dan penyajian yang tidak bersih, dan tidak memenuhi syarat sanitasi (Abdullah and Anissa 2014).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. (Persyaratan, Sanitasi, dan Jajanan 2019) Budaya jajan menjadi bagian dari keseharian hampir semua kelompok usia, dan kelas sosial, termasuk anak sekolah. Di samping praktis dan mudah diperoleh, pangan jenis ini umumnya terjangkau harganya, bervariasi, cukup lezat, disajikan dengan cepat sesuai kebutuhan, dan mampu menyediakan kalori dan zat gizi yang diperlukan tubuh. Menurut data *World Health Organization* (WHO) menyatakan bahwa penyakit akibat makanan (*foodborne disease*) dan diare karena cemaran air (*waterborne disease*) membunuh sekitar 2 juta orang per tahun, termasuk diantaranya anak-anak. (Sari 2017)

Menurut badan kesehatan dunia WHO, jajanan di Indonesia tidak menerapkan standar yang direkomendasikan WHO itu sehingga dinilai berkualitas buruk dan tak memenuhi standar gizi. Selain itu penggunaan bahan tambahan pangan yang tidak diizinkan ataupun pemakaian bahan tambahan pangan dengan dosis yang sangat tinggi melebihi standar yang

ditentukan sangat sering sekali ditemukan pada makanan jajanan. Makanan jajanan yang tidak memenuhi standar tersebut sangat mudah menimbulkan penyakit seperti diare, dan ini dibuktikan dengan masih tingginya angka kejadian diare menurut catatan WHO. (Abdullah and Anissa 2014)

Salah satu jenis makanan jajanan adalah bakso. Bakso merupakan produk daging olahan yang sangat populer di Indonesia. Bakso umumnya di buat dari campuran daging sapi yang sudah dihaluskan dan tepung tapioka, akan tetapi bakso tidak hanya terbuat dari daging sapi terdapat juga bakso yang terbuat dari daging ayam, ikan atau udang. Berbagai jenis bakso sudah banyak diperjualbelikan di Indonesia baik dalam keadaan beku atau matang. Pedagang bakso kaki lima hampir dapat ditemukan diseluruh wilayah Indonesia, karena harga yang ditawarkan relatif murah membuat jajanan bakso sangat diminati masyarakat selain akses untuk mendapatkan bakso yang relatif mudah bakso juga dapat disajikan dalam berbagai varian.

Dengan melihat potensi makanan jajanan yang demikian besar dan tingkat kerawanan yang cukup tinggi perlu diupayakan pengawasan kualitas pengelolaan makanan jajanan dengan memperhatikan kaidah-kaidah (kebersihan/hygiene) dan sanitasi serta persyaratan kesehatan. Sekitar 80% penyakit yang tertular melalui makanan disebabkan oleh bakteri pathogen. Beberapa jenis bakteri yang sering menimbulkan penyakit antara lain : Salmonella, Staphylococcus, E. coli, Vibrio, Clostridium, Shigella dan Pseudomonas Cocovenenous. Makanan jajanan sangat mungkin terkontaminasi dikarenakan proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. Makanan dapat menjadi perantara bagi suatu penyakit. (Rahmayani 2018)

Penanganan pangan oleh penjaja makanan banyak yang belum higienis, dapat menyebabkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba. Selain itu, tingkat pengetahuan penjaja makanan jajanan yang masih minim dapat menyebabkan jajanan tidak bebas dari bahan-bahan kimia berbahaya. Umumnya makanan di jajakan di tempat umum dengan teknik penyajian dan peralatan yang sederhana, penjaja makanan jajanan masih menggunakan bahan kimia berbahaya, dan pangan jajanan dijual di tempat-tempat yang kurang bersih.

Pedagang kaki lima adalah salah satu jenis perdagangan dalam sektor informal yang merupakan suatu unit produksi dengan modal yang relatif kecil dengan jiwa wirausaha yang tinggi dan memiliki kegiatan perdagangan yang bersifat kompleks dengan memberikan masalah baik lingkungan, tata ruang, dan lain sebagainya yang terdapat dikota-kota besar di Indonesia. Mereka menawarkan makanan sederhana yang sesuai selera masyarakat dengan harga relatif murah. Biasanya pada jam tertentu pedagang kaki lima mendirikan tenda, menata meja, kursi dan gerobaknya dipinggir jalan. Pedagang kaki lima ini menggunakan trotoar sebagai lokasi berjualan. Dengan berdirinya pedagang kaki lima dipinggir jalan ini tentunya penjamah makanan sangat berperan dalam pengolahan makanan yang akan dikonsumsi. Menurut Kepmenkes RI No.942/MENKES/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan yang menyantumkan bahwa syarat penjamah makanan seharusnya pedagang (yang berhubungan langsung dengan makanan) tidak menderita penyakit menular, harus menutup luka, menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian. Selain itu juga harus memakai celemek dan penutup kepala serta harus mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.

Makanan tidak aman ditandai dengan adanya kontaminasi bakteri berbahaya, virus, parasit, atau senyawa kimia menyebabkan lebih dari 200 penyakit, mulai dari keracunan makanan, diare sampai dengan kanker. Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit atau Centers for Disease Control Prevention (CDC) memperkirakan bahwa setiap tahunnya di Amerika Serikat, terdapat 1 dari 6 orang atau 48 juta orang sakit, yang dirawat di rumah sakit sebanyak 128.000, dan sebanyak 3.000 meninggal dari kasus penyakit bawaan pangan (Centers for Disease Control and Prevention, 2014).

(WHO, 2020) diperkirakan 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat mengonsumsi makanan maupun minuman yang terkontaminasi, serta menyebabkan kematian sebanyak 420.000 per tahunnya. Sedangkan di dalam negeri pada tahun 2019 berdasarkan berdasarkan data dari Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional Badan POM (Badan POM, 2019) kasus keracunan akibat makanan dan minuman menjadi penyumbang tingginya kasus keracunan nasional yakni 474 kasus akibat keracunan makanan dan 819 kasus akibat keracunan minuman. Sehingga perlu adanya

penerapan higiene sanitasi makanan yang memenuhi syarat untuk mencegah kemungkinan ini.(Suryani and Jannah 2021)

Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan dan sanitasi merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat.Hygiene penjamah adalah usaha penjamah makanan dalam menjaga kebersihan tangan, pakaian kerja, kebersihan rambut, dan kesehatan diri.Sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia.Sedangkan sanitasi tempat penjualan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan sejak penanganan bahan baku sampai proses distribusi.Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya untuk mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembangnya mikroba pembusuk dan patogen dalam makanan,minuman,peralatan,dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.

Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen.Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan.(Suryani and Dwi Astuti 2019)

Salah satu masalah terbesar bagi pengusaha bakso maupun makanan cepat saji adalah mencegah terjadinya pembusukan,karena itu makanan-makanan cepat saji harus habis terjual sebelum mengalami pembusukan.Masalah tersebut menyebabkan beberapa oknum penjual makanan cepat saji berbuat curang. Salah satu caranya adalah dengan mengawetkan makanan cepat saji tersebut yang umumnya mengandung protein dan lemak ataupun bahan bakunya dengan menggunakan formalin.Formalin tersebut bersifat mengkoagulasi protein yang terdapat dalam protoplasma dan nucleus sekaligus membunuh semua bakteri pembusuk yang ada pada bahan-bahan makanan tersebut.(Faradila, Alioes, and Syamsir 2014)

Menurut Kusmayadi (2007) terdapat 4 (empat) hal penting yang menjadi prinsip higiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan,sanitasi peralatan dan

sanitasi tempat pengolahan Makanan dapat terkontaminasi mikroba karena beberapa hal, di antaranya adalah menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perabotan bersih dan lain-lainnya serta makanan disimpan tanpa tutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkaunya serta pengolahan makanan yang sakit atau karier penyakit (Slamet, 1994).

Berdasarkan uraian diatas peneliti tertarik untuk meneliti “Hubungan Pengetahuan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Terhadap Jajanan Bakso Di Beberapa Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.”

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan uraian diatas penulis merumuskan masalah dalam penulisan ini ialah “Bagaimana Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **C.1 Tujuan umum**

Untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022.

### **C.2 Tujuan khusus**

1. Untuk mengetahui karakteristik pedagang bakso (umur, jenis kelamin, pendidikan, dan masa kerja) pedagang jajanan bakso..
2. Untuk mengetahui distribusi frekuensi berdasarkan tingkat pengetahuan pedagang jajanan bakso.
3. Untuk mengetahui distribusi frekuensi berdasarkan sikap pedagang jajanan bakso.
4. Untuk mengetahui distribusi frekuensi berdasarkan tindakan pedagang bakso.
5. Untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan pedagang terhadap tindakan pedagang jajanan bakso.
6. Untuk mengetahui hubungan sikap pedagang terhadap tindakan pedagang jajanan bakso.

## **D. Manfaat penelitian**

### **D.1 Bagi pedagang**

Hasil penelitian ini dapat menjadi informasi untuk meningkatkan kesadaran pedagang tentang hygiene perorangan, dan sanitasi makanan dan tempat pedagang makanan jajanan.

