

**GAMBARAN PENGETAHUAN TENTANG MAKANAN
JAJANAN AMAN DAN HALAL PADA REMAJA
SMP NEGERI 2 KOTA PAREPARE**

NUR AFNI

K021181323



**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN
KOTA MAKASSAR
2022**

SKRIPSI

**GAMBARAN PENGETAHUAN TENTANG MAKANAN
JAJANAN AMAN DAN HALAL PADA REMAJA
SMP NEGERI 2 KOTA PAREPARE**

NUR AFNI

K021181323



*Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Ilmu Gizi*

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS HASANUDDIN
KOTA MAKASSAR**

2022

PERNYATAAN PERSETUJUAN


Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Ujian Skripsi dan disetujui untuk diperbantukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.


Makassar, 14 Oktober 2022

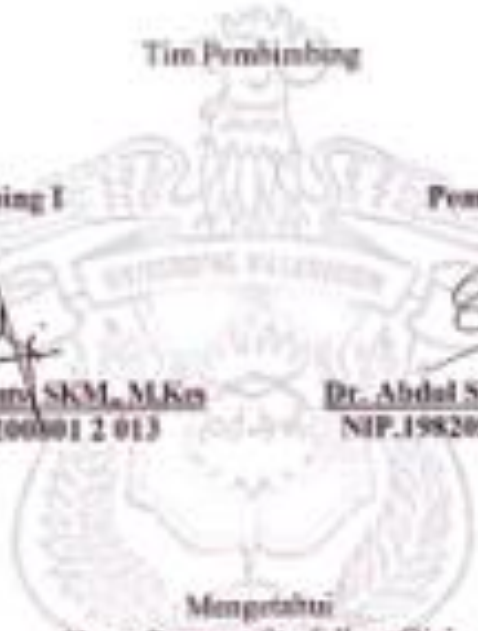
Tim Pembimbing

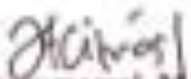
Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Health Hidayat, SKM, M.Kes
NIP.19810407 200301 2 013


Dr. Abdul Salam, SKM, M.Kes
NIP.19820504 201012 1 008


Mengetahui
Ketua Program Studi Ilmu Gizi
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Hasanuddin


Dr. dr. Citra Kusumawati, M.Kes., Sp.GK
NIP.19630318 199202 2 001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar pada hari Jumat, 14 Oktober 2022.

Ketua : Dr. Healthy Hidayanty, SKM., M.Kes


(.....)

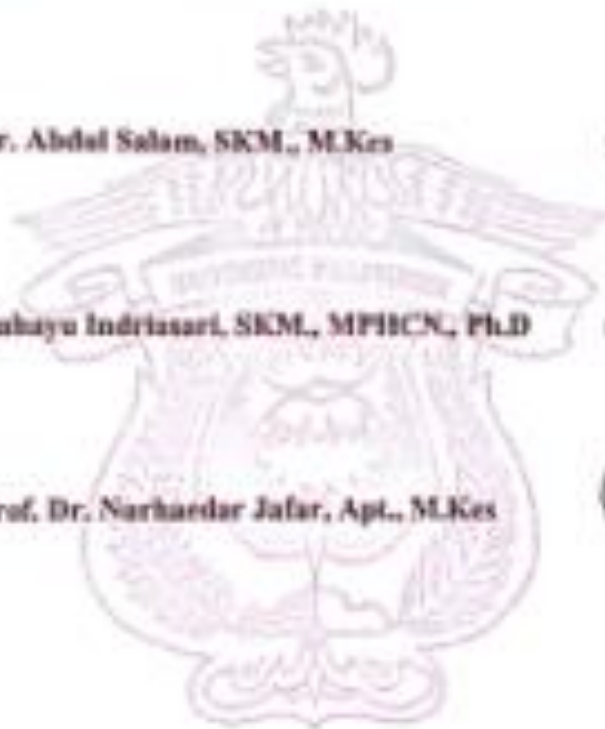
Sekretaris : Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes


(.....)

Anggota : Rahayu Indriyani, SKM., MPHICN, Ph.D


(.....)

: Prof. Dr. Narhaedar Jafar, Apt., M.Kes


(.....)

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nur Afri
NIM : K021181323
Fakultas/Prodi : Kesehatan Masyarakat/Ilmu Gizi
HP : 082348842531
Email : nur.afri02@gmail.com

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul "Gambaran Pengetahuan Tentang Makanan Jajanan Aman Dan Halal pada Remaja SMP Negeri 2 Kota Parepare" benar adalah asli karya penulis dan bukan merupakan plagiat dan atau pencurian hasil karya milik orang lain, kecuali bagian yang merupakan acuan dan telah disebutkan sumbernya. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Makassar, 14 Oktober 2022

Yang Membuat Pernyataan



Nur Afri

RINGKASAN

Universitas Hasanuddin
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Program Studi Ilmu Gizi

Nur Afni

“Gambaran Pengetahuan Tentang Makanan Jajanan Aman Dan Halal Pada Remaja SMP Negeri 2 Kota Parepare”

(x + 61 halaman + 11 tabel + 3 gambar + 6 lampiran)

Angka keracunan makanan pada anak khususnya pada anak sekolah semakin meningkat, remaja usia sekolah sering menjadi korban keracunan karena belum memiliki pengetahuan yang cukup terkait makanan jajanan aman dan halal, sehingga dapat mengancam kesehatan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memperoleh gambaran pengetahuan makanan jajanan aman dan halal pada remaja.

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif. Populasi penelitian ini adalah siswa kelas VIII dan IX dengan total 657 dan sampel penelitian ini sebanyak 156 siswa SMP Negeri 2 Parepare yang telah ditentukan dengan menggunakan teknik pengambilan sampel *probability sampling*. Pengambilan data menggunakan kuesioner online (*KoboToolbox*) yang berisi pernyataan mengenai pengetahuan makanan jajanan aman dan makanan jajanan halal yang diukur menggunakan skala Guttman. Data dianalisis dengan metode analisis univariat menggunakan SPSS.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dari 156 siswa diketahui bahwa pengetahuan siswa tentang makanan jajanan aman berada pada kategori baik sebanyak 128 siswa (82,1%), kategori sedang 24 siswa (15,4%) dan berkategori kurang 4 siswa (2,6%). Hasil terkait pengetahuan 156 siswa tentang makanan jajanan halal berada pada kategori baik sebanyak 141 siswa (90,4%), kategori sedang 9 siswa (5,8%) dan berkategori kurang 6 siswa (3,8%).

Dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden siswa kelas VIII dan IX SMP Negeri 2 Parepare memiliki pengetahuan yang baik mengenai makanan jajanan aman dan makanan jajanan halal. Oleh karena itu, sebaiknya hal ini dipertahankan serta ditingkatkan khususnya pengetahuan mengenali makanan jajanan yang aman dan halal untuk dikonsumsi sehari-hari.

