

BAB II

KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS

A. Deskripsi Teori

1. Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga dan sebagainya). Dengan sendirinya, pada waktu penginderaan sampai menghasilkan pengetahuan tersebut dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indra pendengaran yaitu telinga dan indra penglihatan yaitu mata (Notoatmodjo, 2012).

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI, 2011), pengetahuan adalah sesuatu yang diketahui berkaitan dengan proses pembelajaran. Proses belajar ini dipengaruhi berbagai faktor dari dalam, seperti motivasi dan faktor luar berupa sarana informasi yang tersedia, serta keadaan sosial budaya. Pengetahuan dapat diperoleh seseorang melalui proses pendidikan formal. Disamping itu pengetahuan dapat diperoleh dari media seperti koran, radio, televisi, majalah. Menurut Sukanto (2013), faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan, antara lain; 1) Informasi; seseorang yang mempunyai sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan lebih luas. 2) Pengalaman; sesuatu yang pernah dialami seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat informal. 3) Sosial ekonomi; tingkat kemampuan seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidup. Semakin tinggi tingkat sosial ekonomi akan menambah tingkat pengetahuan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa pengetahuan timbul disebabkan karena adanya proses belajar, yang diperoleh dengan cara apapun baik dari pendidikan, pengamatan dan pengalaman seseorang. Pengetahuan dapat diperoleh seseorang melalui proses seseorang melalui proses formal dan maupun informal, selain itu pengetahuan juga dapat diperoleh dari beberapa informasi berupa media seperti surat kabar, radio, televisi, majalah dan juga melalui teman atau orang lain yang ada di lingkungan sekitar.

Penggunaan bahan makanan tambahan bertujuan untuk memenuhi target tertentu dan memenuhi harapan konsumen. Oleh karena itu, penggunaan bahan makanan tambahan dalam pembuatan makanan, minuman, dan jajanan yang diproduksi, dijual, dan dikonsumsi, baik dalam kondisi siap saji maupun setelah diawetkan selama beberapa waktu (Winarno, 2010).

Pengertian bahan makanan tambahan menurut peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan bukan merupakan *ingredient* khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas dan meningkatkan mutu makanan tersebut. Termasuk didalamnya pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengawet, pengemulsi, antikempal, pematang, pemucat dan pengental. Dalam pengolahan bahan makanan, banyak cara yang dilakukan orang untuk mendapatkan produk akhir yang menarik dengan daya simpan yang tinggi, yaitu dengan menggunakan bahan makanan tambahan. Bahan makanan tambahan

(aditif) adalah zat yang ditambahkan pada makanan yang diberikan dalam jumlah kecil dengan maksud memperbaiki rupa, susunan, atau sifat makanan (Irianto, 2010). Departemen Kesehatan dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengistilahkan bahan makanan tambahan adalah bahan makanan tambahan yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman atau penguraian dan perusakan lainnya terhadap makanan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Kerusakan tersebut dapat disebabkan oleh fungi, bakteri dan mikroba lainnya. Kontaminasi bakteri dapat menyebabkan penyakit yang dibawa makanan (*food borne illness*).

Menurut FAO (*Food and Agriculture Organization*)- WHO (*World Health Organization*) bahan makanan tambahan adalah bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam makanan dengan jumlah tertentu dengan tujuan memperbaiki penampilan, warna, bentuk, cita rasa, tekstur, flavor dan memperpanjang masa simpan. Bahan makanan tambahan atau zat aditif makanan dapat meningkatkan nilai gizi seperti protein, mineral, dan vitamin. Tetapi penggunaannya harus mengacu pada undang-undang RI No. 7 tahun 1996 tentang makanan. Penambahan bahan makanan tambahan pada makanan jajanan memang diperlukan maka dianjurkan memakai bahan alami, misalnya untuk pewarna hijau dapat menggunakan daun suji. Namun, bila harus menggunakan bahan makanan tambahan seperti penyedap rasa dianjurkan pada ambang batas yang sudah ditentukan. Bahan makanan tambahan (*food additive*) secara umum adalah yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang

dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan (Cahyadi, 2010).