### **D.2 Bagi masyarakat**

Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi makanan jajanan (bakso) yang dijual Sekolah yang kemungkinan sudah terkontaminasi cemaran fisik, biologi dan kimia,

### **D.3 Bagi peneliti**

Untuk menambah pengalaman dan pengetahuan dalam kegiatan penelitian ini dalam bidang hygiene dan sanitasi perorangan, makanan, dan sarana penjaja makanan.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Pengertian makanan

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang diperlukan manusia setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Menurut Widyati (2002), hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis. Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedianya air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004). Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Depkes RI, 2004). Menurut Kusnopranto (2005) sanitasi makanan ini bertujuan untuk :

1. Menjamin keamanan dan kemurnian makanan.
2. Mencegah konsumen dari penyakit.
3. Mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli.
4. Mengurangi kerusakan/pemborosan makanan.

Menurut Chandra (2007), didalam upaya sanitasi makanan, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan, yaitu :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi.
2. Kebersihan individu dalam pengolahan makanan.
3. Keamanan terhadap penyediaan air.
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.
6. Pencucian dan pembersihan peralatan dan perlengkapan. (Atmoko 2017)

Bahan makanan adalah semua bahan makanan dan minuman baik terolah maupun tidak, termasuk bahan tambahan makanan dan bahan penolong. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

#### **A.1 Makanan Jajanan**

Menurut keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.942/MENKES/SK/VII/2003, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel. Sedangkan menurut Kus dan Kusno (2007) makanan jajanan adalah makanan yang banyak ditemukan dipinggir jalan yang dijajakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan ditempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel. Sesuai dengan batasan tersebut ada bermacam-macam ragam makanan yang termasuk sebagai makanan jajanan. Makanan jajanan tidak hanya terbatas dalam bentuk makanan saja, tetapi juga termasuk minuman. Semua bentuk makanan dan minuman yang diolah di tempat penjualan dan disajikan, atau makanan dan minuman yang disajikan sebagai makanan siap santap bagi umum selain yang disajikan oleh jasa boga, rumah makan atau restoran, dan hotel-hotel dapat dimasukkan sebagai makanan jajanan. Dengan

demikian semuabentuk makanan dan minuman siap santap yang banyak dijual untuk umum ditempat-tempat keramaian, tempat-tempat bekerja, atau di pasar-pasar dapat digolongkan sebagai makanan jajanan, termasuk diantaranya adalah makanan jajanan tradisional yang banyak dijual di pasar-pasar (Widyati, 2002).

Berdasarkan pendapat Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi tahun 2004 yang mengutip hasil penelitian Sihotang (2017), jenis makanan jajanan digolongkan menjadi 3 (tiga), yaitu:

1. Makanan jajanan yang berbentuk panganan, misalnya kue-kue kecil, pisang goreng, kue bugis dan sebagainya.
2. Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), seperti mi bakso, nasigoreng, mi goreng, mi rebus, pecal, dan sebagainya.
3. Makanan jajanan yang berbentuk minuman, seperti es krim, es campur, jus buah, dan sebagainya.

Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, baik daging ayam, babi ataupun sapi serta berbagai produk makanan laut seperti ikan, udang, dan kepiting, lalu dicampur dengan tepung kanji serta berbagai macam bumbu, lalu di bentuk bulatan-bulatan dan kemudian di rebus.

Bakso merupakan *perishable food* yang mudah terkontaminasi mikroba saat proses penyimpanan sehingga memiliki masa simpan yang pendek, yaitu maksimal satu hari pada suhu kamar (Firmansyah, 2020). Salah satu cara yang sering ditemui untuk memperpanjang masa simpan bakso adalah penambahan bahan pengawet. Hingga saat ini masih ditemui praktik oknum pedagang bakso yang mengawetkan produk dagangannya menggunakan bahan berbahaya seperti formalin dan atau boraks (Faradila et al., 2014). Penggunaan formalin dan boraks dapat diakibatkan oleh kurangnya tingkat pengetahuan pedagang terhadap penggunaan bahan tambahan pangan berbahaya serta pengawasan dari instansi terkait. Melalui Peraturan Menteri Kesehatan No. 33 tahun 2012, dijelaskan ada 19 bahan tambahan pangan yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang penggunaannya dalam makanan meskipun dengan dosis kecil di antaranya: asam borat beserta senyawanya dan formalin (formaldehyde).

Formalin dalam tubuh dapat menimbulkan iritasi pada kulit maupun saluran respirasi, asidosis sistemik, hingga timbulnya kejadian kanker (Reingruber, 2018). Gejala yang ditemui akibat keracunan formalin berupa

dermatitis, sakit perut, muntah, takikardi, lakrimasi, bersin-bersin, batuk, rasa nyeri pada dada, hingga hilangnya fungsi penciuman dari nervus olfaktorius (Ki-Hyun et al., 2011; Luoping, 2018). (Wulandari, Suardana, and Suarsana 2022)

Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks baik dengan dosis rendah maupun tinggi membahayakan bagi kesehatan. Konsumsi boraks pada dosis rendah tidak menimbulkan dampak secara langsung terhadap kesehatan namun menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan dalam jangka panjang sebab boraks akan terakumulasi di organ hati, otak dan testis (Amir dkk, 2014). Konsumsi boraks dengan dosis tinggi akan memberikan dampak langsung terhadap tubuh dengan gejala pusing muntah, mencret dan kram perut. Bahkan boraks dapat menyebabkan kematian apabila dikonsumsi dengan dosis 5 gram oleh anak kecil dan dosis 10-20 gram oleh orang dewasa. (Nurkholidah dkk, 2012). (Wahyudi et al. 2017)

Penanganan makanan jajanan adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, perubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.

## **A.2 Ciri-Ciri Makanan Jajanan Yang Sehat**

### **A. Ciri-ciri makanan dan jajanan yang segar**

Cara memilih makanan atau jajanan yang segar, untuk makanan yang telah diolah (digoreng, direbus, dikukus) pilihlah makanan baru saja dimasak (masih panas). Jika sudah dingin atau disimpan, maka pilihlah yang tidak berlendir, tidak berbau asam, tidak berjamur dan rasanya masih wajar (normal). Untuk buah-buahan segar, pilihlah buah yang kulitnya masih segar atau tidak keriput, tidak busuk atau lembek. Untuk makanan kalengan atau makanan dalam botol, pilihlah kemasan yang tidak penyok, bentuknya masih utuh, tutupnya masih disegel atau belum rusak, tidak bocor, tidak kembung, serta tanggal penggunaannya masih berlaku atau belum kadaluarsa

### **B. Ciri-ciri makanan dan jajanan yang bersih**

Makanan yang sehat selain keadaannya segar juga harus bersih, tidak dihinggapi lalat, tidak dicemari oleh debu dan bahan-bahan pengotor lainnya.

Makanan yang bersih mempunyai ciri-ciri:

1. Bagian luarnya terlihat bersih, tidak terlihat ada kotoran yang menempel.
2. Makanan tersebut disajikan dalam piring atau wadah tempat makanan yang tidak berdebu.
3. Tidak terdapat rambut atau isi stepler.
4. Disajikan dalam keadaan tertutup atau dibungkus dengan plastik, kertas tidak bertinta, daun pisang atau daun lainnya.
5. Makanan dimasak, disimpan atau disajikan di tempat yang jauh dari tempat pembuangan sampah, got, dan tepi jalan yang banyak dilalui kendaraan.
6. Makanan dimasak dengan peralatan yang bersih dengan menggunakan air bersih, tidak berbau atau keruh.

Makanan yang sehat, selain segar dan bersih juga tidak boleh mengandung bahan kimia yang berbahaya. Bahan-bahan kimia yang biasa ditambahkan kedalam makanan secara sengaja disebut bahan tambahan pangan (zat aditif pangan). Bahan kimia yang biasa ditambahkan ke dalam makanan saat pengolahan yaitu:

1. Bahan pewarna
2. Bahan pemanis
3. Bahan pengawet
4. Bahan pengental
5. Bahan penambah rasa

Bahan tambahan makanan umumnya berupa bahan-bahan kimia yang asing bagi tubuh. Oleh karena itu penggunaannya tidak boleh berlebihan, karena dapat berakibat kurang baik bagi kesehatan.

## **B. Kontaminasi Makanan**

Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki, yang dikelompokkan dalam 4 (empat) macam, yaitu:

### **B.1. Pencemaran Mikroba**

Mikrobiologi adalah suatu kajian tentang mikroorganisme. Mikroorganisme berukuran sangat kecil, biasanya bersel tunggal, tidak dapat dilihat dengan mata telanjang dan hanya dapat dilihat dengan menggunakan mikroskop. Mikroorganisme tersebar luas di alam dan dijumpai juga pada

pangan. Beberapa diantaranya, jika terdapat dalam jumlah yang banyak maka dapat menyebabkan keracunan makanan (Amaliyah, 2015). Pencemaran mikroba pada bahan pangan merupakan hasil kontaminasi langsung atau tidak langsung dalam sumber-sumber pencemaran mikroba, seperti tanah, air, udara, debu, saluran pencernaan dan pernafasan manusia ataupun hewan.

