

KARYA TULIS ILMIAH
PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG
KEAMANAN PANGAN DI SD NEGERI 0101
SIBUHUAN KECAMATAN BARUMUN
KABUPATEN PADANG LAWAS
TAHUN 2022



OLEH:

AMRI TAUFIK NASUTION
NIM : P00933119056

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
KABANJAHE
2022

BIODATA



NAMA : AMRI TAUFIK NASUTION
NIM : P00933119056
TT, LAHIR : SIBUHUAN JULU,29 SEPTEMBER,2001
AGAMA : ISLAM
J. KELAMIN : LAKI LAKI
ANAK KE : 8
ALAMAT : SIBUHUAN JULU
NAMA AYAH : BUSTAN ARIFIN NASUTION
NAMA IBU : NURJAI DAH HASIBUAN

Riwayat Pendidikan

1. SD (2007-2013) : SD NEGERI INPRES SIBUHUAN
- 2.SMP (2013-2016) : MTs.S JA'fariyah Hutaibus
- 3.SMA (2016-2019) : MAN 1 PADANG LAWAS
- 4.DIPLOMA III (2019-2022) : Politeknik Kesehatan Lingkungan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan

LEMBAR PERSETUJUAN

**JUDUL : PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG
KEAMANAN PANGAN DI SD NEGERI 0101
SIBUHUANKECAMATAN BARUMUN KABUPATEN PADANG
LAWASTAHUN 2022**

NAMA : AMRI TAUFIK NASUTION

NIM : P00933119056

*Telah Diterima Dan Disetujui Untuk Diseminarkan Dihadapan Penguji
Kabanjahe, 2022*

**Menyetujui :
Pembimbing Utama**

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

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

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL : Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Tentang Keamanan Pangan Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022

NAMA : Amri Taufik Nasution

NIM : P00933119056

*Karya Tulis Ilmiah Ini Telah Diuji Pada Sidang Akhir
Program Jurusan Sanitasi Lingkungan Kabanjahe
Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan
Kabanjahe, 02 Agustus 2022*

Penguji I

Penguji II

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

Deli Syaputri, SKM.M.Kes
NIP. 198906022020122003

Ketua Penguji

Julietta br Girsang, SKM. M.Kes
NIP. 197006141996022001

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

Erba Kalto Manik, SKM, M.Ss
NIP. 196203619850210

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

**KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2022
AMRI TAUFIK NASUTIO**

**“PERILAKU PEDAGANG MAKANAN JAJANAN TENTANG KEAMANAN
PANGAN DI SD NEGERI 0101 SIBUHUAN KECAMTAN BARUMUN
KABUPATEN PADANG LAWAS TAHUN 2022**

Viii + 32+ 5 Tabel + 7 Lampiran

ABSTRAK

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

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022.

Penelitian ini dilaksanakan di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022. sedangkan waktu penelitian dilakukan pada bulan juli 2022. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan rancangan penelitian studi cross sectional, untuk mengetahui perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SDNegeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022. populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan yang ada di SDNegeri 0101 Sibuhuan. sampel yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 11 pedagang.

Dari hasil penelitian Tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan lebih banyak berpengetahuan baik yaitu sebanyak 8 orang (72%). sedangkan Sikap pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yaitu sebanyak 10 orang (91%). Dan Tindakan pedagang makanan jajanan terhadap keamanan pangan yaitu sebanyak 8 orang (72,2%).

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Perilaku, Pedagang Makanan Jajanan

**INDONESIAN MINISTRY OF HEALTH MEDAN HEALTH POLYTECHNICS
ENVIROMENTAL HEALTH DEPARTEMEN KABANJAHE**

**SCIENTIFIC PAPER, JULY 2022
AMRI TAUFIK NASUTION**

**“THE BEHAVIOR OF SNACK FOOD TRADERS ABOUT FOOD SAFETY AT
SD NEGERI 0101 SIBUHUAN KECAMTAN BARUMUN PADANG LAWAS
REGENCY IN 2022”**

viii + 32 Pages + 7 Appendix

ABSTRACT

Behavior is an activity or activity of the organism (living being) concerned. Human behavior is essentially the actions or activities of man himself which has a very wide range of other things: walking, talking, crying, laughing, working, studying, writing, reading and so on.

This study aims to determine the behavior of snack food traders regarding food safety at SD Negeri 0101 Sibuhuan, Barumun District, Padang Lawas Regency in 2022. This research was carried out at SD Negeri 0101 Sibuhuan, Barumun District, Padang Lawas Regency in 2022,

while the research time was carried out in July 2022. This type of research is descriptive with a cross-sectional study research design, to determine the behavior of snack food traders about food safety at SDNegeri 0101 Sibuhuan, Barumun District, Padang Lawas Regency in 2022. the population in this study was all snack food vendors at SDNegeri 0101 Sibuhuan. the sample taken in this study was 11 traders.

From the results of the study, the level of knowledge of snack food traders about food safety is more knowledgeable, namely as many as 8 people (72%). while the attitude of snack food traders towards food safety is as many as 10 people (91%). And the actions of snack food vendors against food safety were 8 people (72.2%).

Keywords : Food Safety, Behavior, Snack Food Vendors



CONFIRMED HAS BEEN TRANSLATED BY :
LBP-Twins English &
Language Laboratory of
Medan Health Polytechnic
of Ministry of Health

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas hidayahNya penulis dapat melaksanakan dan menyusun karya tulis ilmiah ini yang berjudul “Perilaku Pedangang makanan jajanan tentang keamanan Pangan Di SD Negeri 0101 Sibuhuan kecamatan Barumun Kabupaten Padang lawas 2022”

Atas bimbingan bapak/ibu dosen dan saran dari teman teman maka disusunlah karya tulis ilmiah ini semoga dengan tersusunya laporan ini diharapkan dapat berguna bagi kami semua dalam memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Diploma III Politeknik Kesehatan Medan Jurusan Kesehatan Lingkungan.