Kata Kunci : Remaja, Pengetahuan, Makanan Jajanan, Aman, Halal

Daftar Pustaka : 36 (2003-2021)

KATA PENGANTAR



Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillahirabbilalamin penulis panjatkan kehadiran Allah Shubhanallahu wa Ta'ala atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Shalawat dan salam semoga selalu tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW sebagai suri tauladan yang telah membawa kita dari alam yang gelap gulita ke alam yang terang benderang seperti yang telah kita rasakan sampai saat ini.

Penulisan skripsi ini dengan judul **"Gambaran Pengetahuan Tentang Makanan Jajanan Aman Dan Halal pada Remaja Smp Negeri 2 Kota Parepare"** merupakan salah satu persyaratan untuk menyelesaikan pendidikan strata satu di Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Selesaiannya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Penulis ucapkan terima kasih kepada kedua orang tua penulis, Bapak Abd. Majid dan Ibu Hj. Harlina atas segala doa, dukungan, perhatian, cinta, dan kasih sayangnya yang terus mengalir sehingga penulis dapat berada di periode ini dan menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Dengan segala hormat, penulis juga ingin menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada Dr. Healthy Hidayanty, SKM., M.Kes selaku dosen pembimbing akademik sekaligus pembimbing I skripsi atas segala ilmu, nasehat, motivasi, arahan dan bimbingan yang diberikan sejak awal perkuliahan hingga

pada penyempurnaan penulisan skripsi ini. Selanjutnya, ucapan terima kasih sebesar-besarnya juga penulis sampaikan kepada Dr. Abdul Salam, SKM., M.Kes selaku dosen pembimbing II atas segala ilmu, nasehat, motivasi, arahan, dan bimbingan yang diberikan selama perkuliahan hingga pada penyempurnaan penulisan skripsi ini.

Segala hormat dan ucapan terima kasih sebesar-besarnya juga penulis sampaikan kepada :

1. Bapak Prof. Sukri Palutturi, SKM., M.Kes., M.Sc., PH., PH.D. selaku dekan FKM Unhas beserta seluruh Staf Tata Usaha yang memberikan bantuan kepada penulis selama mengikuti pendidikan di FKM Unhas.
2. Ibu Dr. dr. Citrakesumasari, M.Kes., Sp.GK selaku Ketua Program Studi Ilmu Gizi beserta staf di Ilmu Gizi FKM Unhas.
3. Seluruh dosen Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin yang telah memberikan banyak ilmu, nasehat, arahan, dan bimbingan selama perkuliahan.
4. Seluruh staff Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat yang telah memberikan banyak arahan dan bantuan selama penulis menjalani pendidikan di Fakultas Kesehatan Masyarakat.
5. Teruntuk kedua kakakku tersayang Wawan Rivaldi dan Irfan Majid yang telah memberi dukungan psikologis maupun finansial.
6. Teman-teman FLEKSI8EL (Figur Milenial Kritis 18 Eratkan Solidaritas) yang merupakan keluarga besar saya selama masa perkuliahan. Semoga kita tetap saling mengenal dan merangkul dan sukses menjadi ahli gizi.

7. Teruntuk sahabat yang setia menemani dan banyak berkorban dalam penyusunan skripsi ini Fadillah Nur Fajriani, Aulia Annisa, Mufliha Najiyah, Nurhayat Arif dan Nurhalifah.
8. Teruntuk Lee Heeseung, Park Jongseong, Sim Jaeyun, Park Sunghoon, Kim Sunoo, Yang Jungwon, Nishimura Riki selaku member Enhypen yang karya menjadi penyemangat saya selama mengerjakan skripsi ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu. Terima kasih telah memberikan bantuan moril maupun materil selama penulisan skripsi ini.

Akhir kata, dengan segala kerendahan hati penulis memohon maaf atas segala kesalahan dan kekurangan dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini. Penulis akan sangat menghargai segala kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Makassar, 14 Oktober 2022

Nur Afni

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN TIM PENGUJI.....	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT ...	Error! Bookmark not defined.
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Tinjauan Umum Mengenai Remaja	10
B. Tinjauan Umum Mengenai Makanan Jajanan.....	12
C. Tinjauan Umum Mengenai Pengetahuan	22
D. Kerangka Teori	27
BAB III KERANGKA KONSEP.....	28
A. Kerangka Konsep	28
B. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif	28
BAB IV METODE PENELITIAN	32
A. Jenis Penelitian.....	32
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	32
C. Populasi dan Sampel	32
D. Instrumen Penelitian.....	35

E. Uji Validitas dan Reliabilitas	37
F. Diagram Alir Penelitian	41
G. Pengumpulan Data	42
H. Pengolahan dan Analisis Data.....	42
I. Penyajian Data	44
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	45
B. Hasil	46
C. Pembahasan.....	52
D. Keterbatasan Penelitian.....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel Penelitian, Cara dan Alat Ukur, Kriteria Objektif dan Skala.....	30
Tabel 4. 1 Daftar Jumlah Siswa Kelas VIII dan IX	33
Tabel 4. 2 Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan tetang Makanan Jajanan Aman.....	38
Tabel 4. 3 Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan tetang Makanan Jajanan Halal	39
Tabel 4. 4 Hasil Uji Realibilitas Kuesioner Pengetahuan tetang Makanan Jajanan Aman dan Halal.....	40
Tabel 5. 1 Distribusi Karakteristik Remaja di SMP Negeri 2 Parepare Tahun 2022 (n=156).....	46
Tabel 5. 2 Distribusi Karakteristik Orang Tua Siswa SMP Negeri 2 Parepare Tahun 2022 (n=156).....	47
Tabel 5. 3 Distribusi Kategori Pengetahuan Makanan Jajanan Aman pada Siswa SMP Negeri 2 Parepare.....	48
Tabel 5. 4 Distribusi Jawaban Pernyataan Pengetahuan tentang Makanan Jajanan Aman Pada Siswa SMP Negeri 2 Parepare.....	49
Tabel 5. 5 Distribusi Kategori Pengetahuan Makanan Jajanan Halal pada Siswa SMP Negeri 2 Parepare.....	50
Tabel 5. 6 Distribusi Jawaban Pernyataan Pengetahuan tentang Makanan Jajanan Aman Pada Siswa SMP Negeri 2 Parepare.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Teori.....	27
Gambar 3.1 Kerangka konsep	27
Gambar 4.1 Diagram Alir Penelitian	41

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. KUESIONER PENELITIAN

LAMPIRAN 2. ANALISIS DATA PENELITIAN

LAMPIRAN 3. MASTER TABEL

LAMPIRAN 4. PERSURATAN

LAMPIRAN 5. DOKUMENTASI

LAMPIRAN 6. RIWAYAT HIDUP PENULIS

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak sekolah merupakan aset bangsa di masa depan. Kesehatan pada anak usia sekolah merupakan suatu hal yang menjadi prioritas dikarenakan anak sekolah akan menjadi penerus generasi bangsa, selain itu pada pembentukan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dimulai sejak masa sekolah yang nantinya akan berpengaruh terhadap kualitas sumber daya manusia dari segi kesehatan dan intelektual (Priskylla, 2021).

