

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Anak Usia Sekolah

1. Pengertian Anak Usia Sekolah

Sekolah Menengah Pertama (SMP) merupakan tingkat pendidikan dasar yang melanjutkan sekolah dasar. Anak yang berusia Sekolah Menengah Pertama (SMP) biasanya berada dalam tahap remaja dengan usia berkisar antara 10-18 tahun. Remaja berada pada tahap perkembangan yang dicirikan oleh berbagai perubahan, khususnya pada aspek fisik maupun perilaku. Pada tahap ini berlangsung kemajuan yang berarti dalam aspek emosional, minat, dan pola perilaku seseorang (Zihattul Muthmainnah, 2024).

Usia sekolah (5-14 tahun) termasuk periode pertumbuhan dan perkembangan yang pesat dengan peningkatan aktivitas fisik, seperti bermain dan berolahraga. Untuk perkembangan dan pertumbuhan yang optimal pada periode ini, sangat penting untuk mengonsumsi nutrisi berkualitas tinggi yang cukup. Namun, pemenuhan gizi sering kali tidak maksimal karena dipengaruhi oleh berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi perilaku makan.

Selain itu, anak usia sekolah mulai berperan sebagai konsumen aktif yang mampu memilih makanan sesuai keinginannya. Kebiasaan jajan menjadi bagian dari pola konsumsi sehari-hari, terutama di antara waktu makan utama. Jajanan umumnya berupa makanan ringan yang sering mengandung bahan tambahan pangan untuk meningkatkan rasa, aroma, dan tekstur.

2. Kebiasaan Jajan Anak Usia Sekolah

Kebiasaan jajan merujuk pada pola perilaku individu yang terkait dengan konsumsi makanan, seperti frekuensi makan, jenis makanan yang dipilih, keyakinan atau pantangan terhadap makanan, kesukaan terhadap makanan, serta cara dalam membuat pilihan makanan. Seorang anak dapat terbiasa membeli jajanan di sekolah secara berulang dan terus-menerus hingga akhirnya memahami pentingnya memperhatikan faktor-faktor yang dapat menyebabkan makanan menjadi tidak sehat (Abraham Demelash, 2022).

Faktor yang memengaruhi kebiasaan jajan meliputi pengetahuan, sikap, pengaruh teman, uang saku, lingkungan sekolah, serta iklan makanan di televisi dan media sosial yang membuat makanan tertentu lebih menarik.

B. Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) mendefinisikan makanan jajanan sebagai produk yang siap makan dan yang dijajakan oleh pedagang kaki lima di berbagai ruang publik yang ramai atau di jalanan (Mavidayanti, 2022).

Keputusan 942/MENKES/SK/VII/2003 (Nuzuliyati Nurhidayati, 2023) menyatakan bahwa di Republik Indonesia, makanan jajanan didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dijual oleh pedagang perorangan atau dalam bentuk siap saji, bukan oleh perusahaan seperti restoran, hotel, atau jasa katering.

Berdasarkan Organisasi Kesehatan Dunia (2015), jajanan merujuk pada makanan serta minuman yang disajikan oleh pedagang kaki lima di tempat publik yang ramai atau di jalanan dan dapat dikonsumsi langsung dari penjual tanpa proses tambahan (Firiani, 2023).

2. Fungsi Makanan Jajanan

Makanan jajanan berperan dalam memenuhi kebutuhan energi siswa mengingat tingginya aktivitas fisik yang dilakukan sekolah. Oleh sebab itu, keberadaan makanan jajanan, menjadi faktor penting dalam mendukung aktivitas belajar dan kegiatan sehari-hari siswa (Khomsan, 2023).

Kontribusi yang terdapat pada makanan jajanan terhadap kandungan gizi meliputi beberapa zat gizi utama yaitu energi, protein, lemak, dan karbohidrat.

a. Energi

Karbohidrat, protein, dan lipid dipecah dalam metabolisme tubuh untuk menghasilkan energi. Energi ini dibutuhkan untuk perkembangan, aktivitas fisik, dan metabolisme itu sendiri. Kandungan kalori dalam makanan ringan berada pada rentang 100 - 300 kkal per porsi (Ketut, 2025).

b. Protein

Protein terdiri dari asam amino dan memiliki peranan penting bagi tubuh, seperti memperbaiki jaringan yang mengalami kerusakan, mendukung

pertumbuhan, dan berfungsi sebagai antibodi dalam sistem imun tubuh. Kandungan protein dalam makanan ringan bervariasi antara 2-15 gram per porsi (Ketut, 2025).