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

Rasa dan ucapan terima kasih saya sampaikan kepada pihak yang telah membantu saya dalam menyusun laporan ini pihak yang saya ucapakan terima kasih adalah:

1. Ibu Dra. Ida Nurhayati, M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Medan.
2. Bapak Erba Kalto Manik, SKM. MSc selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Kemenkes RI Medan.
3. Ibu Julietta Br Girsang, SKM.M.Kes selaku Pembimbing Karya Tulis Ilmiah ini yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing, memberi arahan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Ibu Marina br Karo, SKM.M.Kes selaku Tim Penguji yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Ibu Deli Syaputri, SKM.M.Kes selaku Tim Penguji yang telah memberikan saran dan masukan perbaikan dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen beserta Staf yang ada di Jurusan Kesehatan Lingkungan yang banyak memberi Ilmu Pengetahuan.
7. kepada ke dua Orang tua tercinta Ayahanda H .Bustan Nasution Ibunda Hj. Nurjaidah Hasibuan yang telah banyak mengorbankan waktu, tenaga, materi serta yang selalu memberikan dukungan, cinta dan doa yang sangat luar biasa bagi penulis dari awal pendidikan sampai pada saat ini juga.

8. Seluruh teman seperjuangan Angkatan 2022 yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu Serta semua pihak yang tidak bisa Penulis sebutkan satu persatu yang telah memberi dukungan dan doa serta motivasi dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

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

Kabangahe, Agustus 2022
Penulis

Amri Taufik Nasution
NIM: P0093311905

DAFTAR ISI

BIODATA
LEMBAR PERSETUJUAN
LEMBAR PENGESAHAN.....
ABSTRAK	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan penelitian	4
C.1 Tujuan Umum	4
C.2 Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
D.1 Bagi Pedagang	4
D.2 Bagi Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Makanan jajanan	6
A.1 Pengertian Makanan Jajanan	6
A.2 Jenis makanan jajanan	6
A.3 Makanan Jajanan Aman	7
A.4 Kandungan Gizi Makanan Jajanan	8
A.5 Penyebab Makanan Tidak Aman	8
A.6 Kunci Keamanan Pangan di Sekolah	9
B. Perilaku.....	10
B.1 Pengertian perilaku.....	10
B.2 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku	10
C. Pengetahuan	11
C.1 Pengertian pengetahuan.....	11
C.2 Sumber Pengetahuan.....	11

C.3 Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan	11
D. Sikap	12
D.1 Pengertian Sikap	12
E. Tindakan	13
E.1 Pengertian tindakan	13
E.2 Faktor yang mempengaruhi tindakan	13
F. Keamanan pangan.....	14
F.1 Pengertian Keamanan Pangan	14
F.2 Cemaran Biologi	15
F.3 Cemaran Kimia.....	16
F.4 Cemaran Fisik	17
F.5 Keracunan Pangan	17
F.6 Upaya hygiene supaya tidak terkontaminasi dan menjadi aman	18
H. Definisi Operasional.....	20
BAB III METODE PENELITIAN.....	21
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	21
B. Lokasi Dan Waktu Penelitian	21
C. Populasi dan Sampel	21
C.1 Populasi	21
C.2 Sampel.....	21
D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data	21
D.1 Jenis Data	21
D.2 Cara Pengumpulan Data.....	22
E. Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	23
B. Hasil Penelitian.....	23
b.1. Karakteristik Responden.....	23
b.2. Kategori Pengetahuan.....	25
b.3. Kategori Sikap	26
b.4. Kategori Tindakan.....	26
C. Pembahasan.....	26
C.1. Pengetahuan	26

C.2. Sikap	27
C.3.Tindakan.....	28
BAB V Kesimpulan Dan Saran	30
A. Kesimpulan	30
B. Saran.....	30
DAFTAR PUSTAKA	31
DOKUMENTASI	32

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Distribusi Pedagang Berdasarkan Umur Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022.....	23
Tabel.4.2 Distribusi Pedagang Berdasarkan Jenis Kelamin Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022.....	24
Tabel.4.3 Distribusi Pedagang Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022.....	24
Tabel.4.4 Distribusi Pedagang Berdasarkan Lama Berdagang Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022.....	25
Tabel.4.5 Distribusi Pedagang Berdasarkan Pengetahuan Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022	25
Tabel.4.6 Distribusi Pedagang Berdasarkan Sikap Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022.....	26
Tabel.4.7 Distribusi Pedagang Berdasarkan Tindakan Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022.....	26

DAFTAR LAMPIRAN

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

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

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

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

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

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

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

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

Ditambah lagi Sebagian besar makanan jajanan anak sekolah merupakan makanan yang diolah secara tradisional yang diujikan oleh penjaja makanan. Sehingga, perilaku penjaja makanan dalam mengolah dan menjajakan jajanannya pada konsumen sangatlah penting. 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.

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

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

Banyaknya sekolah dasar yang terdapat pedagang makanan jajanan serta masih minimnya tingkat pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan, yang sangat beresiko menyebabkan penyakit, mengingat anak sekolah dasar sebagai mayoritas konsumen makanan jajanan, yang berada dalam usia pertumbuhan, merupakan investasi bagi orang tua dan negara sehingga membutuhkan makanan dengan nutrisi yang baik serta terjaga keamanannya, alasan pemilihan lokasi Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas. Sekolah ini tidak memiliki kantin sekolah sejak pandemi covid-19 dan siswa siswi mayoritas mengkonsumsi jajanan di lingkungan sekolah.

Berdasarkan Latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas 2022.

B. Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022

C. Tujuan penelitian

C.1 Tujuan Umum

Mengetahuigambaran perilakupedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022.

