

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Anak Sekolah Dasar

Anak usia sekolah, yang berusia antara 6 hingga 12 tahun, termasuk kelompok yang rentan terhadap masalah gizi (Permatasari et al., 2023). Pada tahap ini, anak mulai belajar bertanggung jawab atas perilakunya dalam interaksi dengan orang tua, teman, dan orang lain. Masa sekolah ini merupakan periode penting di mana anak memperoleh pengetahuan dasar yang diperlukan untuk beradaptasi dengan kehidupan dewasa dan mengembangkan keterampilan tertentu (Anggraeni, 2018).

Karakteristik perkembangan anak kelas 1 sekolah dasar mencerminkan ciri-ciri perkembangan anak usia dini. Meskipun masa prasekolah relatif singkat, periode ini sangat penting dalam perkembangan anak dan memiliki peran yang signifikan dalam kehidupan mereka.

Pada umumnya, anak-anak di kelas 1, 2, dan 3 SD menunjukkan perkembangan fisik yang matang, dengan kemampuan untuk mengendalikan tubuh dan menjaga keseimbangan. Kemampuan kecerdasan anak prasekolah dapat terlihat melalui keterampilan mereka dalam menyusun dan mengelompokkan objek, ketertarikan pada angka dan tulisan, memperluas kosa kata, kecintaan untuk berbicara, pemahaman mengenai sebab-akibat, serta pengembangan pemahaman tentang ruang dan waktu (Sabani, 2019).

Menurut Hutabarat (2023), terdapat dua faktor utama yang mempengaruhi status gizi seseorang: faktor langsung seperti konsumsi makanan dan penyakit menular, serta faktor tidak langsung seperti pengetahuan tentang gizi, tingkat pendidikan, dan pendapatan. Pola makan yang sehat dan konsisten setiap hari dapat menyediakan nutrisi yang cukup untuk memenuhi kebutuhan tubuh (Permatasari et al., 2023).

Pada dasarnya, perkembangan adalah proses perubahan yang terus-menerus dan progresif yang berlangsung dalam diri anak sejak kelahiran hingga kematian. Menurut Hurlock, perkembangan pada

dasarnya melibatkan serangkaian perubahan progresif yang terjadi akibat pertumbuhan dan pengalaman (Dewi et al., 2020).

Nutrisi yang tepat sangat penting bagi tumbuh kembang anak untuk mencegah terjadinya kesenjangan dalam perkembangan mereka. Pola makan yang buruk dapat melemahkan daya tahan tubuh anak. Selain itu, tingkat aktivitas yang tinggi dan kebiasaan makan yang tidak teratur sering kali mengakibatkan ketidakseimbangan antara asupan dan kebutuhan gizi (Asmin et al., 2021).

Makanan yang dikonsumsi oleh warga sekolah dapat berasal dari jajanan yang tersedia di lingkungan sekolah maupun dari luar sekolah. Pangan yang ada saat ini, termasuk yang dijual di kantin sekolah dan sekitarnya, biasanya merupakan hasil produksi industri pangan, termasuk industri rumah tangga pangan, serta jasa katering yang menyediakan makanan siap saji. Keamanan dan kualitas produk pangan di lingkungan sekolah dipengaruhi oleh kebijakan sekolah serta tingkat pengetahuan dan kepedulian pengelola kantin dan penjual makanan di sekitar sekolah. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan mengamanatkan upaya perbaikan gizi untuk meningkatkan kualitas gizi individu dan masyarakat. Pemenuhan kebutuhan gizi anak dapat dicapai melalui sarapan pagi dan pemberian makanan ringan bagi anak yang belum sarapan.

B. Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Makanan jajanan merujuk pada makanan yang dibeli dalam kondisi siap konsumsi. Anak-anak sering menyukai jajanan karena harganya yang terjangkau, kemudahan akses, daya tarik dan variasinya. Namun, keamanan makanan sangat penting, terutama untuk makanan yang dijual di lokasi seperti jalanan, pinggir jalan, stasiun kereta api, pasar pemukiman dan tempat serupa.