WHO (*World Health Organization*) mendefinisikan remaja sebagai penduduk dalam rentang usia 10-19 tahun. Pada usia ini dimana mengalami masa peralihan dari masa anak-anak ke masa dewasa, pada masa remaja pula terjadinya pertumbuhan dan perkembangan yang pesat baik secara fisik, psikologis maupun intelektual (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Remaja masih mengalami masa pertumbuhan dan perkembangan sehingga membutuhkan konsumsi pangan yang cukup dan bergizi seimbang. Untuk memperoleh makanan yang bergizi dan untuk memenuhi kebutuhan gizi maka anak mengonsumsi makanan yang berasal dari rumah dan juga dari makanan jajanan yang dibeli di sekolah, karena sebagian besar waktu mereka berada di sekolah (BPOM, 2013).

Menurut FAO (*Food and Agriculture Organization*) makanan jajanan merupakan makanan yang tersedia di dalam dan di luar sekolah yang dapat

diperoleh atau dibeli di toko, kantin, mesin penjual otomatis, pedagang kaki lima dan lainnya, makanan jajanan yang dijual langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Kebiasaan mengonsumsi jajanan turut memberikan kontribusi dan kecukupan energi bagi anak sekolah (FAO, 2019).

Kebiasaan jajan di sekolah sangat bermanfaat jika makanan yang dibeli itu sudah memenuhi syarat-syarat kesehatan, sehingga dapat melengkapi atau menambah kebutuhan gizi anak. Disamping itu juga untuk mencegah kekosongan lambung, karena setiap 3-4 jam sesudah makan, anak akan merasa lapar. Apabila anak merasa lapar, akan berpengaruh terhadap konsentrasinya sehingga anak tidak dapat memusatkan kembali pikirannya pada pelajaran yang diberikan oleh guru dikelasnya (Mavidayanti, 2016).

Remaja usia sekolah umumnya setiap hari menghabiskan seperempat waktunya di sekolah, durasi waktu yang dihabiskan ini kemudian akan berpengaruh pada pola makan anak. Anak-anak dalam usia ini mengikuti banyak aktivitas sehingga sering melupakan waktu makan. Kebiasaan anak sekolah untuk mengonsumsi jajanan di sekolah yang belum diketahui kandungan gizi dan kebersihannya dapat berpengaruh terhadap kesehatan dan dapat menimbulkan masalah kesehatan seperti berpotensi mengalami keracunan makanan (Agraini, Betrianita Pratiwi and Pratiwi, 2019).

Menurut WHO (World Health Organization) menunjukkan bahwa terdapat sekitar 2 juta korban meninggal dunia setiap tahunnya akibat makanan dan minuman yang tidak aman. Korban pangan tidak aman ini

terutama adalah anak-anak, yang mencapai angka 1,5 juta anak meninggal setiap tahunnya yang sebagian besar karena makanan dan minuman yang tercemar (WHO, 2015).

Berdasarkan laporan Balai Besar/ Balai/ Loka POM tahun 2020 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 45 KLB KP (Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan), dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 3276 orang dan 1528 orang di antaranya mengalami gejala sakit (attack rate sebesar 46,62%), sedangkan korban meninggal sebanyak 6 orang (case fatality rate sebesar 0,18%). Berdasarkan sebarannya, KLB KP (Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan) tahun 2020 terjadi di 17 provinsi dimana Sulawesi Selatan berada di peringkat 11 dengan persentasi 4,44% (BPOM, 2020).

Sebagian masyarakat muslim yang kurang memperhatikan tentang pentingnya mengetahui bahan-bahan pembuatan produk, baik yang berupa makanan atau produk kecantikan, mengakibatkan banyaknya oknum-oknum yang secara sengaja melakukan pencampuran antara bahan yang halal dengan bahan yang tidak halal. Masih banyak konsumen di Indonesia yang tetap membeli makanan di toko atau warung makan tanpa ada label halal yang dicantumkan pada warung tersebut. Hal ini yang melatarbelakangi para pengusaha enggan mendaftarkan produk mereka untuk segera memiliki sertifikat halal. Menurut data Badan Standarisasi Nasional (BSN) produk di Indonesia yang terdaftar dan memiliki sertifikat halal hanya sebesar 20%. Kejadian bakso celeng, merupakan sedikit gambaran

bahwa, masih minimnya pengetahuan masyarakat muslim tentang konsep halal dan haram, dan banyaknya konsumen yang ikut mengonsumsi makanan haram tersebut, membuktikan tentang mulai rendahnya kesadaran akan pentingnya memilih makanan yang halal (Izuddin, 2018)

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Kota Parepare pada Kota Parepare dalam Angka Tahun 2021, rata-rata pengeluaran perkapita menurut kelompok komoditas di Kota Parepare, paling besar berada pada kelompok makanan dan minuman jadi, dari tahun 2018 hingga 2020 terus mengalami peningkatan, pada tahun 2020 sekitar 40,04% (BPS Kota Parepare, 2021).

Tingginya prevalensi pengeluaran perkapita pada kelompok komoditas makanan dan minuman jadi di Kota Parepare dapat diketahui bahwa sebagian besar makanan dan minuman yang dikonsumsi merupakan olahan dari luar rumah. Hal tersebut membuat masyarakat tidak memperhatikan keamanan dan kehalalan jajanan yang dikonsumsi.

Selain itu, berdasarkan Badan Pusat Statistik Kota Parepare Tahun 2021 mayoritas penduduk Kota Parepare beragama Islam yakni sebanyak 145.555 (90,19%) dan Kota Parepare sebagai Kota Bandar Madani dengan mudah dapat dikunjungi dan juga tata letak strategis, sehingga pelaku usaha banyak ditemukan seperti makanan cepat saji dari berbagai jenis makanan, *caffé* dan lainnya. Sehingga menjadi penting untuk mengetahui kehalalan makanan yang disajikan dan sebaran makanan halal diperhatikan.

Remaja seringkali menjadi korban keracunan dari makanan atau jajanan sekolah karena mereka belum memiliki pengetahuan yang cukup terkait nilai gizi, keamanan, kebersihan penyajian dan pengolahannya, sehingga anak sekolah masih kurang pemahaman tentang bagaimana mengenali jajanan yang aman dan halal (Nugroho, 2019).

Makanan yang halal berarti makanan yang diperbolehkan untuk dimakan menurut ketentuan syari'at Islam. Secara bahasa, kata "Halal" berasal dari bahasa arab dari akar kata "*halla, yahillu hallan wa halalan* yang berarti dihalalkan atau diizinkan dan dibolehkan (Muzakki, 2021). Makanan halal memperhatikan aspek kehalal seperti logo dan komposisi yang terdapat pada bahan makanan yang dipilih (Hisam *et al.*, 2021), selain kehalalan hal lain yang diperthatikan dalam pemilihan makanan yakni terkait keamanan makana, makanan yang aman bebas dari cemaran fisik, kimia dan biologis, makanan yang aman diolah, disiapkan dan dikonsumsi dengan cara seharusnya sehingga tidak menimbulkan efek bahaya bagi kesehatan (Disketapang, 2021).

