

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Menurut *Food and Agriculture Organization* (FAO), makanan jajanan adalah makanan yang disiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan atau area yang ramai. Serta umumnya langsung dikonsumsi tanpa diolah kembali (Anton et al., 2019).

Sementara itu, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942/MENKES/SK/VII/2003, mendefinisikan makanan jajanan sebagai makanan dan minuman yang diolah oleh penjual di tempat penjualannya dan disajikan dalam bentuk siap santap untuk dijual kepada masyarakat, berbeda dengan hidangan yang disediakan di rumah makan, restoran, atau hotel.

Selain itu, jajanan yang dijual di pinggir jalan hadir dalam beragam bentuk, warna, rasa, dan ukuran, sehingga menarik minat masyarakat untuk membelinya (Hutapea, 2024).

2. Jenis – jenis Makanan Jajanan

Makanan jajanan memiliki keragaman yang tinggi, baik dari segi bentuk, rasa, maupun harganya. Berdasarkan pilihan pangan jajanan anak sekolah, makanan jajanan dibagi menjadi empat kelompok berdasarkan pilihan pangan jajanan anak sekolah (Muhimah & Farapti, 2023).

a. Makanan sepiringan

Kelompok makanan sepiringan mencakup hidangan utama yang disajikan dalam satu porsi lengkap, dan dapat disiapkan baik di rumah maupun di kantin, seperti gado-gado, nasi uduk, siomay, mie ayam, lontong sayur, dan sejenisnya.

b. Makanan cemilan

Snack atau makanan cemilan adalah makanan yang dimakan diluar makan utama, yang terdiri dari :

- 1) Cemilan basah, seperti pisang goreng, lumpia, lempeng, risoles atau gorengan. Cemilan ini dapat dibuat sendiri di rumah sebelum dijual.
- 2) Cemilan kering, seperti keripik, biskuit, kue kering. Cemilan ini biasanya diproduksi oleh industri besar, industri kecil, dan usaha rumahan.

c. Minuman

Minuman yang umum dijual di kantin adalah

- 1) Air putih: baik dalam kemasan maupun buatan sendiri
- 2) Minuman ringan: baik dalam kemasan, seperti teh, jus buah dan minuman berkarbonasi, maupun buatan sendiri, seperti es sirup dan teh.
- 3) Minuman campur: seperti es buah, es campur, es cendol, es doger.

d. Buah

Buah termasuk salah satu jenis makanan yang tersedia di kantin dan menjadi sumber vitamin serta mineral penting bagi anak usia sekolah. Konsumsi buah dianjurkan setiap hari dan dapat berupa:

- 1) Buah utuh: seperti pisang, jambu, jeruk, dan lainnya
- 2) Buah iris: seperti pepaya, nanas, melon, mangga, semangka dan lainnya

3. Makanan Jajanan yang Sehat dan Aman

Mengolah makanan dengan cara yang baik, bersih, dan benar sangat penting agar makanan yang kita konsumsi tetap sehat dan aman. Untuk memastikan makanan itu aman, ada beberapa syarat utama yang perlu diperhatikan, seperti memasak hingga matang sempurna, menjaga kebersihan selama proses pembuatan, dan menyajikannya dengan cara yang higienis.

Kebiasaan anak dalam memilih jajanan yang kurang baik juga bisa memengaruhi asupan gizi mereka. Selain itu, kebersihan jajanan sangat berpengaruh terhadap kesehatan, misalnya risiko terkena diare dari bahan-bahan berbahaya atau potensi keracunan makanan. Dengan menjaga kebersihan dan cara pengolahan yang tepat, kita bisa mencegah berbagai masalah kesehatan yang mungkin timbul dari makanan yang tidak aman (Ismainar & Dkk, 2022).