### **B.2. Pencemaran Fisik**

Cemaran fisik dapat berupa: rambut yang berasal dari penjamah makanan yang tidak menutup kepala saat bekerja, potongan kayu, potongan bagian tubuh serangga, pasir, batu, pecahan kaca, isi staples, dan lainnya. Cemaran fisik ini dapat berasal dari bahan pangan, dari penjamah makanan (pakaian dan perhiasan), dan dari fasilitas yang tersedia pada saat pengolahan, seperti peralatan yang dipergunakan (alat yang terbuat dari bahan besi), hama, dan lingkungan (dapat diakibatkan dari pembangunan di sekitar pengolahan bahan pangan). Cemaran fisik ini dapat mencemari makanan pada tahapan: pemilihan, penyimpanan, persiapan, dan pemasakan bahan pangan, pengemasan, penyimpanan dan pendistribusian makanan matang serta pada saat makanan dikonsumsi.

### **B.3. Pencemaran Kimia**

Cemaran kimia dapat berasal dari lingkungan yang tercemar limbah industri, radiasi, dan penyalahgunaan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan, yang ditambahkan ke dalam pangan. Contoh bahan yang terkategori bahan berbahaya adalah formalin, *Rhodamin B*, Boraks, dan *Methanil yellow*. Selain penyebab tersebut, cemaran kimia dapat juga berasal dari racun alami yang terdapat dalam bahan pangan itu sendiri, seperti :

- a) Singkong atau kentang yang berwarna kehijauan diduga mengandung sianida.
- b) Ikan buntal mengandung tetrodotoksin.
- c) Logam berat seperti merkuri, arsenik, dan timbal dari tinta, kertas foto copy, koran, dan limbah industri.
- d) Penyalahgunaan pewarna tekstil untuk makanan.
- e) Residu pestisida pada sayur dan buah.
- f) Perpindahan bahan plastik kemasan ke dalam makanan.

#### **B.4. Pencemaran Radioaktif**

Radiasi nuklir akan sangat berbahaya apabila langsung mengenai tubuh manusia. Di daerah yang terpapar radiasi secara langsung maka efeknya akan turut mengenai segala hal yang ada di sekitar wilayah paparan radiasi misalnya tanaman pertanian, ternak, perikanan, air, maupun yang sudah berupa produk pangan dan bahkan manusia itu sendiri. Dalam proses pengolahan pangan, radiasi sebenarnya digunakan juga yaitu pada saat pengemasan. Kegiatan dengan menggunakan teknik radiasi/iradiasi pangan sebenarnya masih diperkenankan jika dilakukan dengan prosedur yang ketat sehingga produk pangan yang dihasilkan tetap aman.

Sumber ketidakamanan pangan dapat berasal dari berbagai cemaran, baik yang merupakan cemaran biologis, cemaran kimia, maupun cemaran fisik. Selain berbagai cemaran tersebut, pangan juga dapat menjadi tidak aman karena kondisinya bahan baku, bahan tambahan, dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan pangan. Sementara itu, lingkungan dan penjamah yang terlibat dalam proses pengelolaan pangan juga dapat turut berperan serta dalam menentukan kondisi keamanan pangan tersebut.

#### **C. Keracunan Makanan**

Keracunan makanan adalah timbulnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya akibat mengkontaminasi makanan. Makanan yang menjadi penyebab keracunan biasanya telah tercemar oleh unsur-unsur fisika, mikroba ataupun kimia dalam dosis yang membahayakan. Kondisi tersebut dikarenakan pengelolaan makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dan tidak memperhatikan kaidah-kaidah higiene sanitasi makanan (Arisman, 2009). Adapun yang menjadi penyebabnya adalah:

1. Bahan makanan alami, yaitu makanan yang secara alami telah mengandung racun, seperti jamur racun, ikan buntel, ketela hijau, gadung atau ubi racun.
2. Infeksi mikroba, yaitu disebabkan bakteri pada saluran pencernaan makanan yang masuk ke dalam tubuh atau tertelannya mikroba dalam jumlah besar, yang kemudian hidup dan berkembang biak, seperti Salmonellosis, dan Streptococcus.

3. Racun/toksin mikroba, yaitu racun yang dihasilkan oleh mikroba dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dengan jumlah yang membahayakan.
4. Kimia, yaitu bahan berbahaya dalam makanan yang masuk ke dalam tubuh dalam jumlah yang membahayakan, seperti Arsen, Antimon, Cadmium, Pestisida dengan gejala depresi pernafasan sampai koma dan dapat meninggal.
5. Alergi, yaitu bahan allergen di dalam makanan yang menimbulkan reaksi sensitif kepada orang-orang yang rentan.

#### **D. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman**

Sanitasi makanan adalah untuk mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan terjadinya gangguan kesehatan sehingga diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih, sehat dan aman.

Hygiene sanitasi makanan dan minuman adalah upaya mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika (Depkes RI, 2004)

#### **E. Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan**

Keputusan Menteri Kesehatan tentang pedoman persyaratan hygiene sanitasi makanan jajanan, meliputi: penjamah makanan, peralatan, bahan makanan, sarana penjaja, dan sentra pedagang (Kepmenkes RI, No, 942/Menkes/SK/VII/2003).

##### **E.1 Penjamah makanan**

Penjamah 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. Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;

- b. menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya);
- c. menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian; memakai celemek, dan tutup kepala;
- d. mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- e. menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan, atau dengan alas tangan;
- f. tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
- g. tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

## **E.2 Peralatan**

Peralatan adalah barang yang digunakan untuk jajanan. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan atau dipakai dalam proses pengolahan makanan seperti pisau, sendok, kuai dan lain-lain. Sehingga yang perlu diperhatikan dalam perlengkapan dan peralatan masak untuk menjaga kebersihannya adalah bentuk peralatan mudah dibersihkan dan tidak boleh berlekuk, tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan penyimpanan makanan (Depkes RI, 1999). Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Untuk menjaga peralatan sebagaimana dimaksud ialah:

- a. peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun;
- b. lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih
- c. kemudian peralatan yang sudah bersih disimpan di tempat yang bebas pencemaran.
- d. Dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai.

## **E.3 Penyajian**

Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan. Makanan jajanan yang diujakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup. Pembungkus yang digunakan dan atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan. Pembungkus makanan dilarang ditiup. Bahan makanan yang akan

diolah harus dalam keadaan baik mutunya dan terdaftar di Departemen Kesehatan jika bahan makanan tersebut merupakan bahan olahan dalam kemasan. Bahan makanan, bahan tambahan, bahan penolong serta bahan makanan yang mudah rusak harus disimpan secara terpisah. Makanan jajanan yang dijual harus dalam keadaan tertutup dan pembungkusnya dalam keadaan bersih serta tidak ditiup. Makanan yang diangkut harus dalam keadaan tertutup dan terpisah dari bahan mentah.

#### **E.4 Sarana**

Sarana penjaja makanan adalah fasilitas yang digunakan untuk penanganan makanan jajanan baik menetap maupun berpindah-pindah. Makanan jajanan yang dijual menggunakan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran.

Konstruksi sarana penjaja yang dimaksud harus memenuhi persyaratan, antara lain :

- a. mudah dibersihkan;
- b. tersedia tempat untuk :
  1. air bersih;
  2. penyimpanan bahan makanan;
  3. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
  4. penyimpanan peralatan;
  5. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan);
  6. tempat sampah.

Pada waktu menjajakan makanan persyaratan sebagaimana dimaksud harus dipenuhi, dan harus terlindungi dari debu, dan pencemaran.

#### **E.5 Sentra Pedagang**

Sentra pedagang makanan jajanan adalah tempat sekelompok pedagang yang melakukan penanganan makanan jajanan Untuk meningkatkan mutu dan hygiene sanitasi makanan jajanan, dapat ditetapkan lokasi tertentu sebagai sentra pedagang makanan jajanan. Sentra pedagang makanan jajanan lokasinya harus cukup jauh dari sumber pencemaran atau dapat menimbulkan pencemaran makanan jajanan seperti pembuangan sampah terbuka, tempat pengolahan limbah, rumah potong hewan, jalan yang ramai dengan arus kecepatan tinggi (KepmenkesRI, No,942/Menkes/SK/VII/2003).

Penentuan lokasi sentra pedagang makanan ditetapkan oleh pemerintah Daerah Kabupaten/Kota. Sentra pedagang makanan jajanan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi meliputi :

- a. Air bersih;
- b. Tempat penampungan sampah;
- c. Saluran pembuangan air limbah;
- d. Jamban dan peturasan;
- e. Fasilitas pengendalian lalat dan tikus

#### **F. Pengetahuan**

Notoatmodjo (2010), pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan dapat terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (overt behavior).

Notoatmodjo (2010), pengetahuan tercakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu :

- a. Tahu (know) Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.
- b. Memahami (comprehension) Suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.
- c. Aplikasi (application) Kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi secara nyata (sebenarnya).
- d. Analisis (analysis) Suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu subyek ke dalam komponen-komponen yang ada, tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain.
- e. Sintesis (synthesis) Sintesis yaitu menunjukkan pada suatu kemampuan untuk menggabungkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu kemampuan untuk menyusun formula baru.
- f. Evaluasi (evaluation) tingkatan ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu obyek atau materi.