2. Perilaku Jajan Anak

Perilaku adalah cara seseorang untuk ber-tindak. Perilaku dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) (2019) merupakan tanggapan atau reaksi individu terhadap rangsangan atau lingkungan. Menurut Maulana (2009) perilaku merupakan hasil dari pengalaman dan proses interaksi dengan lingkungan yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap dan tindakan.

Anak-anak mempunyai sifat yang berubah-ubah terhadap makanan. Seringkali anak memilih makanan yang salah terlebih lagi jika tidak dibimbing oleh orang tuanya. Selain itu anak lebih sering menghabiskan waktu diluar rumah sehingga anak lebih sering menemukan aneka jajanan baik yang dijual disekitar sekolah, lingkungan bermain ataupun pemberian teman. Anak usia sekolah dasar selalu ingin mencoba makanan yang baru dikenalnya. Terdapat beberapa cara untuk memilih jajanan yang sehat, diantaranya adalah: 1) menghindari jajanan yang dijual di tempat terbuka, kotor dan tercemar, tanpa penutup, dan tanpa kemasan; 2) memilih dan membeli hanya jajanan pangan yang dijual di tempat bersih dan terlindung dari matahari, debu, hujan, angin dan asap kendaraan bermotor; 3) memilih tempat yang bebas dari serangga dan sampah; 4) menghindari pangan yang dibungkus dengan kertas bekas atau koran; 5) membeli pangan yang dikemas dengan kertas, plastik atau kemasan lain yang bersih dan aman; dan 6) menghindari pangan yang mengandung bahan pangan sintetis berlebihan atau bahan tambahan pangan terlarang dan berbahaya.

Pengetahuan tentang jajanan mempengaruhi sikap dan perilaku dalam pemilihan jajanan, yang pada gilirannya dapat mempengaruhi status gizi siswa. Pengetahuan yang baik dapat mendorong anak untuk mengadopsi sikap dan perilaku yang positif dengan memilih jajanan yang aman dan bergizi. Proses memilih jajanan adalah bagian dari perilaku, yang sebelumnya dipengaruhi oleh pembentukan sikap anak (Amira & Stefania, 2021).

Sebagian besar siswa memiliki pengetahuan yang memadai dalam memilih jajanan, yang dapat mempengaruhi sikap dan perilaku mereka dalam memilih makanan. Oleh karena itu, penting untuk meningkatkan sikap anak terhadap jajanan sehat agar mereka dapat membedakan antara jajanan yang bergizi dan yang tidak baik untuk dikonsumsi (Widiyaningsih, 2018; Priawantiputri et al., 2019).

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan Jajanan

Menurut (Rizal & Jalpi, 2018) pemilihan makanan jajanan yang dikonsumsi oleh siswa tentunya dipengaruhi oleh berbagai faktor. Faktor tersebut dapat berasal dari dalam diri siswa (faktor internal) dan dari luar atau lingkungan siswa (faktor eksternal).

a. Faktor Internal

Pengetahuan juga diartikan sebagai berbagai fenomena yang ditemui manusia dan diperoleh melalui pengamatan intelektual. Sarapan pagi merupakan kegiatan makan yang dilakukan sejak bangun tidur sampai dengan jam 9 pagi untuk memenuhi sebagian kebutuhan gizi harian (15-30% kebutuhan gizi) agar dapat hidup sehat, aktif dan efektif.

b. Faktor Eksternal

Keluarga/orang tua menjamin anaknya sehat dan aman, menyediakan fasilitas fisik, sarana untuk mengembangkan kemampuan anak sebagai syarat kehidupan sosial dan sarana untuk menyerap penanaman nilai-nilai sosial dan budaya sedini mungkin.

Media massa merupakan sarana penyampaian pesan yang bersentuhan langsung dengan masyarakat luas, misalnya radio, televisi, dan surat kabar. Teman sebaya adalah teman, sahabat, atau orang yang bekerja sama dan melakukan hal serupa. Karakteristik makanan seperti warna menarik, tekstur lembut, porsi besar, rasa lezat dan harga murah serta jajanan yang hadir dengan harga menarik.