c. Lemak

Baik makanan nabati maupun hewani kaya akan lemak. Penyimpanan metabolisme, perlindungan organ, struktur sel, produksi energi, rasa kenyang, rasa, dan pengaturan suhu semuanya merupakan fungsi lemak. Kandungan lemak pada makanan cemilan berada dalam rentang 3-20 gram per porsi (Ketut, 2025).

d. Karbohidrat

Senyawa yang mengandung karbon, hidrogen, dan oksigen dikenal sebagai karbohidrat. Asimilasi pada tumbuhan menghasilkannya, dan makanan berbasis tumbuhan seperti beras, jagung, dan umbi-umbian mengandungnya dalam jumlah banyak. Karbohidrat berperan sebagai sumber energi utama untuk kegiatan tubuh, memberikan rasa puas, dan menyimpan cadangan energi. Kadar karbohidrat dalam makanan jajanan berkisar antara 15-40 gram untuk setiap porsi (Ketut, 2025).

Tabel 1. Angka Kecukupan Gizi

Kelompok Umur	10-12 tahun	13-15 tahun	16-18 tahun
Laki-laki			
Energi	2000 kkal	2400 kkal	2650 kkal
Protein	50 gram	70 gram	75 gram
Lemak	65 gram	80 gram	85 gram
Karbohidrat	300 gram	350 gram	400 gram
Perempuan			
Energi	1900 kkal	2050 kkal	2100 kkal
Protein	55 gram	65 gram	65 gram
Lemak	65 gram	70 gram	70 gram
Karbohidrat	280 gram	300 gram	300 gram

Sumber : (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI), 2019)

3. Jenis-Jenis Makanan Jajanan

Selain memuaskan rasa lapar, Konsumsi camilan dapat membantu mempertahankan kestabilan kadar gula darah, yang berperan penting bagi anak-anak untuk fokus di kelas dan tetap aktif sepanjang hari. Program Camilan Anak Sekolah (PJAS) berupa camilan atau makanan yang disediakan oleh orang tua

adalah dua pilihan. Menurut (Nurul Fatiha R, 2022) ada empat jenis camilan sekolah: makanan, minuman, camilan, dan camilan buah.

a. Makanan utama atau makanan sepinggan

Makanan utama atau makanan sepinggan dikenal sebagai jajanan berat karena dapat memberikan rasa kenyang. Makanan ini biasanya mencakup hidangan seperti bakso, mie ayam, gado-gado, lontong, nasi uduk, siomay, dan sajian sejenis lainnya.

b. Camilan/Kudapan

Kudapan atau camilan basah meliputi berbagai jenis makanan seperti gorengan, kue lapis, bakpao, serabi, serta donat. Sementara itu, kudapan atau camilan kering mencakup aneka keripik, biskuit, kacang-kacangan, kue kering, permen, dan jenis camilan kering lainnya.

c. Minuman

Minuman jajanan mencakup berbagai jenis, antara lain air putih yang bersih dan dimasak hingga matang, air mineral, minuman berkarbonasi, berbagai jenis minuman es, aneka jus, susu berserta produk olahannya, berbagai jenis sirup, serta minuman jenis lainnya.

d. Jajanan buah

Buah utuh, serta buah yang telah dikupas dan dipotong, merupakan pilihan umum untuk camilan sekolah. Beberapa contoh buah utuh antara lain rambutan, jeruk, salak, dan masih banyak lagi. Beberapa contoh buah yang sudah dipotong antara lain nanas, melon, semangka, pepaya, dan lain-lain.

4. Keamanan Jajanan Anak Sekolah

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012, Jaminan keamanan pangan dapat dipahami sebagai suatu kondisi dan serangkaian tindakan yang dilaksanakan untuk melindungi pangan agar terhindar dari potensi kontaminasi kontaminasi fisik, biologis, kimia, serta kontaminan lainnya yang bisa menyebabkan gangguan, kerugian, dan membahayakan kesehatan manusia (Kasmianti, 2023).

