

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pembangunan suatu bangsa adalah suatu usaha yang dirancang secara khusus untuk meningkatkan kualitas hidup manusia. Kesehatan adalah salah satu komponen kualitas manusia, agar dapat hidup dengan baik dan sehat, manusia memerlukan makanan yang harus dikonsumsi setiap hari, karena makanan merupakan sumber energi dan berbagai zat bergizi untuk mendukung hidup manusia. Tetapi makanan juga dapat menjadi wahana bagi unsur pengganggu kesehatan manusia bahkan dapat menyebabkan kematian. Makanan yang baik harus bermutu dan aman dikonsumsi. Menurut UU No. 7 Tahun 1996 tentang mutu pangan makanan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan makanan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan yaitu makanan dan minuman (Vepriati, 2010).

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 ke dalam makanan untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan penyiapan, perlakuan, pengepakan, pengemasan, dan penyimpanan (Cahyadi, 2010). Jenis-jenis bahan tambahan makanan yang sering digunakan didalam makanan yang mempunyai peran dan fungsi masing-masing adalah pengawet, pemanis buatan, penyedap rasa, pewarna, antikempal, antioksidan, pengatur keasaman dan pengemulsi, pematang dan pengental (Cahyadi, 2006).

Makanan jajanan adalah makanan yang dijual dan dibeli dalam bentuk siap dikonsumsi. Makanan jajanan banyak disukai berbagai kalangan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang tua karena harga relatif murah, mudah diperoleh dan tampilannya menarik. Kasus cemaran kimia yang masih sering ditemui dalam makanan jajanan adalah adanya kandungan bahan-bahan makanan tambahan yang berbahaya seperti formalin, boraks, dan pewarna tekstil dalam makanan. Bahan-bahan tersebut tidak seharusnya terdapat dalam makanan karena dapat membahayakan kesehatan namun dengan alasan untuk menekan biaya produksi dan memperpanjang masa simpan, banyak produsen yang masih menggunakan bahan-bahan tersebut. Jenis makanan yang seringkali mengandung bahan berbahaya tersebut salah satunya adalah golongan makanan jajanan terutama yang diujakan di sekolah.

Menurut Gede, (2012) Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Medan jajanan siswa di sekolah masih didominasi oleh produk rumah tangga. Dari 40% yang pernah diteliti badan pengawas obat dan makanan, produk rumah tangga tersebut tidak semuanya mengandung zat berbahaya, namun penggunaan bahan makanan tambahan yang berlebihan atau tidak sesuai takaran serta standar yang diharuskan akan mempengaruhi kesehatan seseorang.

Menurut Direktur Pengawas Produk dan Bahan Berbahaya (BPOM) menyatakan bahwa: Ada empat urutan makanan yang berbahaya pada makanan jajanan yaitu: satu pada minuman, seperti es cendol, es cincau, es sirup dan minuman lainnya yang banyak ditemukan pemanis sintesis yang melebihi batas penggunaan. Kedua yaitu pada buah-buahan, baik buah-buahan potong maupun

buah-buahan yang segar yang banyak ditemukan zat pewarna yang berbahaya serta pemanis sintetis. Ketiga yaitu pada makanan ringan atau *snack* seperti jelli, batagor, bakwan, otak-otak, siomay, agar-agar, banyak ditemukan pengawet dan pewarna yang bukan untuk pangan. Keempat yaitu pada makanan jajanan berat seperti mie, bakso, ayam goreng, nugget, pecal lele, dan lain-lain, banyak mengandung bahan pengawet yang berbahaya. (Tn, September 2015)

Penggunaan bahan-bahan tersebut apabila sering dikonsumsi maka akan membahayakan kesehatan tubuh. *Rhodamin B* dan *Methanyl yellow* dapat mengakibatkan kerusakan hati dan ginjal, kanker kandung kemih, dan gangguan hati. Sedangkan boraks dan formalin dapat menyebabkan gangguan saraf ginjal dan hati. Serta penggunaan pemanis sintetis secara berlebihan dapat menyebabkan kanker kandung kemih, asma, kanker otak serta kemandulan. (Putra, 2013)

Data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada awal tahun 2011 menyebutkan sekitar 20% jajanan siswa di Indonesia mengandung zat kimia. Bahan-bahan kimia seperti boraks, formalin, dan zat pewarna dicampur ke dalam makanan. Penelitian ini melibatkan 4500 sekolah menengah atas di seluruh Indonesia (www.majalahsekar.com, 2011).

Siswa dalam memilih makanan jajanan lebih cenderung memilih makanan jajanan dari segi rasa, penampilan, bentuk dan aroma sedangkan dari segi keamanan jajanan tersebut siswa masih kurang memperhatikan zat – zat kimia yang terkandung dari suatu makanan jajanan tersebut. Pada dasarnya siswa dalam memilih makanan jajanan dipengaruhi oleh faktor intern dan faktor ekstern. (Notoatmodjo, 2011) menjelaskan bahwa faktor intern mencakup pengetahuan.