Makanan sehat tidak hanya perlu mengandung nutrisi yang cukup dan seimbang, tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Ini berarti makanan harus bebas dari bakteri, virus, parasit, dan bahan kimia berbahaya. Makanan dianggap aman jika tidak berisiko menyebabkan penyakit, yang sering disebut sebagai penyakit akibat makanan. Oleh karena itu, penting untuk mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, dan menyajikan

makanan dengan cara yang bersih dan memastikan bahwa makanan tersebut sudah dimasak dengan benar (Hajar & Nardin , 2020).

Cemilan yang aman adalah cemilan yang bebas dari bahan berbahaya (toksin, bahan kimia, kuman) dan tidak melanggar agama, kepercayaan atau budaya (Kebudayaan, 2017). Makanan ini harus bebas dari cemaran biologis, kimia, dan fisik yang berpotensi membahayakan kesehatan. Kebersihan makanan perlu dijaga sejak proses persiapan hingga penyajian untuk mencegah terjadinya penyakit infeksi maupun keracunan. Selain itu, makanan yang tidak aman atau yang mengandung bahan tambahan seperti pewarna, pemanis, dan penambah rasa bisa membuat sistem kekebalan tubuh kita menjadi lemah (Juhaina, 2021).

4. Dampak Positif dan Negatif Makanan Jajanan

a. Dampak positif

Cemilan yang sehat memiliki peran penting dalam menyediakan nutrisi dan energi bagi anak, terutama jika cemilan yang dikonsumsi mengandung nutrisi yang baik dan lengkap (Fitriani & Dkk, 2022). Oleh karena itu, cemilan dapat memberikan kontribusi positif dalam memenuhi kebutuhan energi harian anak sekolah, terutama yang memiliki tingkat aktivitas fisik tinggi. Cemilan yang dikonsumsi di antara waktu makan utama dapat menjadi sumber energi tambahan yang membantu anak tetap aktif dan fokus dalam kegiatan belajar dan bermain. Beberapa jenis jajanan yang berbahan dasar bergizi seperti susu, kacang-kacangan, atau buah-buahan juga dapat memberikan manfaat nutrisi apabila dikonsumsi dalam jumlah dan frekuensi yang tepat. Oleh karena itu, jajanan yang dipilih dengan cermat memiliki potensi untuk mendukung pemenuhan gizi anak (Anggiruling et al., 2019).

Selain aspek gizi, makanan jajanan atau cemilan juga berperan dalam perkembangan sosial dan emosional anak. Kebiasaan membeli jajanan secara mandiri dapat melatih anak dalam membuat keputusan, mengelola uang saku, dan memilih makanan yang disukai. Ini juga menawarkan anak-anak kesempatan untuk bertemu teman-teman mereka, sehingga membentuk keterampilan komunikasi dan interaksi sosial. Dengan bimbingan dari orang

tua dan pihak sekolah, konsumsi jajanan dapat diarahkan menjadi kebiasaan yang tidak hanya menyenangkan, tetapi juga mendidik.

b. Dampak negatif

Dampak negatif dari konsumsi makanan jajanan dapat terjadi apabila makanan tersebut tidak memenuhi standar kebersihan atau mengandung bahan berbahaya, yang berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare dan keracunan (Rahmi, 2018).

Jajanan jenis ini umumnya memiliki kandungan zat gizi esensial yang rendah, seperti zat besi, protein, vitamin, dan mineral yang dibutuhkan selama pertumbuhan dan perkembangan. Akibatnya, remaja yang lebih sering mengonsumsi jajanan tidak bergizi berisiko mengalami anemia, yang dapat menyebabkan penurunan konsentrasi belajar, kelelahan, dan penurunan produktivitas. Selain itu, jajanan yang menggantikan makanan utama dapat menyebabkan kekurangan gizi kronis, yang berujung pada stunting atau gagal tumbuh dengan tinggi badan yang tidak sesuai usia (Octavia & Dkk, 2022).

