

**INVENTARISASI MAKANAN JAJANAN DI SEKOLAH DASAR  
KECAMATAN NANGGALO PADANG**



**PRAMITA ANTONI**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
Wisuda Periode September 2016**

## **INVENTARISASI MAKANAN JAJANAN DI SEKOLAH DASAR KECAMATAN NANGGALO PADANG**

Pramita Antoni<sup>1</sup>, Lucy Fridayati<sup>2</sup>, Wirnelis Syarif<sup>3</sup>  
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
FPP Universitas Negeri Padang  
Email: [mimitmoy@gmail.com](mailto:mimitmoy@gmail.com)

### **Abstrak**

Penelitian ini berawal dari pengamatan peneliti tentang kebiasaan siswa sekolah dasar yang gemar mengonsumsi makanan jajanan di sekolah. Kebiasaan jajan ini sering dimanfaatkan oleh penjual untuk menarik perhatian anak-anak dengan menjual berbagai macam makanan jajanan serta teknik pengolahan yang beragam. Penelitian ini bertujuan menginventarisasi makanan jajanan berdasarkan teknik pengolahan makanan yang meliputi: 1) Teknik pengolahan panas basah 2) teknik pengolahan panas kering. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, lokasi penelitian pada sekolah dasar yang ada di Kecamatan Nanggalo Padang. Data yang digunakan adalah data yang diperoleh langsung dari sumber yang diamati. Objek dari penelitian ini yaitu makanan jajanan yang terdapat pada 25 sekolah dasar di Kecamatan Nanggalo Padang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa indikator tertinggi adalah sebagian besar dari makanan jajanan menggunakan teknik pengolahan panas kering, sedangkan indikator dengan kategori terendah adalah makanan jajanan dengan menggunakan teknik pengolahan panas basah.

**Kata Kunci : Inventarisasi, Makanan Jajanan, Teknik Pengolahan Makanan**

### **Abstract**

This research early from perception of researcher about habit of elementary school student eat something of the home which fond of to consume food of jajanan in school. Habit of this eat something of the home often exploited by seller to draw attention children by selling is assorted food of jajanan and also immeasurable processing technique. This research purpose is inventaritation food of jajanan pursuant to technique processing of food. 1) Moist Heat Cooking Technique 2) Dry Heat Cooking Techique. This research type is qualitative research, research location at elementary school exist in district of Nanggalo Padang. Data the use is obtained data direct the than the source of perceived. Object of this research that is foof of jajanan found on 25 elementary school in district of Nanggalo Padang. Result of research of seen that highest indicator is most food of jajanan use dry heat cooking technique, while indicator with low indicator is food of jajanan use moist heat cooking technique.

**Keywords : Inventoy, Food of Jajanan, Technique processing of food**

## **A. Pendahuluan**

Makanan jajanan didefinisikan sebagai makanan siap makan atau dipersiapkan untuk dikonsumsi langsung di lokasi jualan, jalanan atau tempat umum, seperti area permukiman, pusat perbelanjaan, terminal, pasar, sekolah atau dijajakan dengan cara berkeliling. Sebagian besar makanan jajanan dibuat di lingkungan keluarga sebagai industri rumah tangga. Beberapa keunggulan makanan jajanan adalah harganya yang murah, mudah didapat, cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat.

Anak sekolah merupakan konsumen makanan yang aktif dan mandiri dalam menentukan makanan yang dikehendaknya, baik makanan jajanan di sekolah maupun di tempat penjual lainnya. Hal ini disebabkan karena kegiatan anak sekolah yang lebih banyak menghabiskan waktunya di luar rumah, terutama di sekolah. Pada tahap ini, anak mendapatkan peluang yang lebih banyak untuk memperoleh makanan, terutama yang diperolehnya di luar rumah sebagai makanan jajanan. Ketersediaan makanan di tempat umum memungkinkan anak untuk lebih banyak mengkonsumsi makanan jajanan.

Makanan jajanan mempunyai banyak inovasi dalam pengolahannya, seperti menemukan bumbu, bahan makanan yang baru, maupun cara pengolahannya, salah satunya adalah cara/teknik pengolahannya. Teknik pengolahan makanan jajanan sangat bervariasi yaitu direbus, dikukus, digoreng, dibakar, dipanggang serta dengan rasa yang bervariasi juga sehingga makanan

tersebut diminati oleh anak sekolah dasar. Kota Padang sebagai sebuah ibu kota Provinsi Sumatra Barat menjadi salah satu kota yang harus memfokuskan perhatian pada keamanan mutu dan jaminan kesehatan terhadap pangan jajanan anak sekolah, karena memang kota Padang sudah terlebih dahulu dicanangkan menjadi kota layak anak. Kota Padang terdiri dari 11 kecamatan, salah satunya kecamatan Nanggalo.