Dari pernyataan di atas dapat disimpulkan bahwa Pengetahuan bahan makanan tambahan adalah pengetahuan yang diperoleh seseorang dari belajar tentang bahan makanan tambahan yang sengaja ditambahkan kedalam makanan. Bahan makanan tambahan yang ditambahkan ke dalam makanan termasuk juga ditambahkan kedalam makanan jajanan. Jika siswa tersebut sudah memiliki pengetahuan bahan makanan tambahan maka siswa tersebut mengetahui juga bahan makanan tambahan yang terdapat pada makanan jajanan. Bahan makanan tambahan digunakan untuk memperbaiki kualitas makanan baik dari segi rasa, tekstur dan juga keawetan makanan. Makanan yang telah ditambahkan bahan makanan tambahan akan tahan lama sehingga mempermudah produsen didalam memasarkan produknya karena barang tidak cepat rusak.

Pengetahuan tentang bahan makanan tambahan sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan. Pengetahuan tersebut dapat diperoleh secara internal maupun secara eksternal. Pengetahuan secara internal adalah pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup. Sedangkan pengetahuan secara eksternal yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain, sehingga pengetahuan seseorang tentang bahan makanan tambahan bertambah (Solihin, 2010). Untuk siswa SMK sudah mempunyai sifat konsumen aktif, yaitu mereka sudah bisa memilih makanan yang disukainya. Karena mereka telah mengenal bahan makanan tambahan pada usia sebelumnya. Apabila di sekolah

diarahkan oleh gurunya untuk mengkonsumsi makan makanan yang aman dan sehat secara rutin (Solihin, 2012).

Informasi mengenai batas maksimal penggunaan harian (BMP) atau *Acceptable Daily Intake* (ADI) sangat penting diketahui para produsen dan masyarakat. Penentuan nilai diperoleh dengan menjumlahkan bahan (mg/kg berat badan) yang aman dikonsumsi setiap hari tanpa menimbulkan efek yang merugikan kesehatan, seperti gangguan kesehatan, dampak, atau risiko keracunan (Saparinto dan Hidayanti, 2010).

Menurut peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Men/Kes/Per/IX/88 terdapat jenis-jenis bahan makanan tambahan yang diizinkan maupun dilarang digunakan didalam makanan. **Bahan yang diizinkan antara lain:** 1). Antioksidan, 2). Antikempal, 3). Pengatur Keasaman, 4). Pemanis Buatan, 5). Pemutih dan Pematang Tepung, 6). Pengemulsi, Pemantap dan Pengental, 7). Pengawetan, 8). Pengeras, 9). Pewarna, 10). Penyedap Rasa dan Aroma, 11). Sekuestran. **Sementara bahan makanan tambahan yang dilarang adalah:** 1). Boraks, 2). Formalin, 3). Minyak Nabati yang dibrominasi, 4). Kloramfenikol, 5). Kalium Klorat, 6). Dietilpirokarbonat, 7). Nitrofuranzon, 8). P-Phenetilkarbamida, 9). Asam Salisilat dan garamnya.

a. **Jenis-jenis bahan makanan tambahan (*food additive*)**

Irianto (2010), jenis bahan makanan tambahan diantaranya sebagai berikut :

1) **Pengawet**

Bahan pengawet adalah bahan yang dapat mencegah atau menghambat fermentasi, penguraian atau pengasaman yang disebabkan oleh mikroba. Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan makanan yang mudah rusak, tetapi sering terjadi produsen makanan menggunakannya pada bahan makanan relatif awet dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan atau memperbaiki tekstur. Bahan pengawet yang banyak dijual di pasaran dan digunakan untuk mengawet bahan adalah: Benzoat, Propionat (dalam bentuk asam/garam kalium/natrium propionat), Nitrit (dalam bentuk garam kalium/natrium nitrit) dan nitrat (dalam bentuk garam kalium/natrium nitrat), Sulfit (dalam bentuk garam kalium/natrium bisulfit/metabisulfit).