Dan menurut Rahmi (2018) terlalu sering mengonsumsi makanan jajanan bisa berdampak buruk, seperti :

- 1) Nafsu makan berkurang
- 2) Resiko penyakit akibat jajanan yang tidak bersih
- 3) Berpotensi menjadi salah satu penyebab obesitas pada anak
- 4) Kurang gizi karena kandungan gizi jajanan tidak terjamin
- 5) Pemborosan uang
- 6) Konsumsi permen yang berlebihan tidak memberikan energi yang baik karena hanya mengandung karbohidrat, bahkan dapat merusak gigi

5. Bahan Tambahan Makanan Berbahaya

Bahan tambahan makanan yang sering digunakan pada makanan dan minuman yang dijual bebas meliputi pewarna, pengawet dan pemanis buatan.

a. Pewarna

Pewarna sintetis adalah pewarna buatan yang dibuat melalui proses kimia. Kelebihan dari pewarna ini adalah harganya yang lebih murah dibandingkan pewarna alami, warna yang lebih stabil meskipun dipanaskan, dan kemampuannya untuk memberikan warna yang seragam. Itulah

sebabnya pewarna sintetis sering digunakan untuk membuat makanan jajanan lebih menarik. Namun, ada risiko jika menggunakan pewarna yang tidak aman, seperti Rhodamin B dan Methanyl Yellow, yang biasanya dipakai untuk tekstil. Penggunaan pewarna ini bisa berbahaya bagi kesehatan, menyebabkan iritasi, keracunan, gangguan hati, dan masalah kesehatan lainnya (Ad et al., 2019).

b. Pengawet

Salah satu jenis bahan tambahan yang sering ditambahkan ke makanan atau minuman adalah pengawet. Fungsi pengawet ini adalah untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme yang bisa merusak makanan dan juga untuk mencegah reaksi kimia yang dapat memengaruhi kualitas makanan.

Dengan menggunakan pengawet, makanan bisa lebih tahan lama, tampak lebih menarik, dan kualitasnya pun meningkat, sehingga bisa menghemat biaya produksi. Namun, penting untuk menggunakan pengawet dalam jumlah yang tepat sesuai batas yang diizinkan. Penggunaan pengawet yang terlalu banyak atau berbahaya seperti formalin dan boraks dapat menyebabkan masalah (Mahmudah et al., 2023).

c. Pemanis buatan

Pemanis buatan merupakan zat yang digunakan untuk menambahkan rasa manis pada makanan maupun minuman, biasanya dengan kalori lebih sedikit dari pada gula alami (Ad et al., 2019).

6. Fungsi Makanan Jajanan

Dalam tubuh, makanan berperan dalam tiga fungsi pokok, yakni sebagai sumber energi, zat pembentuk, dan zat pengatur. Ketiga peran ini sangat penting bagi kesehatan manusia. Oleh sebab itu, kita harus memperhatikan kualitas makanan dan minuman saat memproduksi. Aspek penting yang perlu dipertimbangkan adalah keamanan makanan dan minuman tersebut. Mengonsumsi makanan yang tidak berkualitas bisa menyebabkan masalah kesehatan, seperti diare atau keracunan makanan (Purnawati et al., 2018). Makanan jajanan bukan hanya berfungsi untuk mengisi perut, tetapi juga sebagai sumber energi dan kebahagiaan bagi siswa, terutama saat istirahat atau setelah belajar.

7. Indikator Makanan Jajanan

Indikator makanan jajanan merupakan kriteria yang digunakan untuk menilai kualitas serta keamanan makanan jajanan yang dikonsumsi oleh anak-anak, khususnya di lingkungan sekolah. Beberapa Indikator yang umum digunakan meliputi:

a. Kandungan Gizi

Kandungan gizi adalah susunan berbagai zat yang terdapat dalam makanan, meliputi zat gizi makro seperti karbohidrat, protein dan lemak, serta zat gizi mikro seperti vitamin dan mineral, yang berperan penting dalam memelihara kesehatan serta mendukung pertumbuhan. Konsumsi Jajanan dengan kadar gula, garam dan lemak jenuh yang tinggi sebaiknya dibatasi karena dapat memicu masalah kesehatan seperti obesitas dan hipertensi dini (Herlianty et al., 2024).