## G. Sikap

Sikap merupakan reaksi/respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap tidak dapat dilihat secara langsung, tetapi hanya dapat diinterpretasi terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup (Notoatmodjo, 2003).

Menurut Allport yang dikutip oleh Notoatmodjo (2003), sikap mempunyai 3 komponen pokok, yakni:

1. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek.
2. Kehidupan emosional atau evaluasi emosional terhadap suatu objek.
3. Kecenderungan untuk bertindak (*trend to behave*).

Ketiga komponen tersebut secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam penentuan sikap yang utuh ini, pengetahuan, berpikir, keyakinan, dan emosi memegang peranan penting. Sikap terdiri dari berbagai tingkatan, yakni (Notoadmodjo, 2003):

### 1. Menerima (*Receiving*)

Menerima ialah bahwa orang (subjek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan.

### 2. Merespon (*Responding*)

Memberi jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap. Terlepas dari pekerjaan itu benar atau salah berarti orang menerima ide tersebut (merespon).

### 3. Menghargai (*valuing*)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan dengan orang lain masalah adalah suatu indikasi sikap tingkat tiga.

### 4. Bertanggung jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi.

Pengukuran sikap dilakukan dengan secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat ditanyakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek (Notoadmodjo, 2003). Ada beberapa ciri-ciri sikap, yaitu sebagai berikut:

1. Sikap seseorang tidak dibawa sejak lahir, tetapi harus dipelajari selama perkembangan hidupnya.

2. Sikap itu tidak semata berdiri sendiri, melainkan selalu berhubungan dengan objek.
3. Sikap pada umumnya mempunyai segi-segi motivasi dan emosi sedangkan kecakapan dan pengetahuan hal ini tidak ada.

## **H.Tindakan**

Menurut Notoatmodjo (2003), suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan (*overt behavior*). Untuk terwujudnya sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain fasilitas. Di samping faktor fasilitas, faktor dukungan (*support*) dari pihak lain juga diperlukan. Tingkatan Tindakan antara lain sebagai berikut:

1. Persepsi (*Perception*)

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

2. Respon Terpimpin (*Guided Respons*)

Dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar sesuai dengan contoh merupakan indikator praktek tingkat dua.

3. Mekanisme (*Mecanism*)

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

4. Adaptasi (*Adaptation*)

Adaptasi adalah suatu praktek atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik. Artinya tindakan itu sudah dimodifikasinya sendiri tanpa mengurangi kebenarannya tersebut.

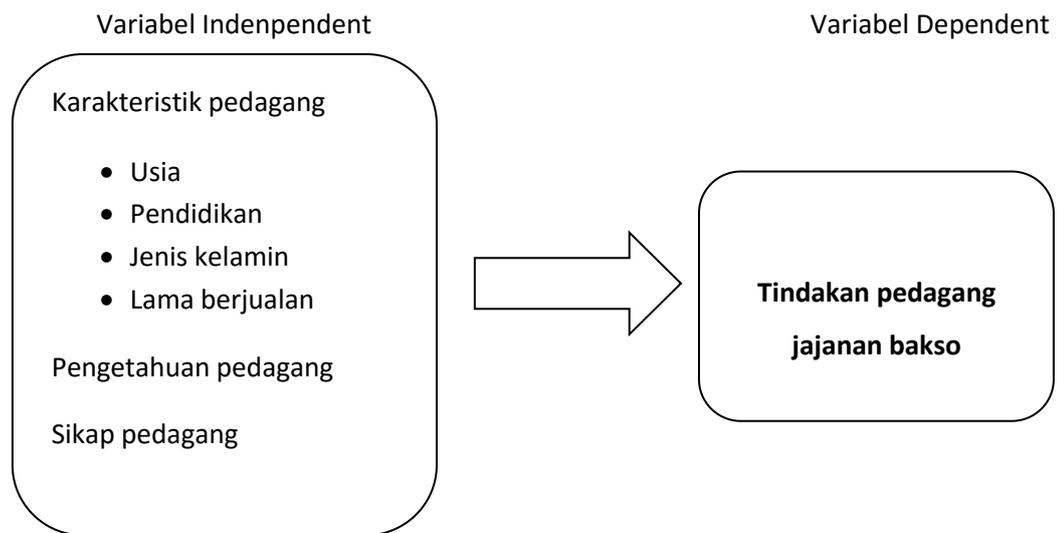
Pengukuran perilaku dapat dilakukan secara tidak langsung, yakni dengan melakukan wawancara pada responden mengenai kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa jam, hari, atau bulan yang lalu (*recall*). Pengukuran juga dapat dilakukan secara langsung, yakni dengan mengobservasi tindakan atau kegiatan responden.

Pengetahuan, sikap, dan tindakan pedagang diukur dengan memberikan skor. Selanjutnya dilakukan skoring untuk mengetahui total skor yang diperoleh

(sugiyono, 2004). Berdasarkan total skor yang diperoleh kemudian diklasifikasikan dalam tiga kategori yaitu :

1. Baik bila total skor responden > 75 %
2. Sedang bila total skor responden 40 - 75 %
3. Rendah bila total skor responden < 40 %

### I. Kerangka Konsep



### J. Defenisi Operasional

**Tabel 2.1 Defenisi operasional**

<b>N</b>	<b>Variabel</b>	<b>Defenisi</b>	<b>Alat ukur</b>	<b>Hasil ukur</b>
1.	Pengetahuan	Segala sesuatu yang diketahui pedagang mengenai jajanan bakso dan resiko yang mungkin ditimbulkan dari jajanan bakso	Kuesioner	Baik jika bobot diatas 75% Sedang jika bobot 40% - 75% Kurang jika bobot di bawah 40% (sugiyono, 2004).

2.	Sikap	Pernyataan dari pedagang mengenai jajanan bakso yang sehat dan baik bagi kesehatan	Kuesioner	Baik jika bobot diatas 75% Sedang jika bobot 40% - 75% Kurang jika bobot di bawah 40%.
3.	Tindakan	Segala tindakan pedagang dalam mengolah dan menjajakan dagangan	Kuesioner	Baik jika bobot diatas 75% Sedang jika bobot 40% - 75% Kurang jika bobot di bawah 40%.

### **K. Hipotesis**

Hipotesis Alternatif ( $H_a$ ) dalam penelitian ini adalah

1. Ada hubungan pengetahuan dengan tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe.

2. Ada hubungan sikap dengan tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe

Dimana  $H_0$  dalam penelitian ini adalah

1. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe.

2. Tidak ada hubungan sikap dengan tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain dan Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan desain penelitian survei analitik karena penelitian ini mencoba menggali bagaimana dan mengapa fenomena kesehatan itu terjadi. Kemudian melakukan analisis dinamika korelasi antara fenomena atau antara resiko dengan faktor efek. (Sudaryono, 2017).

Peneliti ini menggunakan pendekatan *Cross Sectional Study* atau biasa disebut dengan studi potong lintang (Sumantri, 2011).

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

##### **B.1 Lokasi Penelitian**

Lokasi penelitian dilaksanakan di wilayah Kabanjahe Kabupaten Karo.

##### **B.2 Waktu Pelaksanaan Penelitian**

Waktu penelitian ini selama periode bulan Februari sampai dengan bulan Mei Tahun 2022.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **C.1 Populasi**

Populasi pada penelitian ini ialah pedagang jajanan bakso yang ada di sekolah yang ada di Kabanjahe.

##### **C.2 Sampel**

Sampel penelitian adalah pedagang jajanan bakso yang berada di sekolah yang berjumlah 31 orang. Cara pengambilan sampel yang digunakan ialah *total sampling*. Total sampling adalah teknik pengambilan sampel dimana besar sampel sama dengan populasi (Sugiyono, 2007). (Nursalam 2016)

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

##### **D.1 Jenis pengumpulan data**

Dengan cara wawancara menggunakan kuesioner. Wawancara disampaikan dengan panduan kuesioner yang ditunjukkan kepada responden secara strata.

##### **D.2 Alat/instrument penelitian**

Alat/instrument penelitian yang digunakan dalam penelitian ialah kuesioner yang ditanyakan kepada para responden..

## **E. Variabel Penelitian**

### **E.1 Variabel Dependent (terikat/X)**

Tindakan pedagang jajanan bakso.

### **E.2 Variable Independent (bebas/Y)**

Pengetahuan dan sikap pedagang jajanan bakso.

## **F. Pengolahan Data dan Analisa Data**

### **F.1 Pengolahan Data**

Tahap-tahap pengolahan data sebagai berikut :

1. *Editing*, yaitu memeriksa data yang telah dikumpulkan untuk diteliti kelengkapan, kejelasan makna jawaban, konsistensi maupun kesalahan antar jawaban pada kuesioner.
2. *Coding*, yaitu memberikan kode-kode pada data yang telah dikumpulkan untuk memudahkan proses pengolahan data.
3. *Entry*, yaitu memasukkan data yang telah dikumpulkan untuk diolah menggunakan komputer.
4. *Tabulating*, yaitu mengelompokkan data sesuai variable yang diteliti agar mudah dijumlah, disusun, dan ditata untuk disajikan dan dianalisis. (Priyono, 2016).