2) **Pewarna**

Bahan pewarna merupakan bahan makanan tambahan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan, penggunaan harus secukupnya saja. Penambahan bahan pewarna makanan mempunyai beberapa tujuan diantaranya adalah memberikan kesan menari kepada konsumen, menyeragamkan dan menstabilkan warna serta menutupi perubahan warna akibat proses pengolahan dan penyimpanan. Namun, ada pula pewarna yang beracun, bahkan ada zat pewarna tekstil digunakan untuk pewarna makanan. Jika penggunaan bahan tersebut terus menerus dan melebihi dari kadar yang sudah ditentukan, maka akan terakumulasi (terimbun) dalam tubuh yang pada akhirnya dapat merusak jaringan atau organ tertentu selain itu juga dapat menyebabkan nilai gizi pada makanan tertentu berkurang.

3) Pemanis

Bahan pemanis buatan adalah bahan makanan tanpa nilai gizi dan hanya menyebabkan rasa manis pada makanan dan minuman. Kadar maksimum 0-5 mg/kg bahan makanan. Pemanis merupakan bahan makanan yang digunakan untuk menimbulkan rasa manis baik diperoleh dari bahan alami maupun bahan buatan.

4) Penyedap Rasa dan Aroma

Penyedap rasa adalah bahan makanan tambahan yang dapat memberikan atau mempertegas rasa dan aroma. Adapun penguat cita rasa alami diantaranya adalah bunga cengkeh, pala, merica, cabai, laos, kunyit, ketumbar. Bahan aditif yang sering mendapat perhatian paling sering adalah monosodium glutamat (MSG). Penggunaan harus secukupnya saja, kecuali asam butirat maksimum 400 mg/kg. Beberapa penyedap rasa dan aroma yang direkomendasikan oleh Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia) tertera dalam tabel berikut ini:

Tabel.1 Beberapa penyedap rasa dan aroma yang direkomendasikan oleh Depkes RI (Departemen Kesehatan Republik Indonesia).

No.	Nama	Batas Maksimum Penggunaan
1.	Ajinamoto	0,5 mg/kg produk siap konsumsi
2.	Royco	0,5 mg/kg produk siap konsumsi
3.	Sasa	0,5 mg/kg produk siap konsumsi

Sumber : (Budianto, 2010)

Mengonsumsi MSG (*Monosodium Glutamat*) secara berlebihan dapat menimbulkan *Chinese Restaurant Syndrome* seperti kesemutan pada punggung, leher, rahang bawah, sesak napas, dan pusing kepala (Budianto, 2009). Penyedap rasa juga bisa diperoleh secara alami yang didapat dari tumbuhan seperti

campuran rempah, hewani seperti udang dan dari beberapa olahan seperti kaldu ayam ataupun daging.

5) **Antikempal**

adalah bahan makanan tambahan yang dapat mencegah mengempalnya makanan berupa serbuk juga mencegah mengempalnya makanan yang berupa tepung atau bubuk. Bahan makanan tambahan ini biasanya ditambahkan pada makanan yang berbentuk serbuk misalnya garam meja, merica bubuk, MSG, minuman serbuk instan agar pangan tersebut tidak mengempal dan mudah dituang dari wadahnya (Cahyadi, 2010).

6) **Antioksidan**

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat memperlambat oksidasi di dalam bahan. Antioksidan terutama penting dalam melindungi lemak dan minyak pada bahan pangan karena lemak dan minyak mudah menjalani oksidasi yang mengakibatkan kerusakan karena timbulnya bau dan cita rasa menyimpang (Cahyadi, 2010).

7) **Pengemulsi, Pemantap, dan Pengental**

Pengemulsi adalah zat-zat yang dapat mempertahankan dispersi lemak didalam air dan sebaliknya. Pengemulsi, pemantap, dan pengental adalah bahan makanan tambahan yang dapat membantu terbentuknya atau memantapkan *sistem disperse* yang homogen pada makanan. Fungsi dari pengemulsi, pemantap, dan pengental dalam makanan adalah memantapkan emulsi dari lemak dan air, sehingga produk tetap stabil, tidak meleleh, tidak terpisah antara bagian lemak dan air, serta mempunyai tekstur yang kompak.