Kebiasaan jajan ini dipengaruhi oleh faktor jenis makanan, karakteristik personal (pengetahuan tentang jajanan, kecerdasan, persepsi, dan emosi), dan faktor lingkungan, Permasalahan kebiasaan jajan yang tidak sehat pada siswa harus ditangani agar dapat terhindar dari berbagai macam resiko penyakit (Nurbiyati and Wibowo, 2014).

Pengetahuan gizi pada seorang anak memiliki pengaruh terhadap pemilihan jajanan, makanan jajanan yang kurang terjamin kesehatannya pada aspek keamanan dapat berpotensi menyebabkan keracunan, gangguan pencernaan dan jika berlangsung lama akan menyebabkan status gizi yang buruk. Selain itu, dapat menyebabkan prestasi anak di sekolah juga terganggu (Nurbiyati and Wibowo, 2014).

Mengonsumsi makanan yang tidak halal dapat mengganggu kerja tubuh, hingga akhirnya baik langsung ataupun tidak langsung dalam jangka waktu tertentu dapat menimbulkan berbagai penyakit, seperti penyakit kronis pada jantung, paru-paru, darah tinggi (hypertension), diabetes, penyakit lambung dan usus (peptic ulcer disease), kegemukan (obesity), depresi, tumor, kanker, dan lainnya (Muzakki, 2021) Orang yang sering makan dan minum yang haram akan menurun tingkat kecerdasan dan kemampuan berpikirnya. Mereka juga sering melakukan perbuatan-perbuatan dosa, seperti berbohong, mencuri, dan berbuat fitnah kepada orang lain (Muzakki, 2021).

Menurut hasil penelitian Zebua (2021) menunjukkan pengetahuan anak SD tentang makanan jajanan sehat dari 105 responden mayoritas berpengetahuan kurang sebanyak 55 orang (52%), berpengetahuan cukup sebanyak 30 orang (29%) dan minoritas berpengetahuan baik 20 orang (19%). Hasil penelitian Desi (2019) pada siswa SMP tentang pengetahuan makanan jajanan yang sehat diketahui bahwa 54% siswa berpengetahuan cukup, 24% kurang, dan 22% baik.

Berdasarkan data awal, SMP Negeri 2 Kota Pare-Pae, didapatkan bahwa sekolah tersebut berakreditasi A dan terletak di pusat Kota dan terpat kantin di dalam sekolah. Selain itu, sekolah tersebut merupakan sekolah adiwiyata. Sekolah adiwiyata adalah sekolah yang peduli lingkungan yang sehat, bersih serta lingkungan yang indah. Walaupun sekolah tersebut sudah menjadi adiwiyata, tetapi masih banyak juga siswa yang jajan makanan di luar sekolah atau di luar pagar. Sehingga makanan jajanan tersebut tidak dapat terjamin keamanan dan kehalalannya.

Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti melakukan penelitian yakni “Gambaran Pengetahuan Tentang Makanan Jajanan Aman dan Halal pada Remaja SMP Negeri 2 Kota Parepare”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran Pengetahuan Tentang Makanan Jajanan Aman dan Halal pada Remaja SMP Negeri 2 Kota Parepare”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Adapun tujuan dari penelitian di atas yaitu untuk memperoleh gambaran pengetahuan tentang makanan jajanan aman dan halal pada remaja SMP Negeri 2 Parepare di Kota Parepare

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk memperoleh gambaran pengetahuan tentang pemilihan makanan jajanan aman pada remaja SMP Negeri 2 Parepare di Kota Parepare
- b. Untuk memperoleh gambaran tentang pengetahuan pemilihan makanan jajanan halal pada remaja SMP Negeri 2 Parepare di Kota Parepare

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dibidang ilmu gizi khususnya yang berkaitan dengan tingkat pengetahuan pemilihan makanan jajanan aman dan halal pada remaja

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi Kesehatan

Dapat dijadikan sebagai pedoman dalam melakukan promosi kesehatan terkait pengetahuan dalam pemilihan makanan yang aman dan halal pada anak usia sekolah.

b. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat khususnya siswa dan orang tua siswa akan pentingnya pengetahuan dalam pemilihan makanan jajanan yang baik. Peneliti ini juga diharapkan dapat dimanfaatkan oleh orang

tua dan tenaga pendidik sebagai sumber informasi yang dapat membantu dalam peningkatan perilaku jajanan sehat anak sekolah.

c. Bagi peneliti selanjutnya

Dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya terkait tingkat pengetahuan dengan perilaku anak usia sekolah dalam pemilihan makanan yang aman dan halal.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Mengenai Remaja

1. Pengertian

Menurut WHO, remaja adalah penduduk dalam rentang usia 10-19 tahun, menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 25 Tahun 2014, remaja adalah penduduk dalam rentang usia 10-18 tahun dan menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana (BKKBN) rentang usia remaja adalah 10-24 tahun dan belum menikah (Kementerian Kesehatan RI, 2017)

2. Tahapan Perkembangan Remaja

Pada masa ini begitu pesat mengalami pertumbuhan dan perkembangan baik itu fisik maupun mental. Sehingga dapat dikelompokkan remaja terbagi dalam tahapan berikut ini (Diananda, 2019):

a. Pra Remaja (11 atau 12-13 atau 14 tahun)

Pra remaja ini mempunyai masa yang sangat pendek, kurang lebih hanya satu tahun; untuk laki-laki usia 12 atau 13 tahun - 13 atau 14 tahun. Dikatakan juga fase ini adalah fase negatif, karena terlihat tingkah laku yang cenderung negatif. Fase yang sukar untuk hubungan komunikasi antara anak dengan orang tua. Perkembangan fungsi-fungsi tubuh juga terganggu karena mengalami perubahan-

perubahan termasuk perubahan hormonal yang dapat menyebabkan perubahan suasana hati yang tak terduga.

Remaja menunjukkan peningkatan reflektivitas tentang diri mereka yang berubah dan meningkat berkenaan dengan apa yang orang pikirkan tentang mereka.

b. Remaja Awal (13 atau 14 tahun - 17 tahun)

Pada fase ini perubahan-perubahan terjadi sangat pesat dan mencapai puncaknya. Ketidakseimbangan emosional dan ketidakstabilan dalam banyak hal terdapat pada usia ini. Ia mencari identitas diri karena masa ini, statusnya tidak jelas. Pola-pola hubungan sosial mulai berubah.

Menyerupai orang dewasa muda, remaja sering merasa berhak untuk membuat keputusan sendiri. Pada masa perkembangan ini, pencapaian kemandirian dan identitas sangat menonjol, pemikiran semakin logis, abstrak dan idealistis dan semakin banyak waktu diluangkan diluar keluarga

c. Remaja Lanjut (17-20 atau 21 tahun)

Dirinya ingin menjadi pusat perhatian; ia ingin menonjolkan dirinya; caranya lain dengan remaja awal. Ia idealis, mempunyai cita-cita tinggi, bersemangat dan mempunyai energi yang besar. Ia berusaha memantapkan identitas diri, dan ingin mencapai ketidaktergantungan emosional.

