

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sikap menurut para ahli adalah merupakan reaksi atau proses seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulasi atau obyek. Sikap tidak dapat dilihat langsung tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku tertutup. Secara umum, pengertian sikap (*attitude*) adalah perasaan, pikiran dan kecenderungan seseorang yang kurang lebih bersifat permanen mengenai aspek-aspek tertentu dalam lingkungannya. Komponen-komponen sikap adalah pengetahuan, perasaan-perasaan, dan kecenderungan untuk bertindak.

Sikap dapat juga diartikan sebagai pikiran dan perasaan yang mendorong kita bertindak ketika kita menyukai atau tidak menyukai sesuatu.

Para ahli juga banyak menyumbangkan pengertian sikap. Berikut ini pengertian sikap dari beberapa ahli :

- Notoatmojo S. (1997): sikap atau reaksi adalah suatu respon yang masih tertutup dan seseorang terhadap stimulasi atau obyek.
- Bimo Walgito, (2001): sikap adalah organisasi pendapat, keyakinan seseorang mengenai objek atau situasi yang relative ajeg, yang disertai adanya perasaan tertentu, dan

memberikan dasar pada orang tersebut untuk membuat respons atau berperilaku dalam cara tertentu yang dipilihnya.

## **2 . Makanan Jajanan**

Makanan jajanan sekolah merupakan masalah yang perlu menjadi perhatian masyarakat khususnya orang tua, pendidik, dan pengelola sekolah. Makanan dan jajanan sekolah sangat beresiko terhadap cemaran biologis atau kimiawi yang banyak mengganggu kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang (Februhartanty, 2004).

Makanan jajanan adalah makanan yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima, di jalanan, sekolah dan di tempat-tempat keramaian umum lainnya, yang langsung di makan atau di konsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Jenis makanan yang di jual di daerah sekolah adalah indomie, bakso, nasi lemak, lontong, mie tumis goreng, tahu goreng, sosis goreng, kue goreng pisang, bakwan, godok-godok, tahu isi, risol dan aneka minuman yaitu soft drink, es teh, sirup, minuman sachet (nutrisari, cappucino, milo, milkshake). Menurut hasil penelitian (Wati, 2012). Frekuensi penggunaan bahan tambahan pangan sintesis yang di gunakan para pedagang makanan jajanan di dalam lingkungan sekolah, persentase tertinggi adalah dalam kategori selalu (71,34 %), sedangkan merek yang lebih banyak digunakan yaitu Ajinomoto dengan persentase 66,67%. Pernyataan di atas menunjukkan bahwa pedagang makanan sering menggunakan bahan tambahan pangan sintesis ke dalam dagangannya. Dan makanan tersebutlah yang di konsumsi setiap hari oleh anak sekolah.

Selama ini masih banyak jajanan sekolah yang kurang terjamin kesehatannya dan berpotensi menyebabkan keracunan. Dengan banyaknya makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya di pasaran, kantin- kantin sekolah, dan penjaja makanan di sekitar sekolah merupakan agen penting yang bisa membuat siswa mengkonsumsi makanan tidak sehat. Sebuah survei di 220 Kabupaten dan kotadi Indonesia menemukan hanya 16% sekolah yang memenuhi syarat pengelolaan kantin sehat (Suci, 2009).

Kantin sekolah biasanya menyediakan makanan sebagai pengganti makanan pagi dan siang di rumah serta cemilan dan minuman. Dan keberadaan kantin sekolah memberikan peranan penting karena mampu menyediakan  $\frac{1}{4}$  konsumsi makanan keluarga karena keberadaan peserta didik di sekolah yang cukup lama. Penelitian ini penulis temukan bahwa uang jajan siswa SMA rata- rata berkisar Rp. 10.000 – 15.000. Jika seseorang mengkonsumsi makanan yang kurang bergizi maka orang tersebut kemungkinan besar memiliki resiko terhambatnya perkembangan kognitif. Dapat kita bayangkan jika yang mengkonsumsi makanan kurang gizi adalah anak -anak usia sekolah, tentunya negara kita akan sulit berkembang jika banyak bibit – bibit generasi penerus bangsa yang kurang berkualitas. Pada umumnya anak - anak sekolah sangat gemar sekali mengkonsumsi makanan jajanan. Tidak jarang mereka menghabiskan uang jajan dalam sehari hanya untuk membeli makanan jajanan.

BPT (Badan Tambahan Pangan) dalam proses produksi pangan perlu di waspadai bersama baik oleh produsen maupun konsumen. Dampak penggunaannya dapat berakibat positif maupun negatif bagi masyarakat.

Penyimpangan dalam penggunaannya akan membahayakan kita bersama, khususnya generasi muda sebagai penerus pembangun bangsa (Cahyadi, 2008).