Di Kecamatan Nanggalo terdapat 25 Sekolah Dasar, hingga saat ini makanan jajanan di Kecamatan ini belum terinventarisasi dengan baik. Hal ini dibuktikan dengan belum adanya penelitian tentang inventarisasi mengenai makanan jajanan. Inventaris ini merupakan langkah awal untuk mengetahui potensi makanan yang ada di kecamatan ini dan untuk mengetahui bagaimana makanan jajanan tersebut digemari oleh siswa sekolah .

Tujuan dari penelitian ini adalah Menginventarisasi makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo berdasarkan teknik pengolahan makanan meliputi: Teknik Pengolahan Panas Basah dan Teknik Pengolahan Panas Kering. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2012) “ Inventarisasi adalah pencatatan atau pendaftaran barang-barang milik kantor (sekolah, rumah, tangga dan sebagainya) yang dipakai dalam melaksanakan tugas”. Adapun Menurut Peraturan Pemerintah No. 27 tahun 2014 “Inventarisasi adalah kegiatan untuk melakukan pendataan, pencatatan, dan pelaporan hasil pendataan Barang Milik Negara/daerah”.

Makanan jajanan adalah makanan yang siap makan atau terlebih dahulu dimasak di tempat penjualan dan dijual di tempat-tempat umum. Seiring dengan perkembangan zaman semakin banyak ragam dari jajanan, hampir semua jenis jajanan dapat dengan mudah ditemui di pinggir- pinggir jalan. Ada 2 jenis makanan jajanan di Indonesia yaitu makanan jajanan tradisional dan makanan jajanan non tradisional, yaitu: Makanan Jajanan Tradisional dan Makanan Jajanan Non Tradisional. Makanan Jajanan umumnya diolah dengan cara yang sama dengan makanan lainnya.

Untuk mengolah sebuah makanan sesuai dengan tujuannya, dikenal beberapa teknik mengolah makanan yaitu :

1. Teknik Pengolahan Makanan Panas Basah ( *Moist Heat Cooking* )

Teknik pengolahan makanan panas basah adalah mengolah makanan dengan bantuan cairan. Cairan tersebut dapat berupa kaldu ( stock ), air, susu, santan dan bahan lainnya. Sedangkan menurut Bart PH (1981:70) “Memasak dengan menggunakan panas basah, berarti bahan tersebut terbasahi oleh cairan pemasak dan dimatangkan olehnya”.

2. Teknik Pengolahan Panas Kering ( *Dry Heat Cooking* )

Teknik pengolahan panas kering ( *dry heat cooking* ) adalah mengolah makanan tanpa bantuan cairan.

## **B. Metode**

Penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan metode pendekatan kualitatif. Lokasi penelitian adalah seluruh Sekolah Dasar Di Kecamatan

Nanggalo Padang yang berjumlah 25 sekolah Dasar. Objek Penelitian ini adalah makanan jajanan yang ada di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo Padang. Data yang digunakan adalah data yang diperoleh langsung dari sumber yang diamati. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu melalui observasi, dan studi dokumentasi.

Teknik analisis data dilakukan dengan Analisis Model Miles dan Huberman dengan langkah-langkah data reduction (reduksi data), data display (penyajian data) dan Penarikan Kesimpulan (verifikasi).

### **C. Pembahasan**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui observasi dan dokumentasi saat peneliti berada di lapangan, peneliti dapat memperoleh informasi mengenai inventarisasi makanan jajanan di sekolah dasar kecamatan Nanggalo Padang yang terdapat pada tujuan peneliti. Makanan jajanan adalah makanan yang siap makan atau terlebih dahulu dimasak di tempat penjualan dan dijual di tempat-tempat umum. Makanan yang berkualitas dapat dilihat dari pengaruh yang ditimbulkan yaitu terjadinya rangsangan yang dapat dirasakan oleh indera penglihatan, indera perasa, indera penciuman dan indera pengecap (organoleptik).