C.2 Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas Tahun 2022
- b. Mengetahui gambaran sikap pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas
- c. Mengetahui gambarantindakan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan Kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas

D. Manfaat Penelitian

D.1 Bagi Pedagang

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

D.2 Bagi Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan dan sebagai pengalaman dalam merealisasikan teori yang telah didapat dibangku kuliah, khususnya mengenai mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan perilaku pedangan makanan jajanan di sekolah dasar.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan jajanan

A.1 Pengertian Makanan Jajanan

Makanan jajanan adalah jenis makanan yang dijual di kaki lima, pinggir jalan, stasiun, pasar, tempat lingkungan atau pemukiman lainnya. Makanan jajanan merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan untuk dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan maupun di tempat-tempat keramaian umum, yang dapat langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa proses pengelolaan atau persiapan terlebih dahulu. mengonsumsi makanan jajanan yang tidak sehat dapat mengakibatkan penurunan status gizi dan meningkatnya angka kesakitan khusus pada anak sekolah. Beragam jenis makanan jajanan di Indonesia berkembang sangat pesat sejalan dengan pesatnya pembangunan. Beberapa keunggulan makanan jajanan adalah harganya yang murah, mudah didapat, cita rasa yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat.

Menurut Depkes RI pangan jajanan merupakan makanan dan minuman yang bisa langsung dikonsumsi dan dapat dibeli dari penjual makanan, yang diproduksi oleh penjual tersebut atau yang diproduksi orang lain, tanpa diolah lagi. Selama ini masyarakat sering mengonsumsi bahan-bahan yang dapat dikategorikan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dapat berupa pewarna (untuk menambah daya tarik visual), pengental (memperbaiki tekstur), penyedap (menguatkan rasa), pemanis (penambah rasa). BTP dapat ditambahkan dalam makanan selama dalam masa pengolahan dan dipastikan keamanan dalam penggunaannya (Indrati dan Gardjito, 2014).

A.2 Jenis makanan jajanan

Makanan jajanan yang baik untuk dikonsumsi oleh seseorang harus mengandung nilai gizi yang cukup. Ada tiga (3) jenis makanan jajanan yaitu:

- a. Makanan utama adalah makanan yang disiapkan di rumah atau disiapkan di tempat penjualan. Contoh: gado-gado, nasi uduk, siomay, nasi campur dan lain-lain
- b. Makanan cemilan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan, yang terdiri dari:
 - a) Makanan cemilan basah, contoh pisang goreng, lempeng dan lain-lain. Makanan ini dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan.
 - b) Makanan cemilan kering, seperti keripik, biskuit, kue dan lain-lain. Makanan ini diproduksi oleh industri makanan baik industri besar, industri kecil dan industri rumah tangga.
- c. Minuman

Kelompok minuman yang dijual meliputi:

- a) Air minum, baik dalam kemasan atau yang disiapkan sendiri
- b) Minuman ringan, seperti minuman teh, minuman sari buah
- c) Minuman campur, seperti es buah, es cendol, es campur dan lain-lain.

Makanan yang mempunyai rasa manis, enak, dengan warna yang menarik dan memiliki tekstur lembut lebih disukai oleh anak-anak. Contoh jenis makanan seperti coklat, permen, jeli, sedangkan minuman yang memiliki warna yang menarik seperti air minum dalam kemasan maupun es sirup tanpa label, es susu dan lain-lain adalah kelompok minuman yang disukai oleh anak-anak

A.3 Makanan Jajanan Aman

Makanan jajanan aman adalah makanan jajanan yang tidak mengandung bahaya keamanan pangan bagi kesehatan manusia. Makanan yang terjamin hygiene dan sanitasinya selama proses penanganan makanan, mulai dari persiapan, pembuatan, hingga penyajian makanan. Bertujuan untuk menghindari penyakit infeksi atau penyakit lainnya. Makanan yang tidak aman atau makanan yang menggunakan

bahan tambahan makanan berbahaya yang dapat membuat imunitas tubuh seseorang menurun sehingga menimbulkan keracunan makanan.

A.4 Kandungan Gizi Makanan Jajanan

Kandungan gizi makanan jajanan terdiri dari :

a. Energi

Merupakan salah satu hasil metabolisme karbohidrat, protein dan lemak, yang berfungsi sebagai zat tenaga untuk metabolisme, pertumbuhan, dan kegiatan fisik. Kandungan energi pada makanan jajanan berkisar antara 231-1.024 kkal per porsi makanan jajanan (Winarno, 2004).

b. Protein

Protein terdiri dari asam amino. Fungsi dari protein antara lain, yaitu sebagai pengganti jaringan yang rusak, untuk pertumbuhan serta sebagai antibody (kekebalan tubuh). Kandungan protein pada makanan jajanan berkisar antara 0,8-15,6 gram per porsi makanan jajanan (Winarno, 2004).

c. Lemak

Lemak banyak terdapat pada jenis makanan yang bersumber dari hewani dan nabati. Fungsi dari lemak adalah sebagai sumber energi, pelindung organ tubuh, pembentukan sel, sumber asam lemak esensial, memberi rasa kenyang, lezat, dan memelihara suhu tubuh. Kandungan lemak pada makanan jajanan berkisar antara 0,8-19,3 gram per porsi makanan jajanan (Winarno, 2004).

d. Karbohidrat

Karbohidrat adalah komposisi yang terdiri dari elemen karbon, hidrogen, dan oksigen, terdapat dalam tumbuhan seperti beras, jagung, dan umbi-umbian, dan terbentuk melalui proses asimilasi dalam tumbuhan. Fungsi dari karbohidrat antara lain sebagai sumber energi utama yang diperlukan untuk gerak, memberi rasa kenyang, pembentukan cadangan sumber energi. Kelebihan karbohidrat dalam tubuh akan disimpan dalam bentuk lemak sebagai cadangan

A.5 Penyebab Makanan Tidak Aman

Penyebab makanan tidak aman dapat berasal dari 3 (tiga) cemaran, yaitu cemaran fisik, cemaran kimia, dan cemaran biologis.