### **F.2 Analisis Data**

#### 1. Analisis Univariat

Analisis univariat dilakukan untuk menggambarkan distribusi frekuensi masing-masing variabel, baik variabel bebas, variabel terikat dan karakteristik responden (Wulandari, 2016).

#### 2. Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan dengan menggunakan uji *chi square* untuk mengetahui hubungan yang signifikan antara masing-masing variabel bebas dengan variabel terikat. Hipotesis yang digunakan adalah Hipotesis Alternatif ( $H_a$ ), hipotesis yang menyatakan ada hubungan antara variabel satu dengan variabel lainnya (Sutanto, 2016). Dasar pengambilan hipotesis penelitian berdasarkan pada tingkat signifikan (nilai p), yaitu :

- a. Jika nilai p value  $\geq 0,05$  maka hipotesis penelitian ditolak
- b. Jika nilai p value  $\leq 0,05$  maka hipotesis penelitian diterima

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Kota Kabanjahe adalah ibukota Kabupaten (IKAB) dari kabupaten Karo propinsi Sumatera Utara. Batas-batas administrasi Kabanjahe adalah sebagai berikut :

- Sebelah Utara : Kecamatan Berastagi
- Sebelah Selatan : Kecamatan Tigapanah
- Sebelah Timur : Kecamatan Tigapanah
- Sebelah Barat : Kecamatan Simpang Empat

Dengan luas daerah sekitar 4,31 km<sup>2</sup> dan memiliki penduduk sebanyak 74.111 jiwa pada tahun 2021. Kabanjahe merupakan salah satu kecamatan sekaligus sebagai ibu kota Kabupaten Karo, secara administratif terdiri dari 5 kelurahan dan 8 desa.

Berdasarkan Badan Pusat Statistik di Kabanjahe terdapat sebanyak 83 sekolah, dengan jumlah TK sebanyak 18 sekolah, SD sebanyak 36 sekolah, SMP sebanyak 16 sekolah, dan SMA/SMA sebanyak 13 sekolah. Sekolah yang menjadi lokasi penelitian ialah SD Negeri 040446 Kabanjahe, SD Negeri 043934 Kabanjahe, SD Negeri 040445 Kabanjahe, SD Swasta Betesda Kabanjahe, SD Negeri, SMP Swasta Bhayangkari 2 Kabanjahe, SMA Swasta Katolik 2 Kabanjahe, SMK Negeri 1 Kabanjahe.

#### **B. Hasil Penelitian**

##### **B.1 Karakteristik Responden**

Responden dalam penelitian ini ialah pedagang jajanan bakso yang berjualan diluar gerbang sekolah.

##### **B.1.1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur**

Hasil dari wawancara dengan responden penelitian didapatkan gambaran umum mengenai umur responden.

**Tabel 4.1**

**Distribusi Frekuensi Menurut Umur Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022**

No	Umur	Jumlah	Persentase
1	18-28	6	19.35
2	29-38	25	80.65
	Jumlah	31	100

Berdasarkan tabel 4.1 diketahui bahwa umur responden pada usia 18-28 tahun sebanyak 6 orang (19.35 %) dan kelompok umur 29-38 tahun sebanyak 25 orang (80.65 %).

**B.1.2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin**

Hasil dari wawancara dengan responden didapat hasil mengenai jenis kelamin pedagang.

**Tabel 4.2**

**Distribusi Frekuensi Menurut Jenis Kelamin Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022**

No	Jenis kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1	Laki-laki	30	96.78
2	Perempuan	1	3.22
	<b>Jumlah</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.2 diketahui jumlah pedagang yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 30 orang ( 96.78%) dan yang perempuan berjumlah 1 orang (3.22%).

### B.1.3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan

Dari wawancara dengan responpen didapat hasil dari distribusi frekuensi berdasarkan tingkat pendidikan sebagai berikut

**Tabel 4.3**

**Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe 2022**

No	Tingkat pendidikan	Jumlah	Persentase ( % )
1	SD	3	9.67
2	SMP	10	32.27
3	SMA	18	58.06
<b>Jumlah</b>		<b>31</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.3 diatas diketahui bahwa pedagang yang memiliki tingkat pendidikan SD berjumlah 3 orang ( 9.67%) yang SMP berjumlah sebanyak 10 orang ( 32.27 %) dan yang SMA berjumlah 18 orang ( 58.06%).

### B.1.4 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Masa Kerja

**Tabel 4.4**

**Distribusi Frekuensi Berdasarkan Masa Kerja Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022**

No	Masa kerja	Jumlah	Persentase (%)
1	1-2 tahun	8	25.80
2	3-4 tahun	12	38.70
3	5-6 tahun	11	35.5
<b>Jumlah</b>		<b>31</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.4 diatas dapat dilihat bahwa responden dengan masa kerja terlama dengan masa kerja 5-6 tahun yaitu 11 orang ( 35.5% ) dan responden dengan masa kerja paling sedikit dengan masa kerja 1-2 tahun sebanyak 8 orang ( 25.80%).

## B.2 Analisis Univariat

### B.2.1 Pengetahuan

Tabel 4.5

**Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022**

Pengetahuan	F	%
Sedang	20	64.5
Baik	11	35.5
<b>Jumlah</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.5 diatas dapat dilihat bahwa dari 31 responden pedagang bakso yang mempunyai tingkat pendidikan yang baik sebanyak 11 orang (35.5%) dan tingkat pengetahuan yang sedang sebanyak 20 orang (64.5%).

### B.2.2 Sikap

Tabel 4.6

**Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022**

Sikap	F	%
Sedang	1	3.2
Baik	30	96.8
<b>Jumlah</b>	<b>31</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.6 dapat dilihat bahwa dari 31 responden yang memiliki sikap yang baik ada sebanyak 30 orang (96.8%) dan yang memiliki sikap yang sedang ada 1 orang (3.2%)

### B.2.3 Tindakan

**Tabel 4.7**

**Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tindakan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022**

Tindakan	F	%
Sedang	3	9.7
Baik	28	90.3
<b>Jumlah</b>	<b>31</b>	<b>100.0</b>

Berdasarkan tabel 4.7 diatas dapat dilihat bahwa dari 31 responden pedagang bakso yang memiliki tindakan yang baik sebanyak 28 responden (90.3%) dan yang memiliki tindakan yang sedang sebanyak 3 responden (9.7%)

### B.3 Analisis Bivariat

#### B.3.1 Hubungan Pengetahuan Dengan Tindakan Pedagang Bakso

**Tabel 4.8**

**Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan Dengan Tindakan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022**

Pengetahuan	Tindakan				Total		$\rho$
	Baik	Sedang	F	%	F	%	
Sedang	2	18	20	100	2	100	<b>1.000</b>
Baik	1	10	11	100	1	100	
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	<b>3</b>	<b>100</b>	

Berdasarkan tabel 4.8 diatas dapat dilihat bahwa dari 31 responden sebanyak 2 orang (10.0%) mempunyai tingkat pengetahuan yang sedang dan yang memiliki pengetahuan yang baik sebanyak 1 (9.1%) responden. Hasil uji statistik menunjukkan nilai  $p\text{-Value} = 1.000$  ( $p > 0,005$ ) sehingga dari hasil uji Chi-Square dapat diketahui bahwa pengetahuan tidak memiliki hubungan dengan

tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2022.

### B.3.2 Hubungan Sikap Dengan Tindakan Pedagang Bakso

**Tabel 4.9**

**Tabulasi Silang Antara Sikap Pedagang Dengan Tindakan Pedagang Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Tahun 2022**

Sikap	Tindakan				Total		<i>p</i>
	Baik		Sedang				
	F	%	F	%	F	%	
Sedang	1	100	0	0.0	1	100	
Baik	2	6.7	28	93.3	30	100	0,002
<b>Jumlah</b>	<b>3</b>	<b>9.7</b>	<b>28</b>	<b>90.3</b>	<b>31</b>	<b>100</b>	

Berdasarkan tabel 4.9 diatas dapat dilihat bahwa dari 31 responden sebanyak 2 (6.7%) responden yang memiliki sikap yang baik dan yang sedang 1 (100%) orang. Hasil uji statistik dengan menggunakan uji *Chi-Square* pada tingkat kepercayaan 95% atau  $\alpha = 0,005$ , menunjukkan bahwa hasil *p Value* = 0,002 jadi nilai *p Value* < 0,005. Berdasarkan hasil uji *Chi-Square* dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan antara sikap pedagang terhadap tindakan pedagang jajanan bakso.

### C. Pembahasan

#### C.1 Hubungan Pengetahuan Terhadap Tindakan

Pengetahuan tentang jajanan adalah kepandaian memilih jajanan yang akan dikonsumsi yang merupakan sumber zat-zat gizi dan kepandaian dalam memilih jajanan yang sehat. Pengetahuan mengenai makanan dan kesehatan adalah penguasaan tentang makanan bergizi seimbang, kebersihan dan kesehatan makanan serta penggunaan bahan tambahan makanan dalam makanan jajanan. (Fitriani and Andriyani 2015)

Berdasarkan hasil penelitian dari 31 responden dapat dilihat sebanyak 2 orang (10.0%) mempunyai tingkat pengetahuan yang sedang dan yang memiliki

pengetahuan yang baik sebanyak 1 (9.1%) responden. Berdasarkan hasil uji statistik menunjukkan nilai  $p\text{-Value} = 1.000$  ( $p > 0,005$ ) sehingga dari hasil uji Chi-Square dapat diketahui bahwa pengetahuan tidak memiliki hubungan dengan tindakan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2022.