Pengetahuan tentang bahan makanan tambahan yang terdapat pada makanan khususnya makanan jajanan sangat penting diketahui oleh siswa yang banyak menghabiskan waktu di sekolah. Oleh karena itu siswa harus memperhatikan baik dari kandungan bahan makanan tambahan yang terdapat dalam makanan, batas waktu penggunaan. Hal ini dikarenakan makanan jajanan yang sudah lewat batas penggunaannya yang mempengaruhi kualitas makanan dan dapat menyebabkan masalah kesehatan jika dikonsumsi. Untuk mengatasi masalah makanan, masyarakat khususnya pada siswa perlu memperoleh bekal pengetahuan tentang bahan makanan tambahan pada makanan jajanan. Memiliki pengetahuan tentang bahan makanan tambahan tidak berarti seseorang mau mengubah kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan. Mereka mungkin mengerti tentang protein, karbohidrat, vitamin, mineral dan zat gizi lainnya yang diperlukan untuk kebutuhan, tetapi tidak pernah mengaplikasikan pengetahuan tersebut di dalam kehidupan sehari-hari (Februhartanty, 2011).

SMK Pencawan Medan merupakan salah satu sekolah yang dibekali ilmu tentang makanan. Mulai dari cara memilih bahan, mengolah bahan, bahkan sampai memasarkan makanan yang sudah diolah. Berdasarkan hasil observasi penulis tanggal 26 September 2016 menunjukkan bahwa mayoritas siswa SMK Pencawan Medan banyak mengkonsumsi makanan jajanan yang disediakan di kantin sekolah, setiap pagi sebagian besar siswa makan siang dengan mengkonsumsi mie siram, nugget, bakso bakar. Meskipun siswa sudah mengetahui tentang bahan makanan tambahan lewat informasi yang diterima dari mata pelajaran disekolahnya terutama jurusan Jasa Boga. Hal ini menarik untuk

diteliti yaitu untuk mengetahui apakah pelajaran pengetahuan bahan makanan tambahan yang didapatkan sudah diaplikasikan dalam kehidupan nyata sesuai dengan pendidikan yang berorientasi pada kecakapan hidup atau belum.

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian ini dengan judul **“Hubungan Pengetahuan Bahan Makanan Tambahan Dengan Pemilihan Makanan Jajanan Pada Siswa Di SMK Pencawan Medan”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka masalah dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan di SMK Pencawan Medan
2. Bagaimana pemilihan makanan jajanan siswa di SMK Pencawan Medan.
3. Faktor-faktor apa sajakah yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan siswa di SMK Pencawan Medan
4. Bagaimana sikap siswa dalam memilih makanan jajanan di SMK Pencawan Medan
5. Seberapa besar pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan di SMK Pencawan Medan
6. Bagaimana perhatian siswa tentang memilih makanan jajanan di SMK Pencawan Medan
7. Bagaimana kebiasaan siswa dalam memilih makanan jajanan di SMK Pencawan Medan
8. Jenis-jenis apa saja makanan jajanan yang dijual di SMK Pencawan Medan

9. Apakah ada hubungan pengetahuan bahan makanan tambahan dengan pemilihan makanan jajanan pada siswa di SMK Pencawan Medan

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas maka penulis membatasi masalah ini yaitu :

1. Pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan dibatasi pada (pengertian bahan makanan tambahan, jenis-jenis bahan makanan tambahan, fungsi bahan makanan tambahan, bahaya kesehatan dalam penggunaan bahan makanan tambahan).
2. Pemilihan makanan jajanan dibatasi pada (Jenis Makanan Jajanan, Makanan Jajanan yang Aman, Makanan Jajanan dengan Bahan Makanan Tambahan, Pemilihan Makanan Jajanan).
3. Makanan jajanan dibatasi pada (Mie siram, Nugget, Bakso Bakar)
4. Siswa kelas X Jasa Boga SMK Pencawan Medan.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan di SMK Pencawan Medan?
2. Bagaimana pemilihan makanan jajanan pada siswa di SMK Pencawan?
3. Bagaimana hubungan pengetahuan bahan makanan tambahan dengan pemilihan makanan jajanan pada siswa di SMK Pencawan Medan?

E. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengetahuan siswa tentang bahan makanan tambahan di SMK Pencawan Medan.
2. Untuk mengetahui pemilihan makanan jajanan di SMK Pencawan Medan.
3. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan bahan makanan tambahan dengan pemilihan makanan jajanan pada siswa di SMK Pencawan Medan.

F. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan masukan dan referensi bagi akademik Program Studi Tata Boga, Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Medan dan pihak lain dalam penelitian yang sejenis.
2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi siswa dan sekolah akan pentingnya dalam pemilihan makanan jajanan pada siswa.
3. Hasil Penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan dan sebagai pengalaman yang telah didapat di bangku kuliah, khususnya mengenai hubungan pengetahuan bahan makanan tambahan dengan pemilihan makanan jajanan pada siswa di sekolah dan di luar sekolah.