8) Pengatur Keasaman

Pengatur Keasaman (asidulan) merupakan senyawa kimia yang bersifat asam dan merupakan salah satu dari bahan tambahan pangan yang sengaja ditambahkan ke dalam pangan dengan berbagai tujuan. Asidulan bertindak sebagai penegas rasa dan warna, mencegah pertumbuhan mikroba, memperoleh rasa asam yang tajam, pengontrol PH. Pengatur keasaman yang sering digunakan adalah asam asetat, asam laktat, asam sitrat, asam malat. Asam tartrat dan asam fosfat (Cahyadi, 2006).

9) Pemutih, Pematang Tepung dan Pengeras

Pemutih dan pematang tepung merupakan bahan tambahan yang digunakan pada bahan tepung dan produk olahannya dengan maksud warna putih tepung tetap terjaga, memperbaiki mutu selama proses pengolahan. Sedangkan pengeras digunakan untuk memperkeras atau mencegah pelunakan makanan. Contoh pemutih dan pematang tepung adalah asam askorbat, dan pengeras adalah garam-garam alumunium (Cahyadi, 2010).

b. Fungsi Bahan Makanan Tambahan

Fungsi bahan makanan tambahan dapat dikelompokkan menjadi empat yaitu : 1) **Meningkatkan nilai nutrisi makanan:** Walaupun dalam diet yang tidak seimbang, kita cenderung mengkonsumsi karbohidrat, protein, lemak dan air yang cukup untuk menjaga kesehatan. Vitamin dan mineral hanya sedikit terdapat dalam makanan dan kadang tidak mencukupi bahkan sama sekali tidak ada. Oleh karena itu penambahan bahan makanan tambahan perlu untuk menjamin nutrisi penting ada dalam diet dengan jumlah yang cukup. 2) **Mengawetkan dan**

melindungi makanan: Kualitas semua makanan yang dibiarkan akan cepat menurun dan mengalami perubahan seperti pembusukan. Untuk mencegah maka digunakan bahan makanan tambahan. 3) **Membantu produksi makanan:** Fungsi ketiga adalah membantu dalam produksi makanan. Fungsi zat ini kurang penting dalam kesehatan masyarakat secara umum dibanding dua fungsi sebelumnya, tapi tetap memegang peranan penting dalam menjamin bahan makanan kita diproses secara efisien. Contohnya emulsifier dan pengatur keasaman. 4) **Memodifikasi persepsi terhadap makanan:** Bahan makanan tambahan dapat menggantikan persepsi kita terhadap produk akhir dan umumnya memiliki efek seperti kosmetik yang dikenal sebagai pengubah sensoris. Contohnya pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemanis, dan lain-lain. Alasan dalam penggunaannya yakni masalah ekonomi dan keinginan masyarakat itu sendiri. Beberapa makanan tidak akan diterima masyarakat dalam bentuk yang belum dimodifikasi, bahan makanan tambahan ini akan membuat makanan tersebut lebih menggugah selera dan membuatnya seperti produk-produk berkualitas (Cahyadi, 2010).

c. **Bahaya Kesehatan dalam Penggunaan Bahan Makanan Tambahan**

Jika mengkonsumsi bahan makanan tambahan buatan (tidak alami) pada makanan dalam jumlah berlebih dan dalam jangka waktu yang lama dapat menyebabkan gangguan-gangguan kesehatan antara lain : (a) Formalin, gangguan kesehatan seperti; kanker paru-paru, gangguan pada alat pencernaan, penyakit jantung dan merusak sistem saraf, (b) Boraks gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; mual, muntah, diare, penyakit kulit, kerusakan ginjal, serta gangguan pada otak dan hati.(c) Natamysin gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; Mual, muntah, tidak nafsu makan, diare dan perlukan kulit. (d) Kalium