B. Tinjauan Umum Mengenai Makanan Jajanan

1. Pengertian Makanan Jajanan

Menurut FAO (*Food and Agriculture Organization*) makanan jajanan merupakan makanan yang tersedia di dalam dan di luar sekolah yang dapat diperoleh atau dibeli di toko, kantin, mesin penjual otomatis, pedagang kaki lima dan lainnya, makanan jajanan yang dijual langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Kebiasaan mengkonsumsi jajanan turut memberikan kontribusi dan kecukupan energy bagi anak sekolah (FAO, 2019).

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Kepmenkes RI, 2003)

2. Jenis-Jenis Makanan Jajanan

Jenis-jenis makanan jajanan dibagi menjadi empat kelompok berdasarkan kebiasaan jajan anak sekolah, yaitu (BPOM, 2013):

- a. Makanan sepinggan adalah kelompok makanan utama yang dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di kantin, seperti gado-gado, nasi uduk, mi ayam, lontong sayur, dan lain-lain.

- b. Camilan/kudapan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan. Makanan camilan terdiri dari:
- 1) Makanan camilan basah meliputi pisang goreng, lumpia, lempeng, risoles, dan lain-lain.
 - 2) Makanan camilan kering meliputi keripik, biskuit, kue kering, dan lain-lain.
- c. Minuman, meliputi:
- 1) Air minum, baik dalam kemasan maupun yang disiapkan sendiri.
 - 2) Minuman ringan, yang dalam kemasan (teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi, dan lain-lain) dan yang tidak dikemas (es sirup dan teh).
 - 3) Minuman campur, seperti es buah, es cendol, es doger, dan lain-lain.
- d. Buah termasuk salah satu jenis makanan sumber vitamin, mineral dan serat yang penting untuk anak sekolah. Buah-buahan biasa dijual dalam bentuk utuh seperti pisang, jambu, jeruk dan dalam bentuk kupas atau potongan seperti pepaya, nenas, melon, mangga.

3. Kontaminasi Makanan Jajanan

Makanan yang dikonsumsi beragam jenisnya dengan berbagai cara pengolahannya. Makanan-makanan tersebut sangat mungkin sekali menjadi penyebab terjadinya gangguan dalam tubuh kita sehingga kita

jatuh sakit. Salah satu cara untuk memelihara kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman, yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan bersih dan terhindar dari penyakit. Banyak sekali hal yang dapat menyebabkan suatu makanan menjadi tidak aman, salah satu diantaranya dikarenakan terkontaminasi (Setyorini., 2014).

Terdapat tiga macam kontaminasi makanan yaitu, kontaminasi primer, langsung dan kontaminasi silang. Kontaminasi primer terjadi pada tahap awal produksi bahan makanan seperti pada tahap penyembelihan, panen atau memancing. Kontaminasi langsung terjadi karena kelalaian penjamah, seperti saat bersin partikel menempel pada bahan makanan, kontaminasi ini merupakan kontaminasi termudah dan sering terjadi. Sedangkan kontaminasi silang terjadi karena terdapat perpindahan *hazard* dari bahan makanan satu ke yang lain, biasanya perpindahan terjadi karena menggunakan peralatan yang sama namun tidak dibersihkan atau dicuci terlebih dahulu sebelum digunakan kembali (Food and Agriculture Organization., 2017).

Menurut Wiradayni dkk (2016) kontaminasi makanan dapat disebabkan oleh 3 komponen yaitu kontaminasi fisika, kimia dan biologi:

a. Kontaminasi fisika

Kontaminasi fisika berupa cemaran dalam bentuk benda kecil yang dapat terlihat mata, seperti kerikil, pecahan lidi, pecahan kaca, rambut, kuku, isi staples, dan lainnya. Cemaran ini dapat menyebabkan luka

pada mulut atau gigi, rasa tidak nyaman karena menjijikkan, luka disaluran cerna, serta kemungkinan terpapar kuman di benda-benda tersebut.

b. Kontaminasi kimia

Cemaran kimia dapat berasal dari lingkungan yang tercemar limbah industri (misalnya logam seperti merkuri, arsenik dan timbal), residu pestisida pada sayur dan buah, racun alami yang terdapat pada bahan pangan (misalnya sianida pada singkong dan kentang), perpindahan residu bahan plastik kemasan ke dalam makanan. Selain itu, cemaran ini juga dapat berasal dari penyalahgunaan bahan berbahaya yang ditambahkan ke dalam pangan.

1) Bahan Pewarna

Bahan pewarna berbahaya seperti metanil yellow (warna kuning metanil) dan rhodamin B (warna merah). Kedua pewarna ini menyebabkan makanan memiliki warna yang sangat terang mencolok. Walaupun terlihat menarik, kedua bahan pewarna ini telah terbukti dapat menyebabkan kanker dan gangguan fungsi organ lainnya seperti ginjal, hati, dan sistem saraf yang gejalanya tidak terlihat langsung setelah memakan jajanan itu. Untuk mewarnai makanan dianjurkan menggunakan pewarna alami seperti daun suji (warna hijau), kunyit (warna kuning), wortel (warna oranye), tomat atau umbi bit (warna merah). Beberapa makanan menggunakan pewarna sintetik yang diperbolehkan, seperti eritrosin (warna merah),

tartrazin (warna kuning), dan indigokarmin (warna biru).

2) Bahan pengawet

Bahan pengawet yang berbahaya bila digunakan untuk makanan seperti boraks dan formalin. Kandungan kedua bahan ini dalam makanan dapat menyebabkan keracunan pada jangka pendek dan pada jangka panjang dapat mengakibatkan kerusakan pada ginjal, sistem sirkulasi tubuh, sistem syaraf dan kanker. Bahan Tambahan Pangan (BTP) sintetis juga dapat membahayakan kesehatan bila diberikan dalam dosis yang melebihi standar yang ditentukan oleh Kementerian Kesehatan (Kemenkes RI) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Apalagi bila dikonsumsi dalam jangka panjang. Makanan yang sering ditemukan misalnya saos tomat, saos sambal, kecap, camilan "ciki" dengan vetsin jumlahnya berlebihan, dll.

Pengawet alami seperti gula, garam, kunyit dan jeruk adalah contoh bahan pengawet alami yang tidak berbahaya. Selain itu, terdapat beberapa pengawet sintetis yang diperbolehkan dan umum digunakan pada makanan terutama makanan dalam kemasan (kecap, sari buah, jeli, sosis, sarden dalam kaleng). Misalnya asam sorbat, natrium nitrit, asam benzoat dan asam propionat. Namun demikian jumlah yang digunakan harus terukur sesuai dosis yang diperbolehkan oleh Kemenkes RI dan BPOM.