C. Keamanan Makanan

1. Pengertian Keamanan Makanan

Keamanan pangan merupakan aspek sosial yang penting karena dengan memastikan pangan yang aman, masyarakat dapat terhindar dari berbagai penyakit dan masalah kesehatan lainnya. Ketahanan pangan berlandaskan pada aspek kebersihan, gizi dan keamanan pangan. Dalam peringatan hari kesehatan sedunia, WHO menyoroti pentingnya keamanan pangan dengan slogan “Seberapa amankah makanan Anda? Dari ladang ke meja, pastikan makanan aman” untuk mengingatkan publik agar hanya mengonsumsi makanan yang aman bagi kesehatan mereka. Undang-Undang Pangan Nomor 18 Tahun 2012 juga menegaskan bahwa ketersediaan pangan harus memenuhi standar individual dengan pangan yang aman, bergizi, bervariasi, terjangkau, serta tidak bertentangan dengan keyakinan, agama dan budaya masyarakat agar setiap orang dapat hidup sehat dan produktif (Sartika, 2020)

Keamanan pangan merupakan bidang ilmu yang fokus pada penanganan, pengolahan dan penyimpanan makanan untuk mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan atau keracunan makanan. Jika terdapat dua kasus atau lebih penyakit serupa akibat konsumsi makanan, hal tersebut dikenal sebagai wabah keracunan makanan atau keracunan massal (Rizal, 2018).

Dalam keamanan pangan, terdapat beberapa klasifikasi jenis bahaya, yaitu bahaya biologis, kimia, alergen dan bahaya fisik. Masalah keamanan pangan serta dampaknya terhadap masyarakat, termasuk beban ganda yang menjadi prioritas di Indonesia, telah dijelaskan dalam penelitian oleh (Dr. Dwi Nastiti Iswarawanti et al., 2020). Sementara itu, realitas menunjukkan bahwa jaminan mutu dan keamanan pangan terus berkembang seiring dengan tuntutan konsumen dan tingkat kehidupan serta kesejahteraan manusia yang semakin meningkat (Mamuaja, 2016).

2. Faktor-Faktor Keamanan Makanan

Menurut (Hariyadi, 2018) terdapat dua faktor keamanan yang penting; yaitu keamanan fisiologis atau jasmani dan keamanan psikologis atau rohani.

a. Keamanan pangan secara jasmani (*Fisiologis*)

Ketahanan pangan fisik ditandai dengan terbebasnya masyarakat dari makanan yang “mengganggu, berbahaya, dan berbahaya bagi kesehatan manusia.” Pada kasus ini; Keamanan fisiologis merupakan perasaan aman yang dimiliki konsumen karena produk pangan yang dikonsumsi tidak terkontaminasi bahan-bahan yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Bahan berbahaya tersebut adalah sebagai berikut:

Cemaran Biologis (virus, bakteri, protozoa, parasit, prion). Bakteri patogen dapat membuat orang sakit atau keracunan. Cemaran Kimia Seperti racun, alergen, residu (pestisida, herbisida, insektisida, antibiotik dan hormon pertumbuhan), residu pupuk, logam berat, dioksin dan lain-lain. Polusi kimia dapat menyebabkan penyakit akut dan kronis. Cemaran Fisik (potongan kaca, kayu, batu/kerikil, logam - paku, staples - bijih), bagian serangga, tulang, plastik, dll). Bahan-bahan asing dapat membahayakan konsumen secara fisik.

b. Keamanan Pangan Secara Rohani (*Psikologis*)

Keamanan pangan secara rohani (psikologis), yaitu perasaan aman yang diterima secara psikologis oleh konsumen karena produk pangan yang dikonsumsi sesuai dengan latar belakang budaya, sosial, dan agama, keyakinan, agama atau latar belakang lainnya.