Asetat, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; kerusakan fungsi ginjal. (c) Nitrit dan Nitrat, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; Keracunan, mempengaruhi kemampuan sel darah membawa oksigen ke berbagai organ tubuh, sulit bernapas, sakit kepala, anemia, radang ginjal, dan muntah-muntah. (f) Kalsium Benzoat, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; Memicu terjadinya serangan asma. (g) Sulfur Dioksida, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; Perluasan lambung, mempercepat serangan asma, mutasi genetik, kanker dan alergi. (h) Kalsium dan Natrium propionate, gangguan kesehatan seperti; Penggunaan melebihi angka maksimum tersebut bisa menyebabkan migren, kelelahan, dan kesulitan tidur. (i) Natrium metasulfat, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; alergi pada kulit. (j) Tartazine, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; meningkatkan kemungkinan hiperaktif pada kanak-kanak. (k) *Sunset yellow*, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; menyebabkan kerusakan kromosom. (l) Ponceau 4R, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; Anemia dan kepekaan pada hemoglobin. (m) *Carmoisine* (merah), gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; menyebabkan kanker hati dan menimbulkan alergi. (n) *Quinoline yellow*, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; Hypertrophy, hiperplasia, carcinomas kelenjar tiroid. (o) Siklamat, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; kanker (Karsinogenik). (p). Aspartan, gangguan kesehatan yang ditimbulkan seperti; gangguan saraf, tumor otak (<http://permathic.com>, 2013).

2. Pemilihan Makanan Jajanan

a. Pengertian Makanan Jajanan

Keamanan makanan jajanan sekolah perlu diperhatikan, makanan yang sering menjadi sumber keracunan adalah makanan ringan dan jajanan, karena hasil produksinya yang mungkin kurang dapat menjamin kualitas produk olahannya. Makanan jajanan siswa sekolah cenderung menggunakan bahan-bahan pengawet, pewarna, aroma, penyedap, pemanis, sehingga dapat mengancam kesehatan siswa (Adriani dan Wirjatmadi, 2012). Dalam masa sekolah siswa sangat gemar sekali mengkonsumsi makanan jajanan. Mungkin sudah menjadi kebiasaan saat di rumah atau mungkin akibat pengaruh teman-temannya. Terkadang siswa menolak untuk makan pagi di rumah, dan sebagai gantinya dimintanya uang untuk jajan. Jajanan yang siswa beli adalah bahan-bahan atau makanan yang disenangi saja, misalnya mie siram, nugget, bakso bakar atau makanan lain yang mungkin kurang dalam nilai zat gizinya (Moerhjipto, 2011).

Menurut Irianto (2010) makanan jajanan adalah makanan yang banyak ditemukan dipinggir jalan yang dijajakan dan dijajakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya. Makanan jajanan adalah makanan yang siap dimakan atau terlebih dahulu dimasak ditempat penjualan dan dijual ditempat-tempat umum (Moerhjipto, 2011). Menurut Susanto (2013), makanan jajanan merupakan makanan ringan yang sangat beranekaragam jenisnya, dapat berbentuk makanan kering, makanan basah, ataupun minuman. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasa yang enak cocok dengan selera masyarakat. Meskipun

makanan jajanan memiliki keunggulan tersebut, ternyata makanan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena makanannya sering tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh bahan makanan tambahan dan bakteri (Winarno, 2010). Jenis bahan makanan tambahan yang biasa digunakan dalam makanan jajanan adalah pengawet, pewarna, pemanis, dan penyedap rasa dan aroma.