a. Cemaran Fisik

Cemaran fisik seperti rambut, pasir, batu dan lainnya. Cemaran fisik ini 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, yang bertujuan untuk membuat makanan awet dan lebih enak. Contoh bahan tambahan makanan berbahaya adalah *sakarin*, *rhodamin B*, *boraks*, dan *methanil yellow*

c. Cemaran Biologis

Cemaran biologis disebabkan oleh rendahnya kebersihan dan sanitasi. Contoh cemaran diantaranya yaitu:

- a) *Salmonella* biasanya dapat ditularkan dari kulit telur yang kotor.
- b) *E. Coli* pada sayuran mentah dan es batu. Kontaminasi dapat berasal dari kotoran hewan maupun pupuk kandang yang digunakan dalam proses penanaman sayur dan es batu yang airnya tidak di masak terlebih dahulu

A.6 Kunci Keamanan Pangan di Sekolah

Adapun kunci keamanan pangan di sekolah yaitu:

- a. Kenali jajanan yang aman. Pangan yang aman adalah pangan yang bebas dari bahaya biologis, kimia, dan bendalain.
- b. Beli jajanan yang aman. Saat membeli pangan, kita harus memilih tempat yang tepat.
- c. Baca label dengan seksama. Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan dengan bentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.

- d. Jaga kebersihan. Meskipun tidak semua mikroba dapat menyebabkan sakit, mikroba berbahaya/kuman banyak ditemukan pada tanah, air, hewan, dan manusia. Kuman dapat terbawa oleh udara atau melalui tangan, lap, dan peralatan makan.
- e. Catat apa yang ditemui. Setelah mengenali dengan baik pangan jajanan di sekolah, anak Anda bisa melaporkan jika ada pangan yang dinilai aman dan tidak aman ke sistem e-notifikasi dari BPOM.

B. Perilaku

B.1 Pengertian perilaku

Perilaku adalah serangkaian tindakan yang dibuat oleh individu, organisme, sistem atau entitas buatan dalam hubungannya dengan dirinya sendiri atau lingkungannya, yang mencakup sistem atau organisme lain di sekitarnya serta lingkungan fisik (materi). Perilaku adalah respon yang dikomputasi dari sebuah sistem atau organisme terhadap berbagai rangsangan atau input, baik internal atau eksternal, sadar atau bawah sadar, terbuka atau rahasia, dan sukarela atau tidak sukarela. Mengambil perspektif informatika perilaku, perilaku terdiri dari faktor, operasi, interaksi, dan sifat-sifat perilaku. Perilaku dapat direpresentasikan sebagai vektor perilaku.

Perilaku pedagang makanan adalah komponen penting yang berpengaruh terhadap keamanan pangan karena merupakan sumber potensi dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan seperti perilaku penjamah atau penjual makanan agar terhindar dari pencemaran fisik, kimia, dan biologi

- a. mencuci tangan sebelum memegang makanan
- b. memotong atau membersihkan kuku panjang atau kotor
- c. menyediakan tempat sampah, buang apabila penuh dan kotor
- d. Beli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih
- e. Tidak menggunakan kuas dari logam berat
- f. Makanan ditempatkan di wadah yang terpisah agar tidak terkontaminasi silang

B.2 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku

Menurut Sunaryo (2004) faktor yang mempengaruhi perilaku manusia yaitu ;

- a. Faktor genetik atau faktor endogen
- b. Faktor eksogen atau faktor dari luar individu
- c. Faktor-faktor Lain

C. Pengetahuan

C.1 Pengertian pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia yakni, indera pendengaran, penglihatan, penciuman, perasaan dan perabaan. Sebagian pengetahuan manusia didapat melalui mata dan telinga. Pengetahuan memiliki peranan yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang, karena dari pengalaman dan penelitian ternyata perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Notoatmodjo, 2012).

Menurut Notoatmodjo (2012), pengetahuan merupakan hasil dari tau dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Dalam kamus besar bahasa Indonesia (2011), pengetahuan adalah segala sesuatu yang diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran, proses belajar ini dipengaruhi berbagai faktor dari dalam, seperti motivasi dan faktor luar berupa sarana informasi atau maklumat yang diketahui atau disadari oleh seseorang (Agus, 2013).

C.2 Sumber Pengetahuan

Pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang tentu saja berasal dari berbagai sumber. Berikut adalah sumber pengetahuan.

- a. Kepercayaan yang didasarkan dari tradisi
- b. Kebiasaan-kebiasaan dan agama
- c. Pancaindra/pengalaman
- d. Akal pikiran
- e. Intuisi individual

C.3 Faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan

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

a. Faktor Pendidikan

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

b. Faktor Pekerjaan

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

c. Faktor Pengalaman

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

d. Keyakinan

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

e. Sosial budaya

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

D. Sikap

D.1 Pengertian Sikap

Setiap orang memiliki sikap yang berbeda-beda terhadap sesuatu hal tertentu (objek tertentu). Sikap menunjukkan penilaian, perasaan, serta tindakan terhadap suatu objek. Sikap yang berbeda-beda terjadi karena adanya pemahaman, pengalaman, dan pertimbangan yang sudah pernah

dialami seseorang dalam suatu objek. Maka dari itu hasil sikap terhadap suatu objek ada yang bersifat positif (menerima) dan negatif (tidak menerima).

Dalam interaksi sosial, individu bereaksi membentuk pola sikap tertentu terhadap berbagai obyek psikologis yang dihadapinya. Azwar (2005) mengatakan bahwa salah faktor yang mempengaruhi sikap adalah lembaga pendidikan Menurut Azwar apabila terdapat sesuatu hal yang bersifat kontroversial, pada umumnya orang akan mencari informasi lain untuk memperkuat posisi sikapnya atau mungkin juga orang tersebut tidak mengambil sikap memihak. Dalam keadaan seperti itu, ajaran moral yang diperoleh dari lembaga pendidikan atau dari agama seringkali menjadi faktor yang menentukan sikap.