Ketidaktahuan tentang bahan makanan dapat menyebabkan pemilihan makanan yang salah. Untuk mengatasi masalah makanan, masyarakat khususnya remaja perlu memperoleh bekal pengetahuan tentang makanan. Memiliki pengetahuan tentang makanan tidak berarti seseorang mau mengubah kebiasaan mengkonsumsi makanan. Mereka mungkin mengerti tentang protein, karbohidrat, vitamin, mineral dan zat gizi lainnya di perlukan untuk kebutuhan, tetapi tidak pernah mengaplikasikan pengetahuan tersebut di dalam kehidupan sehari - hari (Februhartanty, 2004).

Pengetahuan makanan yang di tunjang dengan pendidikan yang memadai, akan menanamkan kebiasaan dan penggunaan bahan makanan yang baik. Pengetahuan pengolahan makanan jajanan sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan untuk anak. Ibu yang mengerti akan makanan jajanan yang sehat dan bebas dari cemaran mikroorganisme dan bahan kimia akan menjamin tumbuh kembang anak optimal (Sari, 2010). Beberapa ibu tidak memperhatikan pola konsumsi anak- anaknya dan mengetahui bahaya makanan jajanan (Khomsan, 2010).. Hal ini juga di karenakan banyaknya anak yang setiap harinya diberi keleluasaan memilih makanan yang tidak sehat dimana jajanan tersebut dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada anak terkadang hingga menimbulkan kematian. Secara perlahan hal ini akan menimbulkan masalah kesehatan pada generasi kita yang akan datang. Kebiasaan membawa bekal makanan pada anak ketika sekolah memberikan beberapa manfaat antara lain

dapat menghindarkan dari gangguan rasa lapar dan dari kebiasaan jajan. Hal ini sekaligus menghindarkan anak - anak dari bahaya jajanan yang tidak sehat dan tidak aman ( Fardiaz, 1992).

Sekolah tingkatan SMA Di GKPI Pamen Medan memiliki kantin yang menjual beranekaragam makanan jajanan di antaranya adalah Bakwan, Tahu isi, godok-godok, risol, goreng pisang, lontong sayur, mie bakso, ayam crispy, ` batagor, bihun goreng, sate telur, bakso kuah kari, indomie goreng, mie bumbu pecel, molen dan aneka minuman yaitu esteh, jus buah. Berdasarkan hal tersebut di atas penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang berjudul “ **Analisis Sikap Pengolah Makanan Jajanan Pada Penggunaan Zat Aditif Makanan Di SMA GKPI Pamen Medan.**

#### **A. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latarbelakang yang telah dikemukakan tersebut, maka peneliti mengidentifikasi beberapa masalah yaitu :

1. Bagaimana sikap pengolah makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan?
2. Apakah jenis-jenis makanan yang di jual di SMA GKPI Pamen Medan?
3. Bagaimana sikap pengolah dalam memilih bahan makanan di SMA GKPI Pamen Medan?
4. Bagaimana sikap pengolah tentang macam-macam zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan?
5. Apakah pengolah mengetahui tujuan penggunaan zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan?

6. Apakah pengolah makanan jajanan mengetahui fungsi penggunaan zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan?
7. Bagaimana sikap pengolah makanan jajanan tentang pengertian zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan?
8. Bagaimana sikap pengolahan makanan jajanan pada penggunaan zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan?

### **B. Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah pada penelitian ini :

1. Penelitian ini membahas tentang sikap pengolah makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan.
2. Penelitian ini membahas tentang penggunaan zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan.
3. Penelitian ini membahas tentang sikap pengolah memilih makanan jajanan yang aman untuk dikonsumsi siswa di SMA GKPI Pamen Medan.
4. Penelitian ini dilakukan pada pengolah makanan jajanan pada penggunaan zat aditif makanan di SMA GKPI Pamen Medan.

### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan pembatasan masalah diatas yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana sikap pengolah makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana sikap pengolah makanan jajanan di SMA GKPI Pamen Medan.

#### **E. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini secara teoritis akan memperkaya ilmu masyarakat dan juga pembaca dalam hal mengetahui Analisis Sikap Pengolah Makanan Jajanan Pada Penggunaan Zat Aditif Makanan di SMA GKPI Pamen Medan khususnya.

2. Manfaat praktis

Manfaat praktis penelitian ini dapat digunakan oleh kalangan pendidikan dan masyarakat, hal ini akan di harapkan dengan memberikan sumbangan praktis untuk para praktisi pendidikan di SMA dan masyarakat mengenai Analisis Sikap Pengolah Makanan Jajanan Pada Penggunaan Zat Aditif di SMA GKPI Pamen Medan khususnya.