3) Bahan Tambahan Pangan (BTP) Lainnya

Selain bahan pewarna dan pengawet yang berbahaya tadi, makanan juga seringkali ditambahkan dengan Bahan Tambahan Pangan/BTP seperti bahan pemanis buatan (seperti siklamat dan sakarin atau sering disebut biang gula) dan bahan penyedap (seperti vetsin yang mengandung monosodium glutamat). Walaupun belum ada peraturan yang melarang penggunaan bahan pemanis buatan dan juga bahan pengawet, namun sangat dianjurkan untuk membatasi penggunaan kedua bahan ini dalam makanan. Sangat dianjurkan untuk menggunakan bahan penyedap alami yang sebagian besar berasal dari tumbuhan seperti pala, daun salam, kemangi, sereh, daun jeruk, jinten, vanili, pandan, kayu manis dan lainnya.

c. Kontaminasi biologi

Cemaran biologis merupakan penyebab utama penyebab penyakit bawaan makanan dengan gejala umumnya diare dan keracunan makanan. Penyebab cemaran biologi adalah kuman yang dapat berupa mikroba, virus atau fungi. Kuman atau patogen adalah jasad renik yang kasat mata, tidak dapatat dengan mata telanjang. Secara alami kuman dapat tumbuh dimana saja misalnya udara, air, permukaan barang sekitar kita atau di permukaan tubuh manusia. Mikroba berkembang biak dengan cara membelah diri dan dapat berkembang biak bertambah jumlahnya dengan cepat dalam waktu yang singkat pada kondisi yang optimum misalnya pada suhu ruangan dan lembab.

Cemaran biologis (kuman) yang sering menjadi penyebab penyakit, misalnya:

- 1) *Clostridium perfringens* pada umbi-umbian atau bahan pangan lainnya akibat kontaminasi yang berasal dari debu dan tanah.
- 2) *Escherichia coli* yang dapat mencemari es batu yang dibuat dari air mentah, atau disimpan pada tempat yang tidak bersih.
- 3) *Escherichia coli* pada sayuran mentah akibat kontaminasi yang berasal dari kotoran hewan pada tanah yang digunakan untuk menanam sayur.
- 4) *Salmonella typhi* dan *Salmonella spp* lainnya yang dapat mencemari telur mentah dan daging dari unggas (ayam, burung) yang hidup di daerah yang tidak higienis.
- 5) *Staphylococcus aureus* yang dapat mencemari makanan yang akan dimasak akibat ketidakbersihan penjamah makanan.

4. Pengaruh Positif dan Negatif Makanan Jajanan

a. Pengaruh Positif

Makanan jajanan dapat memberikan kontribusi energi kepada anak-anak dalam memenuhi kecukupan energi serta dapat memberikan pengaruh positif apabila jenis yang dibeli dan dikonsumsi

anak mengandung nutrisi yang baik dan lengkap. Bukan hanya sekedar membeli makanan jajanan yang tampilannya menarik dan dengan rasa yang enak saja. Pemilihan jajanan yang baik dan

bergizi

akan berdampak baik pada pemenuhan energi sehingga dapat mendukung pertumbuhan anak (Ahmad, Sumiarsih dan Waluyo, 2011).

b. Pengaruh Negatif

Makanan jajanan dapat memberikan pengaruh negatif jika jenis yang dikonsumsi bukan makanan yang bernutrisi. Anak-anak belum dapat memilih jajanan dengan baik, oleh karena itu mereka cenderung

membeli dan mengonsumsi makanan yang dibeli oleh teman sebayanya. Selain itu, anak cenderung memilih makanan yang mereka

suka, termasuk bentuk dan rasanya tanpa melihat kondisi kebersihan

makanan yang dibeli. Keinginan tersebut muncul saat anak merasa lapar sehingga dapat memunculkan penyakit yang tidak diinginkan (Ahmad, Sumiarsih dan Waluyo, 2011).

5. Makanan Aman dan Halal

a. Makanan Aman

1) Definisi Makanan Aman

Makanan aman adalah makanan yang tidak menimbulkan efek bahaya bagi kesehatan manusia apabila disiapkan dan dikonsumsi dengan cara yang seharusnya, makanan aman

sendiri dikatakan layak dikonsumsi jika tidak busuk, tidak menjijikkan dan bermutu baik serta bebas dari tiga cemaran yaitu cemaran biologi, kimia dan cemaran fisik (Disketapang, 2021).

2) Syarat Makanan Aman

Syarat makanan aman memang harus diperhatikan agar kebutuhan unsur-unsur penting dalam perkembangan dan pertumbuhan tubuh kita dapat secara maksimal. Maka perlu menjaga keamanan makanan yang kita konsumsi dengan memperhatikan beberapa syarat yaitu (BPOM, 2013; Supriyatno dkk., 2021; Wiradnyani dkk., 2016):

- a) Kemasan dalam keadaan baik tidak rusak, penyok, karatan dan mengembung
- b) Makanan/ minuman sudah terdaftar di BPOM dan memiliki nomor pendaftaran (P-IRT/MD/ML)
- c) Makanan/ minuman tidak melebihi tanggal layak konsumsi/ tidak kedaluwarsa
- d) Bentuk makanan utuh dan tidak berjamur
- e) Makanan tidak terlalu kenyal dan tidak pucat agak putih
- f) Warna tidak terang mencolok, mengkilap dan warna merata serta warnanya tidak membekas ditangan
- g) Tidak berbau tajam, berbau tengik dan berbau asam
- h) Rasa tidak terlalu asin dan manis

- i) Tidak terasa pahit dan tidak memberi rasa getir
- j) Makanan/ minuman tidak menunjukkan sudah basi dan berasa asam (pada susu dan jus)

b. Makanan Halal

1) Definisi makanan halal

Islam merupakan agama yang sangat peduli pada segala aktivitas umatnya dan segala sesuatu yang menyangkut kehidupan manusia diatur sedemikian rupa. Salah satu hal yang diatur dalam Islam adalah menyangkut makanan dalam rangka menjaga keselamatan jiwa, raga, dan akal. Sebagaimana yang kita tahu bahwa makanan salah satu hal yang sangat penting yang dibutuhkan oleh manusia setiap harinya termasuk makanan halal (Syukriya and Faridah, 2019)

Makanan yang halal berarti makanan yang diperbolehkan untuk dimakan menurut ketentuan syari'at Islam. Secara bahasa, kata "Halal" berasal dari bahasa arab dari akar kata "*halla, yahillu hallan wa halalan*" yang berarti dihalalkan atau diizinkan dan dibolehkan. Jika dikaitkan dengan makanan dan minuman, maka pengertiannya adalah makanan dan minuman yang boleh bagi orang Islam untuk mengkonsumsinya (Muzakki, 2021).