E. Tindakan

E.1 Pengertian tindakan

Menurut Notoatmodjo, tindakan adalah mekanisme dari suatu pengamatan yang muncul dari persepsi sehingga ada respon untuk melakukan suatu tindakan. Jadi, tindakan adalah sebuah perbuatan yang merupakan respon dari hasil pengamatan yang memunculkan persepsi. Saat seseorang melihat sesuatu atau mendengarkan sesuatu. Maka akan membangun suatu persepsi, katakanlah suatu penilaian apakah suka dengan hal tersebut atau sebaliknya. Apakah membutuhkan hal tersebut atau tidak, dan seterusnya.

Hasil persepsi ini kemudian memunculkan aksi, aksi inilah yang disebut sebagai tindakan. Sehingga perbuatan apapun yang merupakan bentuk reaksi seseorang terhadap suatu hal. Maka reaksi inilah yang disebut sebagai tindakan. Tindakan ini bisa hanya diam saja, berlari, tertawa, dan lain-lain.

E.2 Faktor yang mempengaruhi tindakan

Menurut Noorkasiani (2009) tindakan disebabkan oleh beberapa faktor seperti faktor predisposisi yaitu sikap keyakinan, nilai, motivasi, dan

pengetahuan. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan yang nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain fasilitas dan sarana prasarana. Pengalaman pribadi haruslah memberi kesan kuat untuk dapat menjadi dasar pembentukan sikap. Sikap dan pengetahuan dapat mempengaruhi tindakan masyarakat.

F. Keamanan pangan

F.1 Pengertian Keamanan Pangan

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

Agar makanan dapat berfungsi dengan baik, maka diperlukan berbagai syarat agar memenuhi kriteria seperti yang diharapkan. Selain makanan harus mengandung zat gizi (lemak, protein, karbohidrat, mineral dan vitamin), makanan harus baik dan tidak kalah pentingnya yang untuk diperhatikan adalah bahwa makan harus aman untuk dikonsumsi. Setelah ketiga unsur tersebut terpenuhi, maka baru dapat disebut dengan makanan "Sehat". Umar Santoso 2009 mengatakan bahwa berbagai berita di media massa dari tahun ketahun semakin menggugah kesadaran akan rapuhnya kondisi keamanan sulpy pangan kita. Sangat sering diinformasikan bahwa beberapa macam komponen makanan misalnya zat pewarna sintetis, bhan pengawet, pemanis buatan dan lain sebagainya yang mengancam kesehatan kita. Mengingat makanan harus tersedia setiap saat, sedangkan jumlah penduduk semakin bertambah, maka keadaan ini menuntut kita untuk berusaha meningkatkan dan mempercepat pengadaan pangan. Tetapi pengadaan pangan yang cukup belum menjamin terbentuknya terhadap keluarga yang sehat dan sejahtera serta belum tentu dapat menjamin masyarakat yang sehat pula. Selain jumlahnya yang cukup, makanan yang dikonsumsi harus mempunyai nilai gizi yang tinggi, bersih, dan aman. Sedangkan yang dimaksud dengan makanan aman adalah makanan yang

bebas dari komponen-komponen berbahaya atau organisme yang dapat menyebabkan keracunan atau menimbulkan penyakit.

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

F.2Cemaran Biologi

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

Cara pencegahan cemaran biologi, yaitu:

- a. Beli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih.
- b. Beli dari penjual yang sehat dan bersih.
- c. Pilih makanan yang telah dimasak.
- d. Beli pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik.
- e. Konsumsi pangan secara benar.
- f. Kemasan tidak rusak.

- g. Tidak basi (tekstur lunak, bau tidak menyimpang seperti bau asam atau busuk).
- h. Jangan sayang membuang pangan dengan rasa menyimpan

F.3Cemaran Kimia

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

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

Cara pencegahan cemaran Kimia :

- a) Selalu memilih bahan pangan yang baik untuk dimasak atau dikonsumsi langsung.
- b) Mencuci sayuran dan buah-buahan dengan bersih sebelum diolah atau dimakan.
- c) Menggunakan air bersih (tidak tercemar) untuk menangani dan mengolah pangan.
- d) Tidak menggunakan bahan tambahan (pewarna, pengawet, dan lain-lain) yang dilarang digunakan untuk pangan.
- e) Menggunakan Bahan Tambahan Pangan yang dibutuhkan seperlunya dan tidak melebihi takaran yang diijinkan.
- f) Tidak menggunakan alat masak atau wadah yang dilapisi logam berat.
- g) Tidak menggunakan peralatan/pengemas yang bukan untuk pangan.
- h) Tidak menggunakan pengemas bekas, kertas koran untuk membungkus pangan.

- i) Jangan menggunakan wadah styrofoam atau plastik kresek (non food grade) untuk mewadahi pangan terutama pangan siap santap yang panas, berlemak, dan asam karena berpeluang terjadi perpindahan komponen kimia dari wadah ke pangan (migrasi).

F.4 Cemar Fisik

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

5 Kunci Keamanan Pangan :

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

Ciri Pangan Kemasan yang baik :

- a. Kemasan dalam kondisi baik tidak rusak, penyok atau menggelembung.
- b. Pangan tidak kedaluwarsa atau rusak.
- c. Sudah memiliki nomor izin edar:

F.5 Keracunan Pangan

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

Jika terdapat dua orang atau lebih yang menderita sakit dengan gejala yang

sama atau hampir sama setelah mengonsumsi pangan, dan pangan tersebut terbukti sebagai sumber keracunan, maka Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (KLB Keracunan Pangan). Kontaminasi umumnya terjadi pada kasus keracunan makanan disebabkan oleh :

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

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

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

F.6 Upaya hygiene supaya tidak terkontaminasi dan menjadi aman

a. Pemilihan Bahan Baku Makanan

Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya-bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus diperhatikan

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia. Adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan. Untuk mencegah terjadinya kerusakan dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri.

c. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap saji. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip hygiene sanitasi Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan pada saat pengangkutan makanan.