Keamanan makanan mencakup berbagai aspek yang dapat diamati, meliputi mutu fisik, mutu kimia, mutu sensoria atau organoleptik, serta mutu mikrobiologis. Mutu fisik berkaitan dengan kondisi makanan yang terbebas dari benda asing dan

memiliki tampilan yang wajar, seperti tidak tercemar oleh rambut, pasir, kotoran hewan, dan sejenisnya. Mutu kimia berkaitan dengan makanan yang aman untuk dimakan, bebas dari keracunan, serta bebas dari kandungan bahan kimia berbahaya seperti pewarna Rhodamin B, Methanil Yellow, dan zat terlarang lainnya, termasuk pemanis, pengawet seperti boraks dan formalin, zat pengenyal, serta penguat rasa seperti MSG. Mutu sensoria atau organoleptik dinilai berdasarkan karakteristik rasa, aroma, warna, dan tekstur makanan. Sementara itu, mutu mikrobiologis berkaitan dengan kebersihan dan higienitas makanan serta ketiadaan mikroorganisme patogen penyebab penyakit, seperti *Escherichia coli* (bakteri dari lalat), *Vibrio*, dan bakteri berbahaya lainnya yang dapat menyebabkan diare (Kasmiati, 2023).

Pada dasarnya, mutu dan keamanan jajanan anak sekolah adalah kewajiban bersama antara pemerintah, produsen atau industri makanan, dan konsumen. (Kasmiati, 2023).

5. Kriteria Makanan Jajanan

Kriteria makanan jajanan dapat dibagi menjadi dua kategori, yaitu jajanan yang sehat dan jajanan yang tidak sehat (Khomsan, 2023).

a. Jajanan sehat

Jajanan sehat adalah makanan ringan yang memenuhi standar kebersihan dan keamanan bahan pangan.

Ciri-ciri jajanan sehat, antara lain :

- 1) Dilindungi dari lalat, semut, kecoa, dan hewan lain yang dapat menularkan penyakit.
- 2) Tidak terpapar debu serta kotoran.
- 3) Diolah secara higienis, seperti dikukus atau digoreng.
- 4) Menggunakan minyak goreng yang jernih dan tidak berwarna hitam.
- 5) Dimasak dengan panas yang cukup sehingga makanan matang sempurna.
- 6) Disajikan dalam wadah yang bersih dan telah dicuci sebelum digunakan.
- 7) Menggunakan pembungkus yang aman (misalnya plastik atau daun) untuk jenis jajanan tertentu.
- 8) Pengambilan jajanan terbuka menggunakan alat bantu yang bersih (sendok, garpu, dan sejenisnya), bukan dengan tangan langsung

- 9) Terhindar dari penggunaan bahan kimia berbahaya, termasuk boraks, formaldehid, pengawet berbahaya, pewarna, dan pemanis sintetis.

b. Jajanan tidak sehat

Makanan jajanan yang tidak sehat adalah jajanan yang mengandung atau menggunakan bahan-bahan terlarang dan berbahaya bagi kesehatan.

Ciri-ciri jajanan tidak sehat, antara lain :

- 1) Mengandung bahan kimia berbahaya.
- 2) Menggunakan pengawet secara tidak aman.
- 3) Mengandung pemanis buatan seperti sakarin dan siklamat.
- 4) Menggunakan pewarna yang tidak aman untuk pangan.
- 5) Memiliki kandungan penyedap rasa yang berlebihan.
- 6) Memanfaatkan air yang tidak direbus sampai mendidih.
- 7) Memanfaatkan bahan makanan yang telah membusuk atau tidak layak.
- 8) Memanfaatkan bahan pangan yang tidak memenuhi syarat kehalalan sesuai agama.

6. Bahan Tambahan Pangan Berbahaya

Aditif makanan adalah zat yang tidak cocok untuk dikonsumsi manusia dan tidak dianggap sebagai komponen utama makanan, sebagaimana dinyatakan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 dan Nomor 1168/Menkes/Per/IX/1991, yang kemudian diubah oleh Peraturan No. 033 tahun 2012 yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Bahan ini dapat mengandung atau tidak memberikan kontribusi gizi, namun ditambahkan secara sengaja ke dalam bahan pangan dengan tujuan mendukung fungsi penerapan teknologi dalam proses produksi, pengolahan, penyiapan, pengemasan, serta penyimpanan pangan (Kasmiati, 2023).

a. Formalin

Formalin dalam bidang kesehatan dan industri umumnya dimanfaatkan sebagai bahan pengawet mayat dan antiseptik untuk membasmi bakteri. Mengonsumsi pangan yang mengandung formalin berpotensi menimbulkan berbagai masalah kesehatan, seperti iritasi dan sensasi terbakar di mulut serta esofagus, nyeri dada, perdarahan pada saluran pencernaan, serta gangguan fungsi ginjal hingga gagal ginjal (Sujarwo, 2022).