b. Keamanan Pangan

Keamanan pangan menjadi salah satu aspek dalam upaya menjaga kesehatan anak usia sekolah, mengingat mereka sering mengonsumsi makanan jajanan yang dijual di sekitar lingkungan sekolah. Keamanan pangan diartikan sebagai keadaan dan tindakan yang diperlukan untuk melindungi pangan dari kontaminasi biologis, kimia dan lainnya yang berpotensi membahayakan kesehatan manusia. Jajanan sekolah umumnya rentan terhadap kontaminasi karena seringkali dibuat menggunakan bahan yang tidak memenuhi standar mutu serta menggunakan bahan tambahan pangan berbahaya seperti boraks, formalin, dan pewarna tekstil seperti rhodamin B (Njatrijani, 2021).

Selain itu, proses pengolahan dan penyajian yang kurang higienis, serta penyimpanan di tempat yang terbuka dan terkontaminasi, semakin meningkatkan risiko jajanan yang tidak aman dikonsumsi. Konsumsi jangka panjang terhadap jajanan yang tidak aman dapat menimbulkan dampak serius, mulai dari gangguan sistem pencernaan hingga penyakit kronis seperti kerusakan ginjal, hati, dan bahkan kanker (Juhaina, 2021).

c. Kebersihan

Kebersihan makanan adalah upaya menjaga kebersihan keamanan, dan kesehatan makanan. Namun, masih banyak penyedia makanan yang tidak mematuhi standar kebersihan, terutama pada jajanan sekolah. Kebersihan adalah langkah pencegahan kesehatan yang fokus pada individu, sementara sanitasi berfungsi untuk mencegah penyakit dengan mengatur faktor-faktor lingkungan yang bisa menyebarkan penyakit. Ada beberapa faktor yang memengaruhi kebersihan dan sanitasi jajanan, seperti pengetahuan, pengolahan makanan, kebersihan peralatan, cara penyajian, dan tempat penyimpanan (Hikma et al., 2023).

Jajanan sangat rentan terkontaminasi karena kesalahan dalam penyimpanan, proses pengolahan yang tidak sesuai, serta penyajian yang kurang higienis. Jajanan memiliki berbagai resiko, seperti terpapar debu dan alat yang hinggap pada makanan tanpa penutup, sehingga berpotensi menimbulkan gangguan pencernaan. Selain itu, keterbatasan pasokan air serta penggunaan peralatan seperti sendok, garpu, gelas, dan piring yang tidak dicuci dengan baik, hal ini dapat menyebabkan penyakit pada saluran pencernaan bagi mereka yang mengonsumsinya (Ismainar & Dkk, 2022).

d. Frekuensi dan Pola Konsumsi

Frekuensi dan pola konsumsi makanan jajanan merupakan indikator penting dalam menilai kebiasaan konsumsi siswa terhadap jajanan yang ada di sekitar sekolah maupun diluar lingkungan sekolah. Frekuensi konsumsi merujuk pada seberapa sering seorang siswa membeli atau mengonsumsi makanan jajanan dalam periode waktu tertentu, seperti per hari atau per minggu. Siswa yang mengonsumsi makanan jajanan lebih dari satu kali sehari umumnya memiliki paparan lebih tinggi terhadap resiko asupan zat gizi tidak seimbang, terutama jika jenis jajanan yang mereka pilih mengandung kalori, gula atau lemak yang tinggi, tetapi rendah serat dan zat gizi mikro (Aprilia et al., 2024).