Hal ini sejalan dengan penelitian Fitriani dan Anriyani (2015) Hasil dari Uji Chi-Square yaitu  $P\text{ value} = 0,065 > 0,05$ . Hal ini berarti bahwa hipotesis yang diajukan ( $H_0$ ) diterima atau tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap anak usia sekolah akhir (10-12 tahun) tentang makanan jajanan di SDN II Tagog apu Padalarang Kabupaten Bandung Barat. Hal ini diperkuat oleh hasil uji chi-square  $p\text{ value} = 0,065$  yang nilainya lebih besar daripada 0,05 menandakan bahwa tidak terdapat hubungan diantara kedua variabel dalam penelitian ini. (Fitriani and Andriyani 2015)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden memiliki pemahaman yang baik mengenai bahan-bahan yang baik untuk pembuatan bakso, proses pembuatan yang baik, penggunaan peralatan yang baik. Responden juga mengetahui bahan tambah pangan yang boleh digunakan atau tidak boleh digunakan dalam pembuatan dan pengolahan bakso.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan terdiri dari faktor pendidikan dan umur. Pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang terhadap perkembangan orang lain yang menuju ke arah cita-cita tertentu yang menentukan manusia untuk berbuat dan mengisi kehidupan untuk mencapai keselamatan dan kebahagiaan dalam hidupnya. Umur adalah waktu yang terlewat sejak kelahiran. Semakin cukup umur, tingkat kemampuan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berpikir dan bekerja. Lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat mempengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok. Sistem sosial budaya yang melekat pada masyarakat dapat mempengaruhi dari sikap dalam menerima informasi. Masa berkerja pedagang juga dapat mempengaruhi tindakan pedagang, masa kerja yang sudah lama sudah memiliki kebiasaan yang dilakukan setiap hari kerja dimana hal-hal seperti mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan, menggunakan bahan-bahan yang baik, menggunakan peralatan yang

baik, menutup wadah tempat jualan sudah menjadi rutinitas yang dilakukan setiap hari sehingga responden memiliki tindakan yang baik.

Selain itu, pengetahuan tidak terlepas dari pendidikan. Pendidikan secara umum ialah segala upaya yang direncanakan/dirancang untuk mempengaruhi orang lain baik individu, kelompok, atau masyarakat, sehingga mereka melakukan apa yang diharapkan oleh pelaku pendidikan. (Fitriani and Andriyani 2015).

Berdasarkan analisis peneliti didapat bahwa pengetahuan yang baik pada responden tidak menjamin tindakan pedagang dalam mengolah atau menjual jajanan bakso, hal ini dapat terjadi disebabkan oleh kebiasaan penjual makanan, lingkungan berjualan yang tidak mendukung atau pengalaman dalam mengolah dan menjual dagangannya.

## **C.2 Hubungan Sikap Pedagang Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso**

Sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus bersifat penilaian yang dapat dilanjutkan dengan melakukan atau tidak terhadap objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap merupakan faktor predisposisi seseorang untuk berperilaku.

Berdasarkan hasil penelitian dari 31 responden sebanyak 2 (6.7%) responden yang memiliki sikap yang baik dan yang sedang 1 (100%) orang. Hasil uji statistik dengan menggunakan uji *Chi-Square* pada tingkat kepercayaan 95% atau  $\alpha = 0,005$ , menunjukkan hasil *p Value* = 0,002 jadi nilai *p Value* < 0,005.

Hal ini sejalan dengan penelitian Sari, dkk (2020) didapatkan bahwa dari 28 responden yang memiliki sikap rendah ditemukan 24 responden (85,7%) memiliki tindakan hygiene makanan rendah, sedangkan 4 responden (14,3%) memiliki tindakan yang tinggi. Hasil uji statistik didapatkan nilai *p-value* = 0,000 ( $p < 0,05$ ) artinya  $H_a$  diterima  $H_0$  tolak, ada hubungan bermakna antara sikap dengan tindakan hygiene makanan di SD Kartika dan SD Negeri 08 Padang tahun 2019. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan yang dilakukan Ansari (2010) yang menemukan bahwa terdapat korelasi yang signifikan antara sikap keamanan pangan (*p-value* = 0,009) dan praktik penanganan makanan di pabrik pengolahan daging Iran Selatan (Ansari-Lari, Soodbakhsh and Lakzadeh, 2010). Hasil penelitian lain yang sejalan juga menemukan bahwa sikap berpengaruh

terhadap praktik keamanan pangan (Md Mizanur et al., 2012).(Sary, Harmawati, and Azmir 2020)

Pada saat wawancara dengan responden mengenai sikap responden mengenai penggunaan bahan,penyimpanan bahan makanan,penyimpanan makanan jadi,kebiasaan mencuci tangan sebelum mengolah makanan,penggunaan peralatan yang bersih dan tidak merokok selama meyajikan makanan,responden menanggapi dengan baik pernyataan yang diajukan.

Sikap responden terhadap kebersihan diri,peralatan, penyajian dan sarana sudah baik.Hal ini terlihat dari banyaknya responden yang berpikir tempat penyimpanan makanan harus selalu dibersihkan,peralatan yang digunakan harus utuh dan bersih,jika mengangkat makanan harus ditutup dengan penutup yang bersih dan tidak merokok selama menyajikan makanan.Sikap ini juga dapat dipengaruhi oleh masa kerja yang sudah relatif lama sehingga kebiasaan pedagang yang sudah menjadi rutinitas sehari-hari membuat sikap pedagang terhadap tindakan lebih baik.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Karakteristik responden meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan, dan masa kerja pedagang. Didapat bahwa pedagang yang berumur 18-28 tahun sebanyak 6 orang (19.35%) dan yang berumur antara 29-38 tahun sebanyak 25 orang (80.65%). Jenis kelamin pedagang yang didapat ialah 30 orang laki-laki (96.78%) dan 1 orang perempuan (3.22%). Pendidikan pedagang ialah sebanyak 3 orang tamatan SD (9.67%), 10 orang tamatan SMP (32.27%) dan 18 orang tamatan SMA (58.06%) dan masa kerja terlama yaitu 5-6 tahun sebanyak 11 orang (35.5%) dan masa kerja paling sedikit yaitu 1-2 tahun sebanyak 8 orang (25.80%)
2. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, frekuensi pengetahuan pedagang jajanan bakso pada sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo tahun 2022 bahwa pedagang yang memiliki pengetahuan yang sedang 20 orang (64.5%) dan yang baik 11 orang (35.5%).
3. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, frekuensi sikap pedagang jajanan bakso yang memiliki sikap yang baik sebanyak 30 orang (96.8%) dan yang sedang sebanyak 1 orang (3.2%).
4. Frekuensi tindakan pedagang jajanan bakso yang memiliki tindakan yang baik 28 orang (90.3%) dan yang sedang 3 orang (9.7%).
5. Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan  $p\text{-Value} = 1.000$  ( $p > 0,005$ ) dengan tindakan pedagang bakso.
6. Terdapat hubungan antara sikap pedagang ( $p\text{ Value} = 0,002$ ) dengan tindakan para pedagang jajanan bakso.

#### **B. Saran**

1. Bagi pedagang  
Kepada para pedagang agar lebih meningkatkan kebersihan diri serta peralatan yang digunakan dalam berjualan.
2. Bagi masyarakat  
Agar dapat meningkatkan pengetahuan mengenai jajanan yang baik dan sehat untuk dikonsumsi.