Adapun cara memilih makanan jajanan yang sehat yaitu: (1) Hindari jajanan yang dijual di tempat terbuka, kotor dan tercemar tanpa penutup dan kemasan; (2) Beli jajanan yang dijual ditempat bersih dan terlindung dari matahari, debu, hujan, angin dan asap kendaraan bermotor. Pilih tempat yang bebas dari serangga dan sampah; (3) Hindari jajanan yang dibungkus dengan kertas bekas atau Koran. Beli jajanan yang dikemas dengan kertas, plastik atau kemasan lain yang bersih dan aman; (4) Hindari jajanan yang mengandung bahan sintetis berlebihan atau bahan makanan tambahan terlarang dan berbahaya. Biasanya makanan seperti di jual dengan harga murah; (5) Warna makanan atau minuman yang terlalu mencolok, besar kemungkinan mengandung pewarna sintetis, jadi sebaiknya jangan dibeli; (6) Untuk rasa, jika terdapat rasa yang menyimpang ada kemungkinan makanan mengandung bahan berbahaya atau bahan makanan tambahan yang berlebihan. Menurut Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi (2013), jenis makanan jajanan dapat digolongkan menjadi tiga golongan, yaitu (1) makanan jajanan yang berbentuk panganan, (2) Makanan jajanan yang diporsikan (menu utama), (3) Makanan jajanan yang berbentuk minuman. Makanan manis yang dikombinasikan dengan warna-warni menarik

membuat siswa tertarik. Makan makanan jajanan terlalu sering akan berakibat dampak negatif antara lain a). Nafsu makan menurun, b). Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit, c). Salah satu penyebab terjadinya obesitas, dan d). Pemborosan. Menurut Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat (2012), adapun ciri-ciri makanan jajanan yang tidak layak dikonsumsi adalah sebagai berikut: 1) Makanan jajanan yang berubah warna, 2) Makanan jajanan yang sudah kadaluarsa, 3) Makanan jajanan yang berjamur, 4) Makanan jajanan yang mengeras, 5) Makanan jajanan yang berlendir, 6) Makanan jajanan yang sudah lembek, 7) Makanan jajanan dengan kemasan yang rusak, dan 8) Makanan yang rasanya sudah berubah. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasa enak dan cocok dengan selera masyarakat. Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan tersebut, ternyata makanan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena pangannya sering tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh bahan makanan tambahan dan bakteri.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa makanan jajanan adalah kudapan atau panganan yang dijajakan dari berbagai bahan makanan dianalisis secara bersamaan dalam bentuk olahan yang siap makan atau terlebih dahulu dimasak di tempat penjualan dan dijual ditempat-tempat umum lainnya.

Pemilihan makanan jajanan merupakan hasil perubahan pada siswa SMK dan mengalami perubahan terus-menerus menyesuaikan diri dengan kondisi lingkungan dan tingkat budaya tersebut. Salah satu faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan adalah sikap dalam pemilihan makanan. Sikap

seseorang dapat terbentuk dengan adanya interaksi sosial yang dapat mempengaruhi antar individu. Sikap terdiri dari sikap positif dan negatif. Sikap seseorang terhadap makanan jajanan banyak dipengaruhi oleh pengalaman-pengalaman dan respon-respon yang diperlihatkan oleh orang lain terhadap makanan sejak kanak-kanak hingga remaja, sehingga setiap individu dapat mempunyai sikap suka atau tidak suka terhadap makanan jajanan tersebut (Notoatmodjo, 2012). Pemilihan terhadap makanan adalah tindakan ukuran suka atau tidak suka terhadap jumlah makanan dan jenis makanan yang dikonsumsi selain dipengaruhi oleh kondisi sosial budaya setempat juga dipengaruhi oleh kesukaan terhadap makanan tersebut (Simongkir, 2010). Pengalaman seseorang terhadap makanan baru tertentu ada yang dirasa menyenangkan/sebaliknya tidak menyenangkan, sehingga timbul sikap atau tidak suka terhadap makanan tersebut dan selanjutnya hal ini bisa berpengaruh dalam pemilihan makanan jajanan (Mudjiyanto, dkk, 2010).