Sementara itu, pola konsumsi mencakup jenis makanan jajanan yang paling sering dikonsumsi, waktu konsumsi seperti saat istirahat sekolah, sebelum berangkat, atau setelah pulang sekolah, serta motivasi atau alasan

siswa memilih makanan jajanan tertentu. Pola ini juga mencerminkan preferensi rasa, kebiasaan, hingga pengaruh lingkungan sosial seperti teman sebaya atau promosi dari penjual. Beberapa siswa lebih memilih jajanan karena rasanya yang enak atau karena harganya terjangkau, tanpa mempertimbangkan kandungan gizinya.

Frekuensi dan pola konsumsi yang tidak terkontrol, terutama terhadap jajanan yang tidak sehat, dapat memberikan dampak buruk pada status gizi anak, seperti risiko kelebihan berat badan, kekurangan zat gizi tertentu, atau meningkatnya paparan bahan tambahan pangan berbahaya. Oleh karena itu, pemahaman terhadap indikator ini sangat penting dalam menyusun intervensi atau program edukasi yang bertujuan membentuk perilaku konsumsi jajanan yang lebih sehat di kalangan siswa.

e. Ciri-Ciri Jajanan Sehat

Dalam memilih jajanan yang sehat dan aman untuk dikonsumsi, sebaiknya dipilih jajanan dengan karakteristik sebagai berikut (Rahmi, 2018).

1. Terhindar dari lalat, semut atau kecoa yang berpotensi membawa kuman penyebab penyakit
2. Tidak terkontaminasi kotoran maupun debu, makanan yang dikukus, direbus atau digoreng harus masak hingga matang sempurna, bukan setengah matang
3. Disajikan di atas alas yang bersih dan telah dicuci lebih dahulu dengan air panas
4. Pengambilan makanan terbuka dilakukan menggunakan sendok, garpu atau peralatan yang bersih
5. Memakai lap kain yang bersih untuk mengeringkan peralatan agar kebersihannya tetap terjaga

f. Syarat- syarat yang Harus Dipenuhi Agar Makanan Jajanan Layak Dikonsumsi

1. Menghindari penggunaan bahan kimia yang tidak diperbolehkan
2. Tidak memakai bahan pengawet yang dilarang
3. Tidak memanfaatkan bahan pengganti rasa manis atau gula
4. Tidak memakai pewarna yang tidak diperbolehkan

5. Menghindari penggunaan bumbu penyedap atau vetsin secara berlebihan

8. Faktor – faktor yang Mempengaruhi Keamanan Makanan Jajanan

Ada beberapa faktor yang berpengaruh terhadap keamanan makanan jajanan yaitu sebagai berikut (Rahmi, 2018).

a. Kontaminasi Makanan

Kontaminasi atau pencemaran adalah masuknya zat asing ke dalam makanan tanpa sepengetahuan, yang dapat dikategorikan menjadi empat jenis, yaitu:

1. Pencemaran mikroba, seperti yang disebabkan oleh bakteri, jamur, cendawan dan virus
2. Pencemaran fisik, berupa benda asing seperti rambut, debu, tanah dan kotoran lainnya
3. Pencemaran kimia, yang berasal dari bahan seperti pupuk, pestisida, mercury, cadmium, arsen.
4. Pencemaran radioaktif, seperti paparan radiasi, sinar alfa, dan sinar gamma

b. Keracunan Makanan

Keracunan makanan merupakan munculnya gejala klinis suatu penyakit atau gangguan kesehatan lainnya yang terjadi akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi. Makanan yang menjadi penyebab keracunan umumnya telah tercemar oleh unsur fisik, maupun bahan kimia dalam kadar yang berbahaya. Keadaan ini biasanya terjadi akibat proses pengolahan makanan yang tidak memenuhi standar kesehatan serta mengabaikan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi makanan.

c. Pembusukan makanan

Pembusukan merupakan proses di mana terjadi perubahan pada komposisi makanan, baik secara parsial maupun menyeluruh, dari kondisi normal menjadi tidak normal. Perubahan ini dapat disebabkan oleh proses pematangan, kontaminasi, atau faktor penyebab lainnya.

d. Pemalsuan makanan

Pemalsuan merupakan tindakan yang dilakukan untuk menurunkan mutu makanan, baik dengan menambahkan, mengurangi maupun mengganti bahan makanan dengan tujuan memperoleh keuntungan. Bahan-bahan seperti pewarna, pemanis, pengawet dan bahan pengganti.