2) Syarat Makanan Halal

Ada beberapa syarat, konsep halal dalam mengonsumsi makanan, yaitu (Muzakki, 2021):

- a) Kebersihan dan kesucian makanan yang halal, tapi ada beberapa hal yang kurang disadari dan diperhatikan, termasuk proses pembuatan, kebersihan, kesucian, alat masak, dan tempatnya.
- b) Tidak merusak fisik dan mental, maka harus bijak dalam memilih makanan yang benar-benar sesuai dengan keadaan fisik dan mental kita. Misalkan: bagi yang penyakit kolestrol, bila ia berlebihan dalam mengkonsumsi daging maka berbahaya bagi kesehatannya sehingga makanan itu menjadi haram.
- c) Tidak mengandung syubhat, syubhat terjadi dalam kondisi adanya keraguan dan percampuran. Keraguan dalam hal sebab mengapa sesuatu dihalalkan atau diharamkan. Sedangkan percampuran bisa saja terjadi jika sesuatu yang haram bercampur baur dengan sesuatu yang halal, sehingga sukar untuk dibedakan diantara keduanya.

C. Tinjauan Umum Mengenai Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan adalah merupakan hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Natoatmodjo, 2014).

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut Natoatmodjo (2014) pengetahuan mempunyai enam tingkatan mulai dari yang sederhana sampai kompleks, yaitu:

a. Tahu (know)

Tahu dapat diartikan sebagai suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Tahu dapat juga dianggap sebagai recall ingatan atau memori yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang diterima.

b. Memahami (comprehension)

Memahami merupakan suatu kemampuan untuk menjelaskan suatu objek yang telah diketahui, dan dapat menginterpretasikannya dengan benar. Orang yang telah memasuki tingkat memahami dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (application)

Aplikasi merupakan kemampuan dalam memanfaatkan materi yang sudah dipahami dan dapat mengaplikasikan objek atau prinsip yang telah diketahuinya tersebut pada kondisi lain.

d. Analisis (analysis)

Analisis merupakan dimana seseorang mampu untuk memisahkan dan menjabarkan, lalu mampu memisahkan, kemudian mencari apakah ada hubungan antara komponen-komponen yang ada pada suatu objek.

e. Sintesis (synthesis)

Sintesis merupakan kemampuan untuk meletakkan suatu hubungan logis dari pengetahuan yang dimiliki seperti kemampuan untuk menghasilkan teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

f. Evaluasi (evaluation)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek yang didasarkan oleh kriteria yang telah ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria yang telah ada.

3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan yakni faktor internal dan faktor eksternal (Hendrawan, 2019):

a. Faktor internal

1) Pendidikan

Pendidikan berarti bimbingan yang diberikan seseorang terhadap perkembangan orang lain menuju kearah cita-cita tertentu yang menentukan manusia untuk berbuat dan mengisi kehidupan untuk mencapai keselamatan dan kebahagiaan. Pendidikan diperlukan untuk mendapat informasi misalnya hal-hal yang menunjang kesehatan sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup.

Pendidikan dapat mempengaruhi seseorang termasuk juga perilaku seseorang akan pola hidup terutama dalam memotivasi untuk sikap berperan serta dalam pembangunan pada umumnya

makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah menerima informasi.

2) Pekerjaan

Pekerjaan adalah keburukan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarga. Pekerjaan bukanlah sumber kesenangan, tetapi lebih banyak merupakan cara mencari nafkah yang membosankan, berulang dan banyak tantangan. Sedangkan bekerja umumnya merupakan kegiatan yang menyita waktu. Bekerja bagi ibu-ibu akan mempunyai pengaruh terhadap kehidupan keluarga.

3) Umur

Usia adalah umur individu yang terhitung mulai saat dilahirkan sampai berulang tahun, semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja. Dari segi kepercayaan masyarakat seseorang yang lebih dewasa dipercaya dari orang yang belum tinggi kedewasaannya. Hal ini akan sebagai dari pengalaman dan kematangan jiwa.

b. Faktor Eksternal

1) Faktor lingkungan

Lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat mempengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok.

2) Sosial budaya

Sistem sosial budaya yang ada pada masyarakat dapat mempengaruhi sikap dalam menerima informasi.

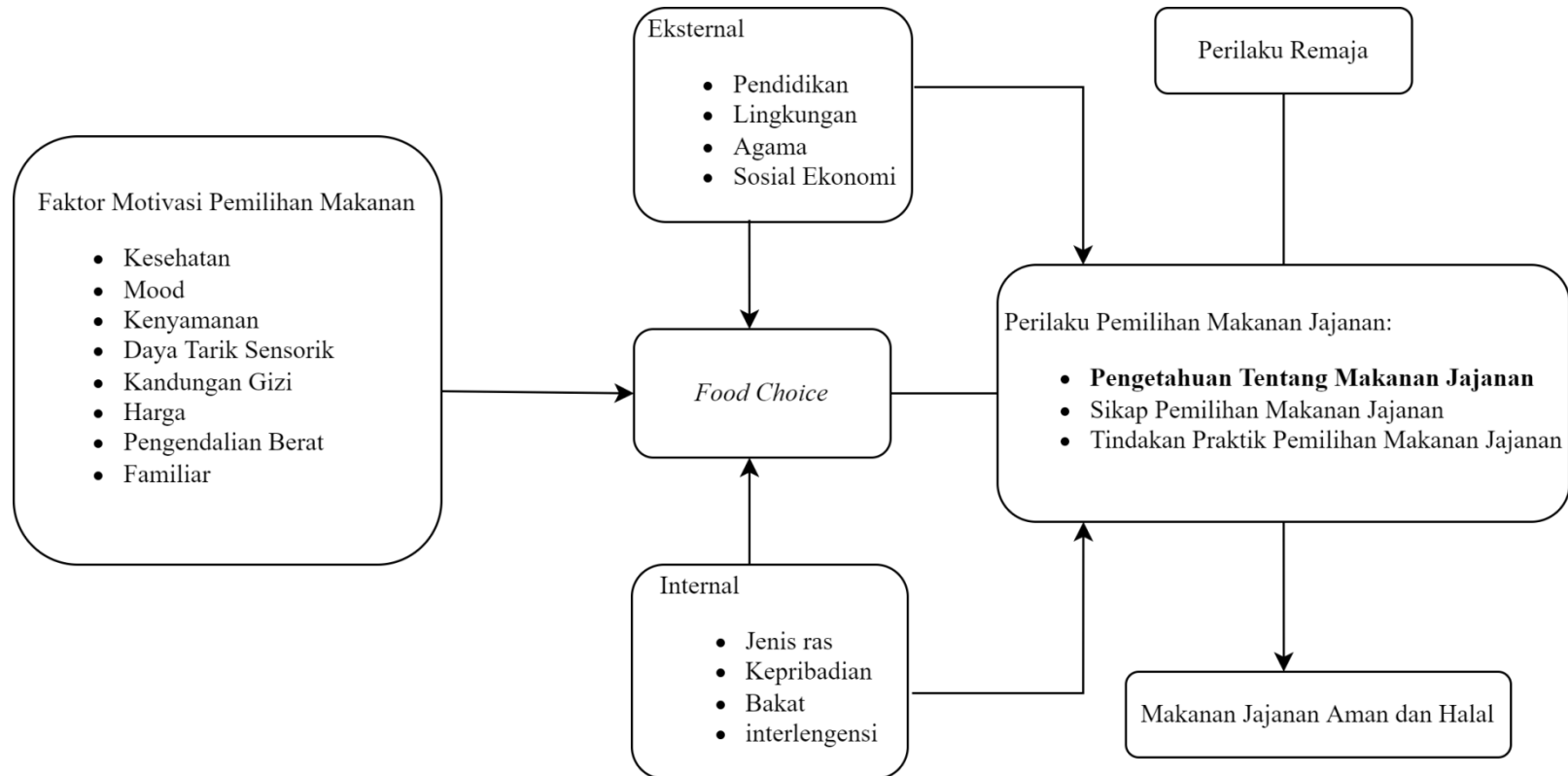
4. Pengukuran Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket (kuesioner) yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau sampel. Kedalaman pengetahuan yang ingin diketahui dan diukur dapat disesuaikan dengan tingkatan-tingkatan pengetahuan (Natoatmodjo, 2014).