Pemilihan makanan jajanan adalah cara dalam menentukan makanan jajanan tergantung pada sehatnya makanan yang dikonsumsi sehari-hari. Pada umumnya setiap makanan jajanan yang dijual tanpa harus melalui uji kualitas dan kontrol kebersihan pada makanan tersebut. Hal ini dalam membuat makanan jajanan yang dijual oleh pedagang dalam proses produksinya jauh dari kesehatan dan kebersihan, sehingga kasus keracunan makanan semakin meningkat (Solihin, 2010). Pemilihan makanan jajanan merupakan perilaku seseorang dalam mengkonsumsi makanan, atau dengan kata lain merupakan cerminan dari tindakan yang dilakukan dalam memilih dan mengkonsumsi berbagai makanan yang

tersedia. Setelah mereka memperoleh hasil dari pengamatan yang selanjutnya menilai dan kemudian memutuskan untuk membeli atau tidak makan makanan tersebut. Pemilihan makanan jajanan dipengaruhi oleh pengetahuan tentang jajanan, jenis jajanan dan faktor-faktor dalam memilih jajanan (Amelia, 2013).

Barasi (2013), menyatakan bahwa pemilihan makanan jajanan dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal. Faktor-faktor internal yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan diantaranya adalah 1) Faktor fisiologis, dimana faktor ini menimbulkan kebutuhan untuk makan saat rasa lapar dan menghentikan asupan makanan selanjutnya saat rasa kenyang. 2) Faktor psikologis, nafsu makan menimbulkan keinginan terhadap makanan tertentu, aversi (pantangan) menghindari makanan tertentu, preferensi (kesukaan) dibentuk dari seringnya kontak dengan makanan tersebut, emosi (mood, stress) makanan tertentu dikaitkan dengan emosi positif dan negatif, dan tipe kepribadian adalah kepekaan terhadap pemicu eksternal dan internal yang mempengaruhi asupan makanan. Sedangkan faktor-faktor eksternal yang mempengaruhi pemilihan makanan yaitu; 1) Budaya, budaya adalah penentu utama dari pemilihan makanan untuk mempertahankan pilihan makanan (makanan pokok). 2) Faktor ekonomi, kemampuan untuk memperoleh makanan dan menentukan pilihan makanan. Semakin tinggi status ekonominya, semakin banyak jumlah dan jenis makanan yang dapat diperoleh. Sebaliknya, keterbatasan status ekonomi memiliki keterbatasan untuk memilih makanan. 3) Pendidikan/kesadaran tentang kesehatan. Faktor ini berasal dari lingkungan eksternal dan menentukan besarnya perhatian terhadap hal-hal yang berkaitan dengan makanan dan gizi, serta seberapa jauh masalah kesehatan

menentukan pilihan makanan. 4) Media dan periklanan, informasi tentang beberapa makanan, biasanya makanan yang diproses atau diproduksi di pabrik, dan mungkin kurang baik nilai gizinya karena banyak mengandung lemak, garam, dan gula.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa pemilihan makanan jajanan merupakan hasil perubahan pada siswa dalam mengkonsumsi makanan jajanan, atau cerminan dari tindakan yang dilakukan dalam memilih dan mengkonsumsi berbagai makanan yang tersedia. Setelah memperoleh hasil pengamatan yang selanjutnya menilai dan kemudian memutuskan untuk membeli atau tidak makan makanan tersebut.

B. Penelitian yang Relevan

Penelitian yang dilakukan oleh Dewi Purwasih (2015) dengan judul *Hubungan Pengetahuan Food Aditif dengan Kebiasaan Mengkonsumsi Makanan dan Minuman Ringan Siswa MAN 1 Medan* menggunakan metode penelitian korelasional. Menyimpulkan bahwa tingkat kecenderungan pengetahuan food aditif siswa pada kategori tinggi sebanyak (56,2%), tingkat kecenderungan kebiasaan mengkonsumsi makanan dan minuman ringan pada kategori cukup sebanyak (56,25%).