B. Pengetahuan

1. Defenisi Pengetahuan

Pengetahuan berasal dari kata “tahu” yang bermakna memahami sesuatu setelah melihat, mengalami atau mengenal sesuatu. Pengetahuan dapat berkembang seiring bertambahnya pengalaman. Proses penerimaan pengetahuan berlangsung melalui lima pancaindra manusia yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan yang diterima oleh manusia berasal dari pengamatan visual dan auditori. Pengetahuan ini memiliki peran penting karena dapat memengaruhi sikap dan perilaku seseorang dalam kehidupan sehari-hari (Darsini et al., 2019).

2. Pengetahuan Mengenai Makanan Jajanan

Pengetahuan tentang makanan jajanan adalah bentuk pemahaman atau kesadaran tentang cara memilih makanan dan mengonsumsi makanan jajanan sehari-hari dengan baik (Fitriani & Dkk, 2022). Pengetahuan yang berkaitan dengan kesehatan sangat mempengaruhi perilaku individu dalam menjalani aktivitasnya, termasuk dalam kemampuan memilih makanan jajanan. Pemilihan jajanan yang baik merupakan salah satu perilaku yang dapat mendukung kesehatan anak – anak maupun remaja.

Faktor yang mempengaruhi perilaku konsumsi makanan jajanan pada anak dapat bersumber dari diri sendiri maupun dari lingkungan sekitar. Oleh sebab itu, peran orang tua dan guru sangatlah penting dalam memberikan teladan, mendampingi, memantau, serta melakukan tindakan nyata agar anak-anak mengonsumsi jajanan yang sehat. Selain itu, kurangnya pengetahuan tentang gizi dan kondisi sosial ekonomi juga mempengaruhi kebiasaan makanan jajanan anak (Wowor et al., 2021).

3. Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan Makanan Jajanan

a. Pendidikan

Pendidikan adalah faktor krusial yang berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan individu. Secara umum, semakin tinggi jenjang pendidikan seseorang, maka semakin luas pula wawasan yang dimiliki serta kemampuan berpikir kritis yang lebih matang. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa individu dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi cenderung memiliki akses yang lebih luas terhadap informasi dan berbagai sumber belajar.

b. Lingkungan

Lingkungan sangat penting dalam membentuk pengetahuan, seperti lingkungan social. Dukungan dari orang - orang di sekitar dan berinteraksi dengan mereka yang lebih berpengetahuan bisa membantu seseorang belajar dan mengembangkan keterampilan.

c. Media atau Informasi

Informasi yang diperoleh melalui media tradisional atau digital, sangat memengaruhi pengetahuan seseorang. Dengan kemajuan teknologi, sekarang seseorang bisa dengan cepat dan mudah mendapatkan berbagai sumber pengetahuan.

d. Pengalaman

Pengalaman pribadi secara langsung ataupun tidak langsung dapat meningkatkan dan membentuk pengetahuan seseorang.

e. Usia

Usia mempengaruhi cara seseorang memahami dan berpikir. Semakin bertambah usia, kemampuan individu dalam menyerap dan menangkap informasi umumnya semakin meningkat, sehingga pengetahuan yang dimilikinya pun semakin berkembang. Hal ini juga berlaku untuk anak-anak, seiring bertambahnya usia, pengetahuan mereka tentang cara memilih makanan jajanan yang sehat juga semakin bertambah.