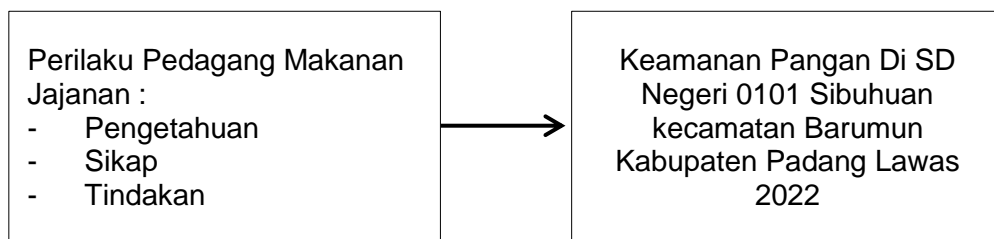
d. Penyimpanan Makanan

Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam.

e. Penyajian Makanan

Prinsip penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang.

G. Kerangka Konsep



H. Definisi Operasional

No	Variabel	Defenisi	Skala	Alat Ukur	Hasil
1	Pengetahuan	Pengetahuan pedagang makanan tentang keamanan pangan	Ordinal	Checklist	Dikatakan baik apabila jawaban responden 76-100%
2	Sikap	Reaksi pedagang makanan tentang keamanan pangan	Ordinal	Checklist	sedang apabila jawaban 60-75%
3	Tindakan	Tindakan atau perbuatan yang dilakukan oleh pedagang makanan	Ordinal	Checklist	dan kurang ≤ 60

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian untk melihat gambaran perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SDNegeri 0101 Sibuhuan kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas 2022.

B. Lokasi Dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di lokasi SD Negeri 0101 Sibuhuan kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas. Penelitian dilakukan sesudah sempro 2022

C. Populasi dan Sampel

C.1 Populasi

Penelitian ini adalah keseluruhan sampel penelitian atau objek yang akan diteliti (Notoadmojo,2005), populasi pada penelitian ini adalah seluruh pedagang makanan jajanan yang ada di SDNegeri 0101 Sibuhuan kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas total populasi pedagang makanan jajanan adalah 11 pedagang.

C.2 Sampel

Teknik pengambilan sampel dalam penilitian ini adalah *total sampling*, total sampling adalah teknik pengambilan sampel dimana jumlah sampel sama dengan populasi (sugiyono, 2007). Alasan mengambil total sampling karena menurut sugiyono (2007) jumlah populasi yg kurang dari 100seluruh opulasi dijadikan sampel pepenelitian seluruhnya. sampel yang diambil dalam penelitian ini sebanyak 11 pedagang.

D. Jenis Dan Cara Pengumpulan Data

D.1 Jenis Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini meliputi data primer dansekunder.

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

D.2 Cara Pengumpulan Data

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

E. Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisa secara manual dengan pemberian kode atasjawaban responden dan ditabulasikan kedalam tabel frekuensi. Untuk menggambarkan perilaku pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan Di SD Negeri 0101 Sibuhuan kecamatan Barumun Kabupaten Padang Lawas 2022.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Sd Negeri 0101 Sibuhuan merupakan salah sekolah dasar negeri yang berada di Jl. Kihajar Dewantara, Pasar Sibuhuan, Kecamatan Barumun, Kabupaten Padang Lawas, Sumatera Utara. Sd negeri 0101 berada di bawah naungan kementerian pendidikan dan kebudayaan dengan Jumlah Siswa/1519 Siswa/l. pedagang makanan jajanan di Sd negeri 0101 Sibuhuan sebagian ada yang berdagang pake gerobak, sepeda motor dan juga ada yang berdagang dengan bangunan/tempat permanen. Sebagian pedagang di Sd negeri 0101 Sibuhuan ada yang berdagang hanya pas sekolah masuk dan ada juga pedagang yang berdagang setiap hari walapun sekolah sedang libur. Tetapi pedagang makanan jajanan di Sd negeri 0101 didominasi oleh pedagang dengan dagangan pake sepeda motor dan gerobak yang artinya pedagang makanan jajanan di Sd negeri 0101 akan ramai pada saat sekolah masuk.

B. Hasil Penelitian

b.1. Karakteristik Responden

1. Umur

Tabel 4.1

Distribusi Pedagang Berdasarkan Umur Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan Tahun 2022

Umur (Tahun)	Frekuensi	Persen (%)
15-20	2	18,2
21-26	3	27,3
27-32	2	18,2
33-38	2	18,2
39-44	1	9
45-50	1	9
Total	11	100%

Berdasarkan Tabel.4.1 menunjukkan bahwa frekuensi terbanyak yaitu pedagang yang berumur 21-26 tahun, yaitu sebanyak 3 pedagang jajanan (27,3%). Sedangkan frekuensi paling sedikit yaitu responden yang berumur 39 – 44 dan 45-50 tahun sebanyak 1 pedagang jajanan (13.3%)

2. Jenis Kelamin

Tabel.4.2
Distribusi Pedagang Berdasarkan Jenis Kelamin Di Sd Negeri
0101 Sibuhuan Tahun 2022

No.	Jenis Kelamin	N	%
1	Laki-Laki	6	55
2	Perempuan	5	45
Total		11	100

Berdasarkan Tabel.4.2 menunjukkan bahwa pedagang jajanan dengan jenis kelamin laki-laki memiliki frekuensi terbanyak yaitu 6 pedagang (55%) dan pedagang jajanan yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 5 pedagang (45%).