b. Boraks

Boraks biasanya dimanfaatkan dalam industri-industri kertas, kayu dan sebagai bahan antiseptik. Konsumsi pangan yang mengandung penggunaan boraks secara berlebihan dan terus-menerus berpotensi menimbulkan berbagai gangguan kesehatan seperti kerusakan pada ginjal, gangguan metabolisme pencernaan, kejang, kehilangan kesadaran, bahkan berpotensi menyebabkan kematian (Sujarwo, 2022).

c. Rhodamin B

Rhodamin B merupakan senyawa pewarna sintetis yang berwarna merah keunguan dan biasanya digunakan di bidang produksi tekstil, tinta, serta kertas. Rhodamin B dapat menimbulkan efek buruk bagi kesehatan, seperti iritasi pada sistem pernapasan, kulit, mata, dan saluran pencernaan, serta gangguan fungsi hati yang berisiko memicu tumor dan kanker hati (Sujarwo, 2022).

d. Methanyl Yellow

Methanyl Yellow merupakan jenis pewarna sintetis yang memiliki karakteristik warna kuning kecokelatan yang sering digunakan dalam industri kain, kertas, dan produk pengkilap sepatu. Mengonsumsi makanan yang mengandung Methanyl Yellow dapat memiliki efek negatif pada kesehatan, seperti iritasi di saluran pernapasan (tenggorokan), kulit, dan mata, serta meningkatkan kemungkinan kanker kandung kemih (Sujarwo, 2022).

C. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil yang diperoleh individu melalui proses memahami dan mengolah informasi terhadap suatu objek atau topik tertentu. Pengetahuan diperoleh melalui proses penginderaan, di mana tingkat perhatian dan persepsi seseorang sangat memengaruhi proses penerimaan informasi. Sebagian besar pengetahuan individu bersumber dari indera penglihatan dan pendengaran (Rosidah, 2022).

Kemampuan seseorang untuk belajar melalui melalui lima pancaindra, yaitu penglihatan, pendengaran, penciuman, peraba, dan pengecap merupakan definisi lain dari pengetahuan. Pengetahuan yang kita miliki pada umumnya didapatkan melalui pendidikan formal kita, pengalaman kita sendiri dan orang lain, berita, dan

lingkungan sekitar kita. Ketika orang memiliki kesadaran nutrisi yang baik, mereka mampu memilih makanan dan hidangan yang menyediakan nutrisi yang dibutuhkan tubuh mereka (Zihattul Muthmainnah, 2024).

2. Proses Terjadinya Pengetahuan

Pengetahuan menunjukkan bahwa sebelum individu melakukan perilaku baru, dalam dirinya ada suatu proses kesadaran. Proses itu dimulai dengan kemampuan individu untuk mengenali atau memahami terlebih dahulu suatu rangsangan (objek). Berikutnya, individu mulai merasakan ketertarikan terhadap rangsangan atau benda tersebut sehingga pandangan mengenai objek mulai muncul. Setelah itu, individu mempertimbangkan manfaat dan kerugian dari rangsangan tersebut bagi dirinya, yang menandakan sikap responden semakin berkembang. Tahap berikutnya adalah mencoba melakukan tindakan sesuai dengan yang diinginkan, hingga akhirnya mencapai tahap adaptasi, yaitu ketika seseorang sudah menunjukkan kebiasaan baru yang selaras berlandaskan pemahaman, kesadaran, dan sikapnya mengenai rangsangan tersebut (Khomsan, 2023).

3. Pengetahuan Mengenai Makanan Jajanan

Pemahaman tentang kesehatan sangat terkait dengan pengembangan perilaku hidup sehat, termasuk sikap dalam memilih makanan, terutama makanan ringan. Pengetahuan tentang jajanan mencakup kemampuan memilih makanan yang mengandung zat gizi serta aman dan sehat untuk dikonsumsi. Pada anak dan remaja, tingkat pengetahuan gizi sangat memengaruhi kebiasaan mereka saat memilih makanan ringan. Informasi tersebut dapat diperoleh dari sumber internal, yaitu pengalaman sendiri, serta sumber eksternal dari orang lain, yang akan meningkatkan pemahaman anak mengenai gizi (Khomsan, 2023).