3. Pengetahuan Keamanan Makanan

a. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah sesuatu yang eksklusif bagi manusia, diperoleh melalui usaha untuk mencari kebenaran atau memecahkan masalah yang dihadapinya. Kegiatan ini merupakan bagian dari fitrah atau dorongan dasar manusia untuk menemukan kebenaran. Dorongan

tersebut memotivasi manusia untuk mencapai apapun yang mereka inginkan (Darsini et al., 2019)

Pengetahuan (*Knowledge*) Tingkat ini menekankan pada kemampuan mengingat kembali materi yang dipelajari, seperti pengetahuan tentang terminologi, fakta spesifik, konvensi, kecenderungan dan urutan, klasifikasi dan kategori, kriteria, dan metode esai. Tingkatan atau level ini merupakan tingkat terendah namun merupakan prasyarat untuk mencapai level selanjutnya.

Pemahaman (*Comprehension*) Pada tingkatan ini pemahaman diartikan sebagai kemampuan memahami unsur-unsur tertentu yang dipelajari dan mampu menafsirkan secara tepat objek-objek yang diketahui.

Penerapan (*Application*) Pada tingkat ini, penerapan diartikan sebagai kemampuan untuk menerapkan informasi pada situasi kehidupan nyata, dimana siswa dapat menerapkan pemahamannya dengan menggunakan informasi tersebut dalam cara-cara praktis.

Analisis (*Analysis*) Pada tingkatan ini dapat dikatakan bahwa analisis adalah kemampuan untuk memecah suatu bahan menjadi komponen-komponen yang lebih jelas. Siswa diminta membagi informasi menjadi beberapa bagian, menemukan hipotesis, membedakan pendapat dan fakta, serta menemukan hubungan sebab akibat.

Sintesis (*Synthesis*) Pada tingkat ini, sintesis diartikan sebagai kemampuan untuk membuat dan menggabungkan unsur-unsur untuk membentuk suatu struktur yang unik. Kemampuan ini dapat berupa penciptaan komunikasi tunggal, rencana atau kegiatan yang lengkap, dan rangkaian hubungan yang abstrak.

Evaluasi (*Evaluation*) Pada tataran ini evaluasi diartikan sebagai kemampuan menilai kegunaan sesuatu untuk tujuan tertentu berdasarkan kriteria yang jelas. Kegiatan ini tentang nilai suatu ide, kreatifitas, metode atau cara. Pada tingkat ini, seseorang dibimbing untuk memperoleh pengetahuan baru, wawasan yang lebih dalam, penerapan baru, serta metode analisis dan sintesis baru yang unik.

b. Tingkatan Pengetahuan

Benyamin Bloom seorang ahli psikologi pendidikan yang mengupas mengenai konsep pengetahuan dan mengenalkan konsep Taksonomi Bloom. (Darsini et al., 2019).

Pengetahuan Dalam Ranah Kognitif Area ini mencakup kemampuan menyatakan kembali konsep atau prinsip yang dipelajari, yang melibatkan keterampilan berpikir, keterampilan memperoleh pengetahuan, pengenalan, pemahaman, konseptualisasi, tekad, dan penalaran.

Pengetahuan Dalam Ranah Afektif Ranah afektif adalah ranah yang berkaitan dengan sikap, nilai, perasaan, emosi dan derajat penerimaan atau penolakan suatu objek dalam kegiatan belajar mengajar.

Pengetahuan Dalam Ranah Psikomotor Ranah ini mencakup kemampuan melakukan tugas-tugas yang berkaitan dengan bagian tubuh serta kemampuan yang berkaitan dengan gerak fisik (*motorik*) meliputi gerak refleks, keterampilan motorik dasar, kemampuan kognitif, ketelitian, keterampilan kompleks, serta keterampilan ekspresi dan penjelasan.

c. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut (Ayu Dewi Kumala Ratih & Hasiva Yudita, 2019) Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan yaitu: faktor internal, faktor eksternal. Faktor internal terdiri dari usia dan jenis kelamin. Faktor external terdiri dari pendidikan, pengalaman, sosial budaya, dan lingkungan. Faktor-faktor inilah yang mempengaruhi pengetahuan seseorang.