3. Pendidikan

Tabel.4.3
Distribusi Pedagang Berdasarkan Tingkat Pendidikan Di Sd Negeri
0101 Sibuhuan Tahun 2022

No.	Pendidikan	N	%
1.	SMA	10	91
2.	S1	1	9
Total		11	100

Berdasarkan Tabel.4.3 menunjukkan bahwa pedagang jajanan dengan tingkat pendidikan SMA adalah yang terbanyak yaitu 10 pedagang (91%), dan S1 1 pedagang (9%).

4. Lama berdagang

Tabel.4.4
Distribusi Pedagang Berdasarkan Lama Berdagang Di Sd Negeri 0101
Sibuhuan Tahun 2022

No.	Lama Berdagang	N	%
1	≤ 1 Tahun	2	19
2	1-5 Tahun	8	72
3	≥ 5 Tahun	1	9
Total		11	100

Berdasarkan Tabel.4.4 menunjukkan bahwa pedagang jajanan dengan frekuensi terbanyak adalah pedagang jajanan yang sudah berjualan 1-5 tahun yaitu sebanyak 8 pedagang (72%), sedangkan pedagang jajanan dengan frekuensi sedikit yaitu pedagang jajanan yang sudah berjualan ≤ 1 tahun yaitu sebanyak 2 pedagang (19%) sisanya adalah pedagang jajanan yang sudah berjualan selama ≥ 5 tahun yaitu sebanyak 1 pedagang (9%).

b.2. Kategori Pengetahuan

Tabel.4.5
Distribusi Pedagang Berdasarkan Pengetahuan Di Sd Negeri 0101
Sibuhuan Tahun 2022

No.	Kategori Pengetahuan	N	%
1	Baik	8	72
2	Sedang	2	19
3	Kurang	1	9
Total		11	100

Berdasarkan tabel.4.5 pedagang jajanan yang memiliki pengetahuan baik terhadap keamanan pangan sebanyak 8 orang (72%), pedagang jajanan yang memiliki pengetahuan sedang sebanyak 2 orang (19%) dan pedagang jajanan yang memiliki pengetahuan kurang sebanyak 1 orang (9%).

b.3. Kategori Sikap

Tabel.4.6
Distribusi Pedagang Berdasarkan Sikap Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan
Tahun 2022

No.	Kategori Sikap	N	%
1.	Baik	10	91
2.	Kurang	1	9
	Total	11	100

Berdasarkan tabel.4.6 pedagang jajanan yang memiliki sikap yang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 10 pedagang (46,7%) dan kurang 1 pedagang (9%).

b.4. Kategori Tindakan

Tabel.4.7
Distribusi Pedagang Berdasarkan Tindakan Di Sd Negeri 0101 Sibuhuan
Tahun 2022

No.	Kategori Tindakan	N	%
1.	Baik	8	72,2
2.	Sedang	3	27,8
	Total	11	100

Berdasarkan tabel.4.7 pedagang jajanan yang memiliki tindakan yang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 8 pedagang (72,2%), pedagang jajanan yang memiliki tindakan yang sedang terhadap keamanan pangan sebanyak 3 pedagang (27,8%).

C. Pembahasan

C.1. Pengetahuan

Pada tabel.4.5 di atas persentase pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan sudah cukup baik, yaitu 8 orang (72%) pedagang dikategorikan baik yang sudah cukup mengerti mengenai keamanan makanan. Salah faktor mengapa pengetahuan pedagang makanan jajanan baik adalah tingkat

pendidikan dimana pada tabel 4.3 tingkat pendidikan pedagang makanan jajanan cukup tinggi yaitu pedagang dengan tingkat pendidikan strata 1 (S1) 1 pedagang dan pedagang dengan tingkat pendidikan sekolah menengah atas (SMA) 10 pedagang.

Hal ini sesuai dengan apa yang dikemukakan oleh Notoatmodjo (2010), yaitu salah satu faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah tingkat pendidikan dimana Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima informasi tentang objek atau yang berkaitan dengan pengetahuan, pengetahuan umumnya dapat diperoleh dari informasi yang disampaikan oleh orang tua, guru, dan media massa. pendidikan sangat erat kaitannya dengan pengetahuan, pendidikan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat diperlukan untuk pengembangan diri. semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima, serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi.

Dalam penelitian diantaranya pengetahuan tentang praktek hygiene yang baik saat menangani, makanan, mengelola, menyajikan dan menyimpan makanan . pengetahuan yang diperoleh responden tentang keamanan pangan adalah berpengetahuan baik, oleh karena itu tetap perlu dipertahankan dan tetap meningkatkan pengetahuan pedagang tentang keamanan pangan dengan melakukan penyuluhan-penyuluhan serta penyebaran informasi kepada pedagang makanan jajanan.

Pengetahuan adalah hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia yakni, indera pendengaran, penglihatan, penciuman, perasaan dan perabaan.

C.2. Sikap

Pada Tabel.4.6 memperlihatkan mayoritas pedagang makanan jajanan memiliki sikap yang baik terhadap keamanan pangan sebanyak 10 orang (91%), salah satu faktor mengapa sikap pedagang makanan jajanan baik adalah pengetahuan. pada tabel 4.5 dapat dilihat bahwa pengetahuan pedagang makanan mengenai keamanan pangan cukup baik. Sikap pedagang makanan sangat menentukan akan kualitas dan hygiene dari makanan tersebut, selain itu sikap

pedagang makanan jajanan dapat menimbulkan penyebaran penyakit apabila tidak memiliki sikap yang baik.