4. Tingkat Pengetahuan

Menurut Hedrawan et al., (2019) pengetahuan memiliki enam tingkatan, dimulai dari tingkat yang paling sederhana hingga yang paling kompleks, yaitu:

1. Tahu (*know*)

Pada tahap ini, seseorang mampu mengingat kembali informasi atau materi yang telah diperoleh sebelumnya mencakup daya ingat terhadap informasi spesifik yang diperoleh melalui proses pembelajaran atau dari berbagai stimulus yang pernah diterima sebelumnya. Oleh karena itu, tingkat pengetahuan ini merupakan tahap yang paling mendasar.

2. Memahami (*comprehension*)

Memahami adalah kemampuan untuk menjelaskan secara tepat mengenai sesuatu yang telah diketahui.

3. Aplikasi (*application*)

Aplikasi adalah keterampilan dalam menggunakan materi yang telah dipahami, serta menerapkan pada objek atau prinsip dalam situasi yang berbeda.

4. Analisis (*analysis*)

Analisis merupakan kemampuan dalam menguraikan suatu materi atau objek menjadi bagian-bagian yang lebih kecil, namun tetap memiliki keterkaitan satu sama lain.

5. Sintesis

Kemampuan ini mengacu pada keterampilan menyusun atau menggabungkan berbagai komponen menjadi suatu bentuk atau struktur baru yang utuh.

6. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan individu dalam menilai atau memberikan penilaian terhadap suatu materi atau objek, baik berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya maupun menggunakan standar penilaian yang telah ada.

5. Pentingnya Pengetahuan Tentang Makanan Jajanan

Pemahaman yang baik mengenai makanan jajanan memiliki peran penting yaitu sebagai berikut.

- a. Membantu siswa memilih makanan yang sehat dan bergizi.
- b. Mencegah masalah kesehatan yaitu dengan menghindari makanan yang berbahaya seperti makanan yang menggunakan pewarna sintesis, pengawet berlebihan atau mengandung bahan tambahan yang tidak aman sehingga dapat mencegah masalah kesehatan jangka pendek, seperti keracunan makanan, serta masalah jangka panjang, seperti obesitas.
- c. Dampak positif pada pertumbuhan dan perkembangan yaitu dengan makanan yang bergizi akan mendukung pertumbuhan dan perkembangan anak .
- d. Kesadaran tentang kebersihan makanan dengan mengetahui cara menjaga kebersihan dan keamanan jajanan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan. Anak-anak yang mengerti tentang kebersihan biasanya lebih hati-hati saat memilih jajanan.

C. Kerangka Konsep

Kerangka konsep disusun untuk memberikan gambaran yang jelas mengenai gambaran tingkat pengetahuan dan konsumsi makanan jajanan siswa SMP Negeri 2 Lubuk Pakam. Kerangka ini berfungsi sebagai panduan dalam memahami bagaimana variabel -variabel saling berkaitan, serta membantu mengarahkan penelitian untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.



Gambar 1. Kerangka Konsep

D. Defenisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Varibel	Definisi	Alat ukur	Skala
1.	Tingkat Pengetahuan	Pengetahuan adalah pemahaman yang diketahui oleh responden terkait dengan makanan jajanan. Tingkat pengetahuan ini dikatagorikan menjadi 3 tingkat yaitu “Baik” jika siswa dapat menjawab dengan benar pertanyaan sebanyak 11 – 15 jawaban benar. “Cukup” jika dapat menjawab dengan benar pertanyaan sebanyak 6 - 10 jawaban benar. “Kurang” jika dapat menjawab dengan benar pertanyaan sebanyak 0 - 5 jawaban benar <i>Sumber : (Fadli & Reza, 2022)</i>	Kuesioner	Ordinal
2	Konsumsi makanan jajanan	Seberapa sering siswa mengonsumsi makanan jajanan di lingkungan sekolah dalam waktu seminggu terakhir. Yang dihitung berdasarkan score FFQ sebagai berikut. Sering : score 344 – 452 Kadang- kadang : score 236 – 343 Jarang : score 128 – 235 <i>Sumber : (Terawan & Dkk, 2020).</i>	Kuesioner FFQ	Ordinal