a) Faktor Internal

Usia adalah lamanya waktu sejak seseorang ada dan dapat diukur dalam satuan waktu berdasarkan kronologis. Orang normal dapat melihat tingkat perkembangan anatomi dan fisiologis yang sama. (Sonang et al., 2019). Jenis kelamin merupakan perbedaan biologis antara laki-laki dan perempuan sejak lahir.

b) Faktor External

Pendidikan diartikan sebagai usaha manusia untuk mengembangkan kepribadiannya sesuai dengan nilai-nilai masyarakat dan budaya (Iswandari & Handayani, 2023). Pengalaman merupakan

tingkat penguasaan pengetahuan dan keterampilan dalam pekerjaan seseorang, yang dapat diukur dari lamanya bekerja serta tingkat pengetahuan dan keterampilan yang dimilikinya. Sosial budaya adalah segala sesuatu yang diciptakan manusia dengan segenap pemikiran dan kesadarannya ketika hidup bermasyarakat.

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada disekitar manusia yang secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi tingkah laku. Lingkungan hidup mencakup semua benda hidup dan benda mati serta segala keadaan yang ada pada ruang yang kita tinggali. hidup, kehidupan Sifat manusia selalu dikaitkan dengan lingkungan tempat kita hidup dimana interaksi manusia terjadi.

D. Keamanan Makanan pada Makanan Jajanan

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, khususnya anak-anak. Namun, jajanan dapat berdampak buruk bagi kesehatan jika terjadi kontaminasi biologis atau kimia. Menurut PERMENKES RI No. 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan yang menyatakan bahwa boraks dan formaldehida tergolong bahan tambahan pangan ilegal di Indonesia. Sebab, hal tersebut dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Namun, saat ini sulit untuk memisahkan penggunaan zat-zat tersebut dari proses pengolahan makanan dan minuman, yang bertujuan sebagai pewarna, pengawet, penyedap rasa, pemanis, penyedap rasa, dan keperluan lainnya. Makanan ringan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau di tempat usaha pinggir jalan, tempat umum atau tempat lain yang telah diolah dan dimasak terlebih dahulu di tempat produksi, di rumah, atau di tempat penjualan. Jajanan dapat berupa minuman atau makanan dengan banyak jenis, rasa, dan warna yang beragam dan menarik.

Sekitar 45% jajanan anak berbahaya, baik akibat cemaran fisik, mikrobiologi, dan kimia seperti pewarna tekstil, demikian survei Badan POM tahun 2007. Beberapa jenis makanan yang terdeteksi dengan bahan tambahan makanan berbahaya ialah :

1) Agar-agar jeli

Sebuah investigasi yang dilakukan sebuah stasiun TV nasional menemukan, di daerah Karawang, Jawa Barat, ada industri agar-agar jeli yang dicampur bahan kimia berbahaya. Ke mana saja agar-agar berharga Rp.1.000 ini dipasarkan dan apakah itu satu-satunya industri jajanan berbahaya, kita tidak tahu. Yang jelas, setelah diuji ke laboratorium milik Dinas Kesehatan, terbukti agar-agar jeli ini positif mengandung boraks, juga zat pewarna tekstil. Dua bahan kimia berbahaya yang bisa mengakibatkan gangguan kesehatan yang serius.

2) Bakso kojek atau cilok

Bakso kojek adakah salah satu jajanan yang banyak dijual dengan cara berkeliling, terbuka atau dengan tutup plastik seadanya. Hal ini berisiko membuat debu dan kotoran menempel pada bakso. Debu dan kotoran dari jajanan yang kurang terjaga higienitasnya, mungkin tercemar bakteri seperti campylobacter, Clostridium difficile, Escherichia coli, salmonella, serta shigella. Semua bakteri ini menyebabkan keracunan makanan dengan salah satu gejalanya adalah diare. Atau virus, seperti rotavirus dan norovirus dan parasit seperti giardia intestinalis.