Penelitian yang dilakukan oleh Lia Daniaty (2009) dengan judul *Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Siswa Tentang Makanan dan Minuman Jajanan yang Mengandung Bahan Tambahan Makanan (BTM) Tertentu di SMP Negeri 3 dan SMA Negeri 1 Binjai Tahun 2009*. Menyimpulkan bahwa pengetahuan tentang bahan tambahan pangan (BTM) pada siswa SMPN 3 Binjai

dikategorikan sedang (50,78%) sedangkan responden SMAN 1 Binjai dikategorikan baik (59,38%). Sikap responden SMPN 3 Binjai dikategorikan sedang(53,57%) sedangkan responden SMAN 1 Binjai dikategorikan baik (72,73%). Sementara itu tindakan responden dari kedua sekolah berada pada kategori sedang yakni masing-masing sebanyak 63,49% dan 62,50%.

Penelitian yang dilakukan oleh Sudarmawan (2013) dengan judul *Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Mengenai Pemilihan Jajanan dengan Perilaku Memilih Jajanan di SDN Sambikerep II/480 Surabaya* menggunakan metode penelitian asosiatif. Jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 71 siswa. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan dan sikap mengenai pemilihan jajanan dengan perilaku anak memilih jajanan dengan presentase sebesar 10,1% (Sudarmawan, 2013).

C. Kerangka Berpikir

Pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan merupakan salah satu faktor dalam menuntun siswa tersebut untuk memilih makanan jajanan yang baik dan sehat untuk dikonsumsi bagi tubuhnya. Siswa yang memiliki pengetahuan bahan makanan tambahan akan mampu untuk menjelaskan makanan yang baik untuk dikonsumsi dalam kehidupan sehari-hari, seperti pengertian bahan makanan tambahan, jenis-jenis bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, bahaya kesehatan dalam penggunaan bahan makanan tambahan serta kandungan dan ke higienisan makanan yang akan dikonsumsi.

Pengetahuan bahan makanan tambahan sangat dibutuhkan, karena hal ini dapat mempengaruhi siswa dalam memilih makanan jajanan yang baik untuk

dikonsumsi. Zat-zat sisa yang dikeluarkan oleh tubuh manusia sangat dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsi. Makanan yang manusia konsumsi dapat berpengaruh terhadap tubuhnya, itulah sebabnya pengetahuan tentang bahan makanan tambahan yang baik sangat dibutuhkan.

Pengetahuan tentang bahan makanan tambahan berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan. Pengetahuan tersebut dapat diperoleh dengan cara internal maupun eksternal, yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain, sehingga pengetahuan seseorang tentang bahan makanan tambahan bertambah.

Pemilihan makanan merupakan salah satu faktor mempengaruhi pemilihan makanan jajanan pada siswa, siswa lebih cenderung memilih atau membeli makanan jajanan sesuai dengan keinginan dan kesenangan siswa tersebut. Pemilihan makanan jajanan merupakan hasil perubahan pada siswa dalam mengkonsumsi makanan jajanan, atau cerminan dari tindakan yang dilakukan dalam memilih dan mengkonsumsi berbagai makanan jajanan yang tersedia di kantin sekolah. Setelah memperoleh hasil pengamatan yang selanjutnya menilai dan kemudian memutuskan untuk membeli atau tidak makan makanan tersebut.

Pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan dapat mempengaruhi terhadap pemilihan makanan jajanan pada siswa. Semakin tinggi pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan semakin baik pula sikap dalam memilih makanan jajanan yang baik untuk dikonsumsi mulai dari cita rasa, gizi, keamanan dan tempat, sedangkan siswa yang memiliki pengetahuan rendah tentang bahan makanan tambahan siswa tidak memperhatikan nilai gizi, keamanan, dan tempat

dalam memilih makanan yang baik untuk dikonsumsi dalam tubuhnya. Oleh sebab itu, pengetahuan bahan makanan tambahan sangat penting bagi siswa agar dapat mengetahui jenis-jenis, fungsi, dan efek samping dari bahan makanan tambahan yang baik untuk kesehatan tubuhnya. Dari uraian diatas dapat diduga adanya keterkaitan yang erat antara pengetahuan bahan makanan tambahan dengan pemilihan makanan jajanan pada siswa di SMK Pencawan Medan.

D. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini diduga “Terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan bahan makanan tambahan dengan pemilihan makanan jajanan di SMK Pencawan Medan.