3. Bagi peneliti lain

Dapat melakukan penelitian lanjutan dengan permasalahan yang sama namun dengan variabel yang lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Dessy, and Mutiara Anissa. 2014. "Jurnal Kesehatan Sainatika Meditory Jurnal Kesehatan Sainatika Meditory." *Jurnal Kesehatan Sainatika Meditory* 2(4657): 62–72.
- Atmoko, T. Prasetyo Hadi. 2017. "Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang." *Jurnal Khasanah Ilmu* 8(1): 1–9.
- Faradila, Faradila, Yustini Alioes, and Elmatris Syamsir. 2014. "Identifikasi Formalin Pada Bakso Yang Dijual Pada Beberapa Tempat Di Kota Padang." *Jurnal Kesehatan Andalas* 3(2): 156–58.
- Fitriani, Neng Lia, and Septian Andriyani. 2015. "Hubungan Antara Pengetahuan Dengan Sikap Anak Usia Sekolah Akhir (10-12 Tahun) Tentang Makanan Jajanan Di Sd Negeri Ii Tagog Apu Padalarang Kabupaten Bandung Barat Tahun 2015." *Jurnal Pendidikan Keperawatan Indonesia* 1(1): 7.
- Nursalam. 2016. "Hubungan Antara Sistem Perilaku: Ketergantungan Dengan Pengasuhan Orang Tua Dalam Mengelola Eating Disorder." *Skripsi*: 42–43.
- Persyaratan, Pedoman, Hygiene Sanitasi, and Makanan Jajanan. 2019. "[Http://Slidepdf.Com/Reader/Full/Kepmenkes-942-Menkes-Sk-Vii-2003-Pedoman-Persyaratan-Hygiene-Sanitaasi-Makanan 1/21.](http://slidepdf.com/reader/full/kepmenkes-942-menkes-sk-vii-2003-pedoman-persyaratan-hygiene-sanitasi-makanan-1/21)" : 1–21.
- Rahmayani, Rahmayani. 2018. "Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan." *AcTion: Aceh Nutrition Journal* 3(2): 172.
- Sari, Mustika Himata. 2017. "Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar." *Journal of Health Education* 2(2): 163–70.
- Sary, Annisa Novita, Harmawati, and Brilianita Azmir. 2020. "Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Tindakan Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar." *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan* 5(3): 550–56.
- Suryani, Dyah, and Fardhiasih Dwi Astuti. 2019. "Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta." *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 15(1): 70.
- Suryani, Dyah, and Arihni Arihatal Jannah. 2021. "Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19." *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(2): 882–90.

Wahyudi, Jatmiko, Badan Perencanaan, Pembangunan Daerah, and Kabupaten Pati. 2017. "3 Mengenal Bahan Tambahan Pangan Berbahaya : Ulasan Identifying Hazardous Materials for Food Additive: A Review." *Jurnal Litbang* XIII(1): 3–12.

Wulandari, Andi Dewi, I Wayan Suardana, and Nyoman Suarsana. 2022. "Tingkat Pemahaman Pedagang Bakso Kota Denpasar Terhadap Bahan Pengawet Formalin Dan Boraks Serta Kandungannya Dalam Bakso." *Indonesia Medicus Veterinus* 11(2): 159–67.

## Lampiran 1

**LEMBAR KUESIONER PENELITIAN**  
**HUBUNGAN PERILAKU DAN SIKAP TERHADAP TINDAKAN PEDAGANG**  
**JAJANAN BAKSO PADA SEKOLAH DI KABANJAHE**  
**KABUPATEN KARO**  
**TAHUN 2022**

No.Kuesioner :

Hari/tanggal :

### **Data Pribadi**

Nama :

Usia :

Alamat :

No.Telepon :

Tingkat pendidikan :

Pekerjaan :

### **A. Pengetahuan**

1. Bagaimana memilih bahan makanan berupa daging untuk pembuatan bakso yang baik ?
  - a. Daging berwarna merah dan bila dipegang tidak melekat
  - b. Bila dipegang tidak melekat
  - c. Bertekstur lembek
2. Bagaimana memilih bahan makanan berupa tepung untuk pembuatan bakso yang baik ?
  - a. Tidak berbau apek dan tidak berkutu
  - b. Kemasan terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak berbau apek, tidak berkutu, dan tidak menggumpal
  - b. Menggumpal
3. Bahan makan tambahan yang tidak diperbolehkan untuk pembuatan bakso ?
  - a. MSG atau Penyedap rasa
  - b. Boraks, formalin,
  - c. Garam
4. Berapa kali tempat penyimpanan bahan makanan harus di

bersihkan?

- a. Satu kali dalam sehari
  - b. Setiap kali tempatnya kotor
  - c. Tidak perlu dibersihkan
5. Apa manfaat cuci tangan terlebih dahulu bila hendak mengolah makanan?
- a. Agar makanan tidak tercemar
  - b. Agar tangan kelihatan bersih
  - c. Tidak tahu
6. Bagaimana bila anda bersin atau batuk sewaktu mengolah makanan ?
- a. Menutup dengan kain
  - b. Menutup dengan tangan
  - c. Mengalihkan ke arah lain/tanpa penutup mulut
7. Bagaimana proses pengolahan makanan yang baik?
- a. Tenaga pengolah memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja yang bersih
  - b. Menggunakan peralatan dengan benar
  - c. Makanan kontak langsung dengan tubuh
8. Bagaimana cara penyimpanan makanan jadi ?
- a. Suhu dan kelembaban sesuai dengan persyaratan jenis makanan dan tertutup
  - b. Cara penyimpanan tertutup
  - c. Penempatannya bersamaan dengan bahan makanan
9. Apa manfaat menggunakan alat penjepit/alas tangan pada saat mengambil makanan yang akan diberikan kepada pembeli?
- a. Agar makanan tidak tercemar
  - b. Sopan
  - c. Tidak tahu
10. Bagaimana wadah yang harus digunakan saat mengangkut makanan?
- a. Wadah yang bersih, utuh, anti karat, dan anti bocor
  - b. Ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan
  - c. Wadah yang terbuat dari logam dan indah

## B. Sikap

Baca dan simaklah pernyataan dibawah ini dengan baik. Kemudian berilah tanda centang(√) pada pernyataan yang kamu anggap benar.

NO	PERTANYAAN	SS	S	RR	TS	STS
1	Jika bahan (saus, kecap, tepung, dan bahan tambahan pengawet) yang digunakan tidak dalam kemasan terdaftar diDepartemen Kesehatan (-)					
2	Jika tempat penyimpanan tersebut tidak harus dibersihkan setiap hari (-)					
3	Jika tempat penyimpanan bahan makanan tidak dapat menjadi tempat bersarang atau bersembunyi tikus (+)					
4	Jika mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum mengolah makanan (+)					
5	Jika peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan diharuskan yang utuh (tidak retak, sompel, dan patah) (+)					
6	Jika setelah diolah makanan tersebut tidak selalu disimpan di tempat khusus (bercampur dengan bahan makanan) (-)					
7	Jika menggunakan wadah yang bersih untuk membawa makanan (+)					
8	Jika harus menggunakan penutup yang bersih saat mengangkat makanan (+)					
9	Jika dalam menyajikan makanan harus menggunakan alat perlengkapan yang bersih (+)					
10	Jika merokok selama menyajikan makanan (-)					

**Keterangan:** **SS**: Sangat Setuju, **S**: Setuju, **RR**: Ragu-ragu, **TS**: Tidak Setuju, **STS**: Sangat tidak setuju.

**C. Tindakan**

**Berilah tanda centang(√) pada pernyataan dibawah ini! Jawaban harus sesuai dengan kehidupan sehari-hari.**

No	Pertanyaan	Selalu	Sering	Kadang-kadang	Jarang	Tidak Pernah
1.	Membersihkan tempat penyimpanan bahan makanan					
2.	Menggunakan peralatan yang utuh (tidak retak dan patah) dalam mengolah makanan					
3.	Tempat penyimpanan makanan sudah ditutup dengan baik					
4.	Tempat penyimpanan makanan sudah terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lainnya					
5.	Menggunakan wadah yang bersih untuk membawa makanan					
6.	Makanan ditutup rapat saat membawakan makanan di dalam gerobak					
7.	Menggunakan penutup yang bersih saat mengangkat makanan					
8.	Menggunakan alat perlengkapan yang bersih dalam menyajikan makanan					
9.	Menggunakan alat penjepit/alas tangan pada saat mengambil makanan yang akan diberikan kepada pembeli					
10.	Merokok selama menyajikan makanan					

## LAMPIRAN 2.HASIL OUTPUT SPSS

### Frequencies

Statistics					
		Usia	JK	Pendidikan	Masakerja
N	Valid	31	31	31	31
	Missing	0	0	0	0

### Frequency Table

Usia					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	18-28	6	19.4	19.4	19.4
	29-38	25	80.6	80.6	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

JK					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	L	30	96.8	96.8	96.8
	P	1	3.2	3.2	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

<b>Pendidikan</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SD	3	9.7	9.7	9.7
	SMP	10	32.3	32.3	41.9
	SMA	18	58.1	58.1	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

<b>Masakerja</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1-2	8	25.8	25.8	25.8
	3-4	12	38.7	38.7	64.5

<b>Statistics</b>						
		Pengetahuan	Sikap	Tindakan		
N	Valid	31	31	31		
	Missing	0	0	0		

### Frequency Table

<b>Pengetahuan</b>					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedang	20	64.5	64.5	64.5
	Baik	11	35.5	35.5	100.0

	Total	31	100.0	100.0	
--	-------	----	-------	-------	--

Sikap					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedang	1	3.2	3.2	3.2
	Baik	30	96.8	96.8	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

Tindakan					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedang	3	9.7	9.7	9.7
	baik	28	90.3	90.3	100.0
	Total	31	100.0	100.0	

### Crosstabs

Case Processing Summary						
	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Pengetahuan * Tindakan	31	100.0%	0	0.0%	31	100.0%

Pengetahuan * Tindakan Crosstabulation					
			Tindakan		Total
			sedang	baik	
Pengetahuan	sedang	Count	2	18	20
		Expected Count	1.9	18.1	20.0
	baik	Count	1	10	11
		Expected Count	1.1	9.9	11.0
Total		Count	3	28	31
		Expected Count	3.0	28.0	31.0