Menurut Khomsan (2021) membuat kategori tingkat pengetahuan seseorang menjadi tiga tingkatan yang didasarkan pada nilai persentase yaitu sebagai berikut:

- a. Tingkat pengetahuan kategori Baik jika nilainya $>80\%$
- b. Tingkat pengetahuan kategori Sedang jika nilainya $60-80\%$
- c. Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya $<60\%$

D. Kerangka Teori



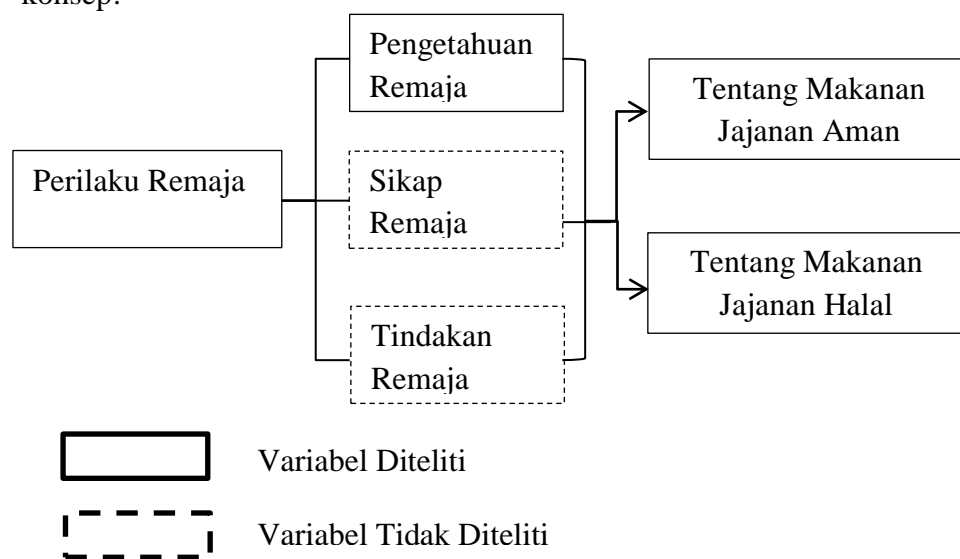
Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: Modifikasi dari Notoatmodjo (2014); Fotopoulos *et al.*, (2009)

BAB III KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep

Berdasarkan kerangka teori dan tujuan penelitian yang ingin mengetahui gambaran pengetahuan tentang pemilihan makanan jajanan aman dan halal pada remaja SMPN 2 Kota Parepare, maka kerangka konsep:



Gambar 3.1 Kerangka konsep

B. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

Definisi operasional adalah definisi variabel-variabel yang akan diteliti secara operasional berguna untuk mengarahkan pada pengukuran atau pengamatan terhadap variabel-variabel untuk pengembangan instrumen. Adanya definisi secara operasional yang tepat maka ruang lingkup atau definisi variabel-variabel menjadi terbatas dan penelitian akan lebih fokus.

Untuk menghindari kesalahpahaman dalam memahami masalah penelitian, maka dibuat definisi operasionalnya untuk memberi batasan

terhadap variabel-variabel penelitian sehingga dapat diukur sesuai dengan parameter yang dipakai sebagai berikut:

Tabel 3. 1 Definisi Operasional Variabel Penelitian, Cara dan Alat Ukur, Kriteria Objektif dan Skala

No.	Variabel	Definisi Operasional	Kriteria Objektif	Alat Ukur	Skala
1.	Pengetahuan mengenai makanan jajanan aman	Pengetahuan responden mengenai makanan jajanan yang tersedia di dalam dan di luar sekolah yang dapat diperoleh atau dibeli di toko, kantin, mesin penjual otomatis, pedagang kaki lima dan lainnya, makanan jajanan yang dijual langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Baik pengetahuan seperti tanggal kadaluwarsa jajanan, kemasan yang aman, kandungan pewarna dan pengawet makanan, terdaftarnya di BPOM, tidak berjamur, tidak berbau tengik, penyimpanan dalam wadah yang baik dan penggunaan penjepit makanan, dampak dari jajanan yang tidak aman.	Pengetahuan terkait makanan jajanan aman dapat dihitung berdasarkan skor dari 11 pernyataan. Cara ukur menggunakan skala <i>Guttman</i> . Diketahui atau diinterpretasikan dengan skala yang bersifat kualitatif, yaitu tingkat pengetahuan menurut Khomsan (2021) sebagai berikut: a. Tingkat pengetahuan kategori Baik jika nilainya >80% b. Tingkat pengetahuan kategori Sedang jika nilainya 60-80% c. Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya <60%	Kuesioner	Ordinal

2.	Pengetahuan mengenai makanan jajanan halal	Pengetahuan responden mengenai makanan jajanan yang tersedia di dalam dan di luar sekolah yang dapat diperoleh atau dibeli di toko, kantin, mesin penjual otomatis, pedagang kaki lima dan lainnya, makanan jajanan yang dijual langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Selain itu, pengetahuan terkait makanan jajanan halal seperti definisi makanan jajanan yang halal menurut ketentuan syari'at Islam, kandungan yang terdapat pada makanan halal, logo halal, penyimpanan makanan halal, dampak makanan halal, kehalalan makanan pada tempat yang baru.	<p>Pengetahuan terkait makanan jajanan halal dapat dihitung berdasarkan skor dari 12 pernyataan. Cara ukur menggunakan skala <i>Guttman</i>.</p> <p>Diketahui atau diinterpretasikan dengan skala yang bersifat kualitatif, yaitu tingkat pengetahuan menurut Khomsan (2021) sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tingkat pengetahuan kategori Baik jika nilainya >80% Tingkat pengetahuan kategori Sedang jika nilainya 60-80% Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya <60% 	Kuesioner	Ordinal
----	--	---	--	-----------	---------