4. Faktor yang Berperan dalam Tingkat Pengetahuan

a. Usia

Usia berhubungan dengan perkembangan kemampuan mental, di mana semakin bertambah umur seseorang maka kematangan berpikir juga meningkat, meskipun pada usia tertentu perkembangan mental tidak berlangsung secepat pada masa remaja (Notoadmojo, 2022).

b. Jenis kelamin

Jenis kelamin adalah perbedaan biologis yang membedakan individu antara pria dan wanita.

c. Tingkat pendidikan

Memperoleh informasi dan pemahaman baru adalah tujuan utama setiap program pendidikan. Kemampuan seseorang untuk menerima dan memproses pengetahuan baru, yang mengarah pada pandangan dan tindakan yang lebih optimis, berbanding lurus dengan tingkat pendidikannya (Rosidah, 2022).

d. Informasi

Informasi berperan penting dalam meningkatkan pengetahuan. Seseorang yang memperoleh lebih banyak informasi dari berbagai sumber, seperti media massa, pendidikan, maupun lingkungan sekitar, akan memiliki pengetahuan yang lebih luas

e. Budaya

Praktik budaya suatu masyarakat merupakan cerminan dari nilai-nilai, norma, dan kepercayaan mereka. Cara seseorang memahami dan memenuhi keinginan mereka sendiri dibentuk oleh budaya mereka.

f. Pengalaman

Pengalaman merupakan peristiwa yang pernah dialami seseorang dan menjadi sumber pembelajaran secara tidak formal. Pengalaman tersebut dapat menambah pengetahuan dan memengaruhi cara individu dalam memahami serta menyikapi suatu hal.

D. Perilaku

1. Pengertian Perilaku

Setiap tindakan atau aktivitas yang dilakukan oleh makhluk hidup dianggap sebagai perilaku dari sudut pandang biologis. Ada dua kategori utama tindakan manusia: tindakan yang jelas bagi pengamat dan tindakan yang lebih sulit dipahami (Triasari, 2022).

Perilaku seseorang terdiri dari tiga domain utama, yaitu kognisi, afek, dan psikomotor. Seiring perkembangannya, teori Bloom kemudian disesuaikan dalam evaluasi hasil pendidikan kesehatan menjadi tiga komponen, yang mencakup tiga

aspek, yaitu pengetahuan (knowledge), sikap (attitude), serta praktik atau tindakan (practice) (Purtiantini, 2023).

2. Konsep Perilaku

Dari sudut pandang biologis, perilaku mengacu pada setiap dan semua tindakan yang dilakukan oleh organisme atau bentuk kehidupan lainnya. Perilaku individu dapat didefinisikan sebagai reaksi mereka terhadap rangsangan lingkungan.

Baik variabel internal maupun eksternal berperan dalam membentuk perilaku individu. Kemampuan seseorang untuk memproses masukan eksternal bergantung pada sejumlah karakteristik internal, di antaranya pengetahuan, kemampuan berpikir, persepsi, keadaan emosi, dan motivasi. Interaksi sosial, keadaan ekonomi, norma budaya, dan elemen lingkungan non-fisik lainnya semuanya dianggap sebagai faktor eksternal (Purtiantini, 2023).

3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku

Terdapat dua kategori pengaruh terhadap perilaku manusia: internal dan eksternal. Pembentukan perilaku dipengaruhi oleh karakteristik internal yang berkaitan dengan gen. Unsur-unsur ini meliputi identitas ras, jenis kelamin, kesehatan fisik, karakter, kemampuan bawaan, dan IQ. Tindakan seseorang dipengaruhi dan dipandu oleh variabel eksternal seperti lingkungan sekitar, pendidikan, kepercayaan agama, status ekonomi, dan norma budaya (Quillian, 2023).

4. Perilaku Dalam Memilih Makanan Jajanan

Penting untuk mempertahankan dan meningkatkan perilaku sehat sebagai seorang individu. Setiap tindakan yang dilakukan seseorang untuk meningkatkan atau menjaga kesehatannya atau mencegah penyakit dapat dianggap sebagai perilaku sehat. Perilaku nutrisi, atau praktik makan dan minum secara seimbang merupakan salah satu upaya dalam mempertahankan kesehatan seseorang. Hal ini menunjukkan pola makan teratur yang menyediakan nutrisi yang cukup dan tepat bagi tubuh setiap hari (Mahardika, 2024).