Chi-Square Tests					
	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	.007 <sup>a</sup>	1	.935		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.007	1	.934		
Fisher's Exact Test				1.000	.719
Linear-by- Linear Association	.006	1	.936		

N of Valid Cases	31				
a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.06.					
b. Computed only for a 2x2 table					

<b>Risk Estimate</b>			
	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Pengetahuan (sedang / baik)	1.111	.089	13.835
For cohort Tindakan = sedang	1.100	.112	10.807
For cohort Tindakan = baik	.990	.781	1.255
N of Valid Cases	31		

### Crosstab

<b>Case Processing Summary</b>						
	Cases					
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Sikap * Tindakan	31	100.0%	0	0.0%	31	100.0%

<b>Sikap * Tindakan Crosstabulation</b>					
			Tindakan		Total
			sedang	Baik	
Sikap	sedang	Count	1	0	1
		Expected Count	.1	.9	1.0
	baik	Count	2	28	30
		Expected Count	2.9	27.1	30.0
Total		Count	3	28	31
		Expected Count	3.0	28.0	31.0

<b>Chi-Square Tests</b>					
	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	9.644 <sup>a</sup>	1	.002		
Continuity Correction <sup>b</sup>	1.922	1	.166		
Likelihood Ratio	5.016	1	.025		
Fisher's Exact Test				.097	.097
Linear-by-Linear Association	9.333	1	.002		
N of Valid Cases	31				
a. 3 cells (75.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .10.					
b. Computed only for a 2x2 table					

<b>Risk Estimate</b>			
	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Tindakan = sedang	15.000	3.932	57.223
N of Valid Cases	31		

### LAMPIRAN 3.DOKUMENTASI



## LAMPIRAN 4. LEMBAR BIMBINGAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
 PRODI SARJANA TERAPAN SANITASI LINGKUNGAN  
 JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN TA 2021/2022

### LEMBAR BIMBINGAN SKRIPSI

Nama Mahasiswa : Selvira Br Sembiring  
 NIM : P00933218035  
 Dosen Pembimbing : Susanti br Perangin-angin, SKM, M.Kes  
 Judul Skripsi : Hubungan Pengetahuan dan sikap terhadap Tindakan Pelaporan  
 Jajanan Batso pada Sekolah Di Kecamatan Kabupaten Karo Tahun 2022

Pertemuan Ke	Hari/ Tanggal	Materi Bimbingan	Tanda Tangan Dosen
1	25 Jan 2022	Konsultasi judul	
11	3 Feb 2022	Revisi bab 1	
111	2 Mar 22	Revisi Bab 11 dan 111	
	14 Mar 22	Perbaikan Daftar Isi	
	30 Mar 22	Perbaikan Daftar Rujukan	
	25 Apr 22	ACC Proposal	
	23 Mei 22	Revisi Proposal	
	9 Juni 22	Konsultasi bab IV <del>dan</del>	
	26 Juli 22	Konsultasi bab IV	
	3 Agustus 22	Konsultasi bab V	
	8 Agus 22	ACC rekap hasil Skripsi	



Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan  
 Poltekkes Kemenkes Medan

Erba Kalto Manik, SKM, M.Sc.  
 NIP. 203261985021001

### LAMPIRAN 5.MASTER TABEL

No	Usia	JK	Pendidikan	Masa kerja	Pengetahuan ( x1)										Total X1	Sikap X2										total x2	Tindakan ( Y )										total y
					X1.1	X1.2	X1.3	X1.4	X1.5	X1.6	X1.7	X1.8	X1.9	X1.10		X2.1	X2.2	X2.3	X2.4	X2.5	X2.6	X2.7	X2.8	X2.9	X2.10		Y.1	Y.2	Y.3	Y.4	Y.5	Y.6	Y.7	Y.8	Y.9	Y.10	
1	32	L	SMA	1	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	29	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	4	5	4	4	5	5	4	4	5	1	41	
2	30	P	SD	3	3	2	2	2	2	2	2	2	3	2	22	4	4	5	4	4	3	3	4	4	39	4	5	3	4	4	5	5	4	5	1	40	
3	28	L	SD	1	3	2	2	2	2	1	1	1	1	2	17	4	4	4	3	4	4	3	3	3	35	4	5	3	3	4	5	4	3	3	1	35	
4	30	L	SMA	2	3	2	2	2	2	1	1	1	2	2	18	5	2	5	5	4	4	4	4	4	41	4	5	4	5	5	5	5	4	4	1	42	
5	32	L	SMA	3	3	3	2	2	1	2	1	2	2	2	20	5	2	5	4	4	4	4	4	4	40	4	5	4	5	5	5	5	4	5	1	43	
6	30	L	SMP	3	3	2	2	2	2	1	1	2	2	2	19	5	2	5	4	4	4	4	4	4	40	4	4	4	5	5	5	5	4	5	1	42	
7	28	L	SMA	1	3	2	3	2	1	2	2	1	1	2	19	5	2	5	4	4	4	4	4	4	40	4	4	4	4	5	5	4	4	4	1	39	
8	28	L	SMA	1	3	2	2	2	1	1	1	2	1	2	17	5	2	5	4	4	4	4	4	4	40	4	4	4	5	5	5	4	4	5	1	41	
9	32	L	SMP	3	3	2	2	2	1	1	1	2	2	2	18	4	2	5	4	4	3	4	4	4	38	4	4	4	5	5	5	4	4	5	1	41	
10	33	L	SMP	3	3	2	2	2	1	2	1	1	2	2	18	5	2	4	4	4	3	4	4	4	38	4	4	4	5	5	5	4	4	4	1	40	
11	34	L	SD	3	3	2	2	2	1	2	1	2	2	2	19	5	1	5	4	4	3	4	4	4	38	4	4	4	4	5	5	4	4	5	1	40	
12	30	L	SMP	3	3	2	2	2	2	1	2	2	1	2	19	5	1	4	4	5	3	4	4	4	38	4	5	4	5	5	5	5	4	5	1	43	
13	29	L	SMA	2	3	2	2	2	2	2	2	3	3	3	23	5	2	5	4	5	4	4	4	4	41	4	5	4	5	4	5	5	4	5	1	42	
14	35	L	SMA	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21	5	1	5	4	4	3	4	4	4	39	4	5	4	5	4	5	5	5	5	1	43	
15	34	L	SMA	3	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	22	5	2	5	4	4	4	4	4	4	40	4	4	4	5	5	5	5	5	5	1	43	
16	33	L	SMA	2	3	2	2	3	2	1	2	2	2	2	21	5	2	5	4	4	3	4	4	4	39	4	4	4	4	5	5	5	5	4	1	41	
17	27	L	SMP	2	3	2	3	2	2	2	2	3	2	2	23	5	2	5	4	4	4	5	4	5	43	4	5	4	5	5	5	5	5	5	1	44	
18	29	L	SMP	2	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	23	5	2	5	4	5	4	5	5	5	44	4	5	5	5	5	5	5	5	5	1	45	
19	34	L	SMP	2	3	2	2	3	2	3	2	2	2	2	23	5	2	5	3	5	4	5	4	5	43	4	4	5	5	5	5	5	5	5	1	44	
20	33	L	SMP	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21	5	2	5	3	4	4	5	5	4	42	4	5	5	5	4	5	5	4	5	1	43	
21	30	L	SMP	2	3	2	2	2	2	3	2	3	3	2	24	5	2	5	4	4	5	4	4	4	41	4	4	5	5	5	5	5	4	5	1	43	
22	33	L	SMA	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21	5	2	5	4	5	5	4	4	4	42	4	5	5	5	5	5	5	4	5	1	44	
23	31	L	SMA	1	3	2	3	3	2	3	2	2	2	2	24	5	2	5	4	5	5	4	4	5	43	4	4	4	5	5	5	5	4	5	1	42	
24	28	L	SMA	1	3	2	3	3	2	2	2	3	2	2	24	5	2	5	4	4	5	4	5	4	43	4	4	4	5	5	5	5	5	5	1	43	
25	28	L	SMA	1	3	2	2	3	2	2	2	3	2	2	23	4	2	5	4	4	4	5	4	4	41	5	4	4	5	5	5	5	5	5	1	44	
26	32	L	SMA	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21	5	2	5	4	4	4	4	4	5	42	4	5	5	4	5	5	5	5	5	1	44	
27	33	L	SMA	2	3	2	2	2	2	1	1	2	2	2	19	5	2	5	4	4	4	4	5	4	41	4	4	4	4	5	5	5	4	4	1	40	
28	34	L	SMA	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	21	5	2	5	4	5	4	4	4	5	42	5	4	4	5	5	5	4	4	5	1	42	
29	30	L	SMA	2	3	2	2	2	3	2	2	2	3	2	23	5	2	5	4	5	4	5	4	4	43	4	4	4	5	5	5	5	4	5	1	42	
30	30	L	SMA	2	3	2	2	3	3	2	2	2	2	3	24	5	2	5	4	5	4	4	4	5	43	4	4	4	4	5	5	5	4	5	1	41	
31	29	L	SMP	1	3	2	2	2	3	2	2	2	2	3	23	5	2	5	4	5	4	4	5	4	43	4	4	4	4	5	5	5	4	5	1	41	

