

The Relationship between Knowledge and Attitudes towards the Actions of Bakso Snack Traders at Schools in Kabanjahe, Karo Regency in 2022

Susanti Br Perangin-Angin¹, Selvina Br Sembiring^{2*}

Dosen Poltekkes Kemenkes Medan

Corresponding Author: Selvina br Sembiring erbakalto@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Knowledge, Attitude, Action

Received : 7 February

Revised : 22 February

Accepted: 22 March

©2023 Perangin-Angin, Sembiring:
This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Meatballs are food that is easily contaminated. This study aims to determine the relationship between knowledge and attitudes towards the actions of meatball snack traders at schools in Kabanjahe, Karo Regency in 2022. This type of research is an analytic survey with a cross sectional approach. The population is meatball traders totaling 31 people and a sample of 31 people with a total sampling technique. The results of the study are knowledge $p = 1,000$ ($p = 0.05$) meaning that there is no relationship between knowledge and the actions of meatball snack traders at school. Meatball snack traders at schools in Kabanjahe. Advice on personal hygiene and equipment for traders

Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022

Susanti br Perangin-Angin¹, Selvina br Sembiring^{2*}

Dosen Poltekkes Kemenkes Medan

Corresponding Author: Selvina br Sembiring erbakalto@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Pengetahuan, Sikap, Tindakan

Received : 7 February

Revised : 22 February

Accepted: 22 March

©2023 Perangin-Angin, Sembiring:
This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

Bakso merupakan makanan yang mudah terkontaminasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap terhadap tindakan pedagang jajanan bakso di sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022. Jenis penelitian ini adalah survei analitik dengan pendekatan cross sectional. Populasinya adalah pedagang bakso yang berjumlah 31 orang dan sampel sebanyak 31 orang dengan teknik total sampling. Hasil penelitian pengetahuan $p = 1.000$ ($p = 0,05$) artinya tidak ada hubungan pengetahuan dengan tindakan pedagang jajanan bakso di sekolah. Pedagang jajanan bakso di sekolah-sekolah di Kabanjahe. Nasihat tentang kebersihan pribadi dan peralatan untuk pedagang

PENDAHULUAN

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 di kota-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. Higiene 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 di atas peneliti tertarik untuk meneliti "Hubungan Pengetahuan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Terhadap Jajanan Bakso Di Beberapa Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022 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)

TINJAUAN PUSTAKA

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 diujakan 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 jalanan 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 hygiene 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 hygiene 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 hygiene 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 hygiene 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 pengolah 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."

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Tindakan Pedagang Jajanan Bakso Pada Sekolah Di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022

METODOLOGI

Jenis 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).

Waktu dan Tempat penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Kabanjahe Kabupaten Karo. Penelitian ini dilakukan oleh peneliti pada bulan selama periode bulan Februari sampai dengan bulan Mei Tahun 2022

Populasi dan sampel

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

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. (Nursalam 2016)

Analisa Data

Data yang terkumpul dalam penelitian ini dianalisis secara *univariat*, dan *bivariat*.

- a. Analisis *univariat* digunakan untuk menjelaskan karakteristik masing-masing variabel.
- b. Analisis *Bivariat Chi-Square* digunakan untuk analisis bivariat guna mengetahui gambaran hubungan dua variabel katagori yaitu variabel bebas dan variabel terikat.

Hipotesis yang digunakan adalah Hipotesis Alternatif (H_a), hipotesis yang menyatakan 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

HASIL PENELITIAN

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

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Menurut Umur Pedagang Jajanan Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022

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

Berdasarkan tabel 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 %).

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin

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

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jenis Kelamin Pedagang Jajanan Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022

No	Jenis kelamin	f	Persentase (%)
1	Laki-laki	30	96.78
2	Perempuan	1	3.22
Jumlah		31	100

Berdasarkan tabel 2 diketahui jumlah pedagang yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 30 orang (96.78%) dan yang perempuan berjumlah 1 orang (3.22%).

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan

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

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pendidikan Pedagang Jajanan Bakso pada Sekolah di Kabanjahe 2022

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

Berdasarkan tabel 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%).

Distribusi Frekuensi Berdasarkan Masa Kerja

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Masa Kerja Pedagang Jajanan Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2022

No	Masa kerja (thn)	f	Persentase (%)
1	1-2	8	25.80
2	3-4	12	38.70
3	5-6	11	35.5
Jumlah		31	100

Berdasarkan tabel 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%).

**Analisis Univariat
 Pengetahuan**

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Tahun 2022

Pengetahuan	f	%
Sedang	20	64.5
Baik	11	35.5
Jumlah	31	100

Berdasarkan tabel 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%).

Sikap

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Pedagang Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Tahun 2022

Sikap	f	%
Sedang	1	3.2
Baik	30	96.8
Jumlah	31	100

Berdasarkan tabel 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%)

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tindakan Pedagang Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Tahun 2022

Tindakan	f	%
Sedang	3	9.7
Baik	28	90.3
Jumlah	31	100.0

Berdasarkan tabel 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%)

Analisa Bivariat

Tabel 8. Tabulasi Silang Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Pedagang Bakso pada Sekolah di Kabanjahe Tahun 2022

Pengetahuan	Tindakan		Total		<i>p</i> value	
	Baik	Sedang	F	%		
	f	%	f	%	F	%
Sedang	2	10.0	18	90.0	20	100
Baik	1	9.1	10	90.9	11	100
Jumlah	3	9.7	28	90.3	31	100

PEMBAHASAN

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-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 value* = 0,065 > 0,05. Hal ini berarti bahwa hipotesis yang diajukan (*H₀*) 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 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 pengolah 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.

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_0 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 menyajikan 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 mengangkut 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.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

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%)

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%).

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%).

Frekuensi tindakan pedagang jajanan bakso yang memiliki tindakan yang baik 28 orang (90.3%) dan yang sedang 3 orang (9.7%).

Tidak terdapat hubungan antara pengetahuan $p\text{-Value} = 1.000$ ($p > 0,005$) dengan tindakan pedagang bakso.

Terdapat hubungan antara sikap pedagang ($p\text{ Value} = 0,002$) dengan tindakan para pedagang jajanan bakso.

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." : 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 Mengenali 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.