Karena beragamnya nutrisi yang mereka berikan, makanan ringan merupakan bagian penting dari diet seimbang. Konsumsi makanan ringan kini sering dikaitkan dengan peserta didik yang sedang menempuh pendidikan pada

jenjang dasar sampai tingkat pendidikan atas. Jadi, perilaku pemilihan makanan ringan di kalangan anak sekolah dapat didefinisikan sebagai proses menjelajahi dan mengidentifikasi berbagai jenis makanan ringan yang tersedia di lingkungan sekolah.

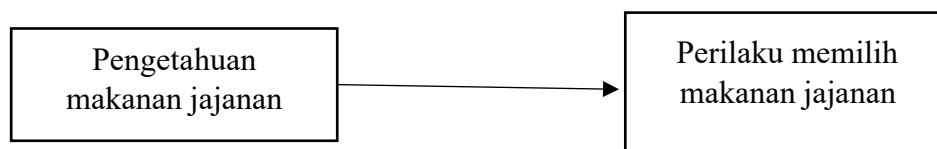
Perilaku dalam memilih makanan jajanan, yaitu :

- 1) Memilih makanan yang bersih dan higienis
- 2) Memastikan bahwa makanan layak dikonsumsi (tidak busuk dan tidak berbahaya).
- 3) Memperhatikan kandungan gizi makanan.
- 4) Menghindari makanan dengan warna, rasa, atau aroma yang tidak normal.
- 5) Memilih makanan yang terlindungi dari debu dan lalat.
- 6) Membatasi konsumsi makanan tinggi gula, garam, dan lemak.
- 7) Mengutamakan kesehatan dalam setiap pilihan makanan.

E. Kerangka Konsep

Kerangka konsep disusun untuk menjelaskan hubungan pengetahuan makanan jajanan dengan perilaku memilih makanan jajanan pada siswa SMP Swasta RK Serdang Murni Lubuk Pakam. Kerangka ini berperan sebagai pedoman dalam memahami keterkaitan antarvariabel, sekaligus membantu memandu penelitian untuk mencapai sasaran yang telah ditentukan.

Adapun kerangka konsep penelitian menggambarkan bagaimana hubungan antara pengetahuan makanan jajanan dengan perilaku dalam memilih makanan jajanan seperti Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Kerangka Konsep

F. Definisi Operasional

Berdasarkan pada kerangka konsep diatas, dapat dijelaskan makna setiap variabel. Variabel yang diteliti meliputi pengetahuan makanan jajanan sebagai variabel bebas dan perilaku memilih makanan jajanan sebagai variabel terikat, yang dapat diuraikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Pengetahuan makanan jajanan	Pengetahuan adalah kemampuan siswa dalam memahami dan mengetahui informasi yang berkaitan dengan makanan jajanan, meliputi pengertian makanan jajanan, fungsi makanan jajanan, jenis-jenis makanan jajanan, keamanan makanan jajanan anak sekolah, kriteria makanan jajanan, dan bahan tambahan pangan berbahaya, yang dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner terdiri dari 15 pertanyaan.	Kuesioner <i>Sumber : (Quillian, 2023)</i>	Baik, jawaban benar $\geq 70\%$ (Skor benar 11-15 soal) Tidak baik, jawaban benar $< 70\%$ (Skor benar 1-10 soal) <i>Sumber : (Quillian, 2023)</i>	Kategori
2	Perilaku memilih makanan jajanan	Suatu tindakan yang dilakukan dalam memilih atau menentukan makanan jajanan yang aman dan sehat untuk dikonsumsi, yang dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner terdiri dari 15 pernyataan dan diberi nilai 4 = bila menjawab sangat sering 3 = bila menjawab sering 2 = bila menjawab kadang-kadang 1 = bila menjawab tidak pernah	Kuesioner <i>Sumber : (Nurohma Hestiani, 2021)</i>	Baik, jawaban benar $\geq 75\%$ dari skor maksimum (Skor benar 45-60) Tidak baik, jawaban benar $< 75\%$ dari skor maksimum (Skor benar 1-44) <i>Sumber : (Nurohma Hestiani, 2021)</i>	Kategori

G. Hipotesis

Ho : Tidak ada hubungan pengetahuan makanan jajanan dengan perilaku memilih makanan jajanan pada siswa SMP Swasta RK Serdang Murni.

Ha : Ada hubungan pengetahuan makanan jajanan dengan perilaku memilih makanan jajanan pada siswa SMP Swasta RK Serdang Murni.