Dalam penelitian ini sebanyak 10 (91%) pedagang menjawab bahwa tempat pembuangan sampah di tempat penyediaan makanan di bersihkan apabila sudah berbau busuk dan sedangkan 1 pedagang menjawab tempat pembuangan sampah di tempat penyediaan makanan dibersihkan setiap hari. Ini sudah berbanding terbalik dengan sanitasi lingkungan dimana untuk mencegah diri sendiri maupun makanan yang diolah untuk tidak bersentuhan langsung dengan kotoran atau bahan buangan dengan membuang sampah pada tempatnya dan melakukan pembuangan sampah pada tempatnya dan melakukan pengolahan sampah dengan baik dengan ini sampah menjadi tidak menumpuk dan menjadi sumber pencemaran lingkungan

Dalam interaksi sosial, individu bereaksi membentuk pola sikap tertentu terhadap berbagai obyek psikologis yang dihadapinya. Azwar (2005) apabila terdapat sesuatu hal yang bersifat kontroversial, pada umumnya orang akan mencari informasi lain untuk memperkuat posisi sikapnya atau mungkin juga orang tersebut tidak mengambil sikap memihak. Dalam keadaan seperti itu, ajaran moral yang diperoleh dari lembaga pendidikan atau dari agama seringkali menjadi faktor yang menentukan sikap.

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

C.3. Tindakan

Pada Tabel.4.7 memperlihatkan persentase tindakan pedagang makanan jajanan mayoritas baik sebanyak 8 pedagang (72,2%) dan sedang sebanyak 3 orang (27,8%), tindakan pedagang makanan jajanan baik karena pedagang makanan jajanan di Sd Negeri 0101 Sibuhuan memiliki pengetahuan dan sikap yang baik. Hal ini sesuai dengan yang dikemukakan oleh Noorkasiani (2009) yaitu tindakan disebabkan oleh beberapa faktor seperti faktor predisposisi yaitu sikap keyakinan, nilai, motivasi, dan pengetahuan. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan yang nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, antara lain fasilitas dan sarana prasarana. Pengalaman pribadi haruslah memberi kesan kuat

untuk dapat menjadi dasar pembentukan sikap. Sikap dan pengetahuan dapat mempengaruhi tindakan masyarakat.

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

Tindakan merupakan sesuatu perilaku yang diekspresikan dalam bentuk tindakan atau perbuatan dan merupakan bentuk nyata yang dilatarbelakangi oleh pengetahuan dan sikap yang telah dimiliki. Tindakan yang dilakukan dapat berkembang kearah yang lebih baik, artinya tindakan yang dilakukan sudah dimodifikasi tanpa mengurangi kebenaran dari maksud tindakan tersebut. Dapat disimpulkan bahwa perilaku pedagang makanan jajanan tidak selalu ditentukan oleh pengetahuan, sikap dan tindakan dari pedagang makanan jajanan.

tindakan adalah mekanisme dari suatu pengamatan yang muncul dari persepsi sehingga ada respon untuk melakukan suatu tindakan. Jadi, tindakan adalah sebuah perbuatan yang merupakan respon dari hasil pengamatan yang memunculkan persepsi. Saat seseorang melihat sesuatu atau mendengarkan sesuatu. Maka akan membangun suatu persepsi, katakanlah suatu penilaian apakah suka dengan hal tersebut atau sebaliknya. Apakah membutuhkan hal tersebut atau tidak, dan seterusnya.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Pengetahuan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan sudah termasuk baik, dimana pada kategori baik sebanyak 8 pedagang makanan (72,7%) dari total 11 pedagang makanan lalu sedang 2 pedagang makanan (19%) dan kurang 1 pedagang (9%)
2. Sikap pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan sudah sangat baik di mana pedagang makanan dengan sikap baik sebanyak 10 pedagang makanan (91%).
3. Tindakan pedagang makanan jajanan tentang keamanan pangan di SD Negeri 0101 Sibuhuan sudah termasuk baik dimana pedagang dengan tindakan baik sebanyak 8 pedagang makanan (72,2%) lalu sedang sebanyak 3 pedagang (27,8%).

B. Saran

1. Pedagang makanan jajanan diharapkan dapat mempertahankan atau meningkatkan keamanan makanan jajanan.
2. Diharapkan kepada pedagang makanan jajanan agar tempat pembuangan sampah dibersihkan atau dibuang setiap hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Karsinah, Moehario, L. H., Suharto, & W., Mardiasuti H. (2010). Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Tangerang: Binarupa Aksara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Kibret, M., & Abera, B. (2012). The Sanitary Conditions of Food Service Establishments and Food Safety Knowledge and Practices of Food Handlers in Bahir Dar Town. *Ethiopian Journal of Health Sciences*, 27-35.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuraida, Lilis et al. (2011). Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Direktorat Jenderal Pendidikan DasarKementerian Pendidikan Nasional.
- Nuraida, Lilis et al. (2011). Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Direktorat Jenderal Pendidikan DasarKementerian Pendidikan Nasional.
- Nuraida, Lilis et al. (2011). Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Direktorat Jenderal Pendidikan DasarKementerian Pendidikan Nasional.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan dan Sikap Kemanan Pangan dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal of Health Education*, 163-170.
- Wijayanti, H. S., Zuliani, A., & Safitri, I. (2016). Sekolah dan Guru Gizi pada Anak Sekolah Dasar. Jakarta.

DOKUMENTASI





Master Tabel Pengetahuan

No	Responden	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9	S10	Jumlah Benar	Kategori
1	R1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	Baik
2	R2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	Baik
3	R3	0	1	1	1	0	0	0	1	1	0	5	Kurang
4	R4	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	Baik
5	R5	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	7	Sedang
6	R6	1	1	1	1	0	1	0	1	0	0	6	Sedang
7	R7	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	8	Baik
8	R8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	Baik
9	R9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	9	Baik
10	R10	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	8	Baik
11	R11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	Baik

Master Tabel Sikap

No	Responden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Jumlah Benar	Kategori
1	R1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	Baik
2	R2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	Baik
3	R3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	Baik
4	R4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	Baik
5	R5	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	12	Baik
6	R6	1	1	1	0	0	0	0	0	1	0	1	1	0	1	1	8	Kurang
7	R7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	Baik
8	R8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	Baik
9	R9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	1	12	Baik
10	R10	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	Baik
11	R11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	Baik