3) Es limun atau sirup

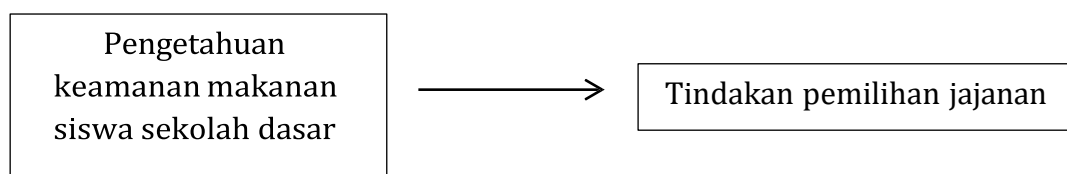
Warna merah pada es limun ternyata kebanyakan berasal dari, lagi-lagi, pewarna *Rhodamin B*, yang sama sekali tidak boleh ada dalam makanan yang berpotensi mengembangkan sel-sel kanker. Rhodamin B juga disinyalir dapat merusak hati. Pada uji terhadap mencit, diperoleh hasil ; terjadi perubahan sel hati dari normal menjadi nekrosis dan jaringan disekitarnya mengalami disintegrasi atau disorganisasi. Kerusakan pada jaringan hati ditandai dengan terjadinya piknotik (sel yang melakukan pinositosis) dan hiperkromatik (pewarnaan yang lebih kuat dari normal) dari nukleus. Batas antar sel tidak jelas, susunan sel tidak teratur dan sinusoid tidak utuh.

4) Sosis dan nugget

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) menyatakan bahwa daging olahan dapat memicu kanker alias karsinogenik. Diantara daftar daging

olahan penyebab kanker ialah bacon, sosis, daging ham, daging kalengan, dan sebagainya. Daging olahan penyebab kanker didefinisikan oleh WHO sebagai "daging yang sudah mengalami perubahan lewat penggaraman, fermentasi, pengasapan, atau pengawetan", atau cara lainnya untuk meningkatkan rasa atau mengawetkannya sehingga masa simpannya lebih panjang.

E. Kerangka Konsep



Variabel Independen

Variabel Dependen

Gambar 1. Kerangka Konsep

Kerangka konsep Hubungan Pengetahuan Keamanan makanan dengan perilaku jajan Pada Siswa/i UPT SPF SDN 101783 Saentis.

Rendahnya pengetahuan tentang keamanan makanan akan mempengaruhi perilaku jajan Siswa/i sekolah dasar. Dalam penelitian ini tingkat pengetahuan keamanan makanan merupakan variabel bebas sedangkan perilaku jajan Siswa/i UPT SPF 101783 Saentis merupakan variabel terkait.

F. Definisi Operasional

Tabel 1 Definisi Operasional

Variabel	Definisi Operasional	Cara Pengukuran	Hasil Ukur	Skala
Pengetahuan Keamanan Makanan	Segala sesuatu yang diketahui siswa tentang kebersihan makanan tradisional dan pabrikan meliputi zat pewarna, pemanis buatan, zat pengawet, zat pewarna alami dan masa kadaluarsa.	Instrumen kuesioner sebanyak 16 pertanyaan. Jawaban benar diberi nilai 1 dan jawaban salah diberi nilai 0.	kategori baik jika jawaban benar $\geq 70\%$ dan tidak baik jika jawaban benar $< 70\%$ max (≥ 11) min (< 11). (Febryanto, 2017)	Ordinal
Pemilihan Jajanan	Tindakan pemilihan yang dilakukan dalam menentukan atau memilih jajanan yang aman dan sehat.	Instrumen kuesioner sebanyak 18 pertanyaan. Pertanyaan positif: - skor 1 (ya) - skor 0 (tidak) Pertanyaan negatif: - skor 1 (tidak) - skor 0 (ya)	kategori positif jika jawaban benar $\geq 70\%$ dan negatif jika jawaban benar $< 70\%$ max (≥ 13) min (< 13). (Febryanto, 2017)	Ordinal

G. Hipotesis

Ha : Ada hubungan antara pengetahuan keamanan makanan dengan tindakan pemilihan jajanan pada Siswa/i UPT SPF SDN 101783 Saentis.