Pengolahan makanan jajanan pada dasarnya sama, yaitu membuat bahan makanan yang mentah menjadi matang melalui proses pemanasan. Secara definitif pengolahan makanan dapat diartikan sebagai sebuah proses pemanasan pada makanan hingga menjadi lebih enak, mudah dikunyah, dan mengubah

bentuk penampilan dari bahan makanan itu, serta mematikan bakteri yang merugikan kesehatan. Menurut Prihastuti, dkk (2008) “Pengolahan makanan merupakan salah satu proses penerapan panas dari bahan mentah menjadi matang dengan cara sesuai untuk setiap bahan dasar dengan tujuan tertentu”. Oleh karena itu, proses memasak hanya berlangsung selama panas mengenai bahan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian bahwa makanan jajanan dengan menggunakan teknik pengolahan panas kering lebih digemari anak-anak, ini terlihat dari sebagian besar makanan jajanan lebih dominan menggunakan teknik Panas kering. Kebanyakan makanan jajanan yang menggunakan teknik ini berasa gurih sehingga digemari anak-anak. Selain itu makanan yang menggunakan teknik ini lebih murah harganya dan mengenyangkan. contohnya saja bakwan, tahu isi, risoles, bakso bakar, sandwich, dll. Untuk lebih jelasnya lagi, jenis makanan jajanan berdasarkan teknik pengolahan panas kering dapat dilihat dari dokumentasi di bawah ini:



Gambar 1. *Fried Chicken*



Gambar 2. Tahu Isi



Gambar 3. Gabin tape



Gambar 4. *Sala Lauak*



Gambar 5. Bihun Goreng



Gambar 6. Mi Goreng



Gambar 7. Dadar Gulung



Gambar 8. Martabak Manis



Gambar 9. Martabak Mie



Gambar 10. Roti Susu



Gambar 11. Roti Keju



Gambar 12. Bakso Bakar



Gambar 13. Bakwan



Gambar 14. Kerupuk Kuah



Gambar 15. Risoles

Selanjutnya makanan jajanan yang menggunakan teknik pengolahan panas basah lebih sedikit dibandingkan teknik pengolahan panas kering.. Adapun makanan yang digemari siswa sekolah dasar menggunakan teknik pengolahan panas basah adalah bubur hitam, es mangga, es durian,dll, dikarenakan kebanyakan rasanya manis. Untuk lebih jelasnya lagi, jenis makanan jajanan berdasarkan teknik pengolahan panas basah dapat dilihat dari dokumentasi di bawah ini:



Gambar 16. Bubur Hitam



Gambar 17. Es Cincu



Gambar 18. Cilok



Gambar 19. Lopis



Gambar 20. Kue Talam



Gambar 21. Lapek Bareh



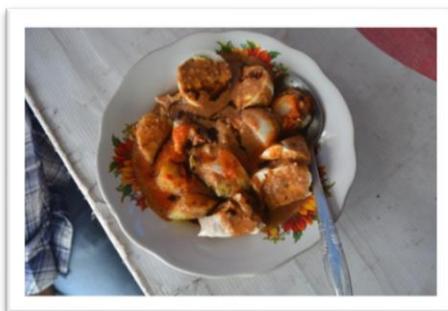
Gambar 22. Putu Ayu



Gambar 23. Lontong Gulai Pakis



Gambar 24. Bubur Kacang Ijo



Gambar 25. Siomay

## **D. Simpulan dan saran**

### **1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh dari hasil observasi, dan dokumentasi serta pembahasan yang telah dikemukakan pada penjelasan sebelumnya maka diambil kesimpulan bahwa Inventarisasi Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo Padang dengan indikator:

#### **a. Teknik Pengolahan Panas basah**

Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo Padang berjumlah 157 jenis. Teknik pengolahan makanan panas basah adalah mengolah makanan dengan bantuan cairan. Cairan tersebut dapat berupa kaldu (*stock*), air, susu, santan dan bahan lainnya. Hasil observasi yang peneliti dapatkan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo yaitu hanya sedikit makanan jajanan yang menggunakan teknik pengolahan panas basah. Adapun makanan jajanan tersebut adalah Bubur Hitam, Es Jeruk, Es Cincau, Putu ayu, Cilok, Es krim, Kue talam, Bubur Kacang Ijo,

Lontong Pical, Lapek Bareh, Bakso Somay, Lontong Gulai Pakis, Jagung kelapa, Bakso Mini, Kue Talam, Nagosari, Siomay, Cilok, Teh es, Kue Talam, Nutrijel Coklat, Es kelapa, Bakso Kuah, Es Strawberry, Es mangga, Cilok.

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa makanan jajanan yang menggunakan teknik pengolahan panas basah hanya sedikit dijual di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo Padang

#### **b. Teknik Pengolahan Panas kering**

Teknik pengolahan panas kering ( *dry heat cooking* ) adalah mengolah makanan tanpa bantuan cairan. Misalnya *deep frying, shallow frying, roasting, baking, dan grilling*. Hasil observasi yang peneliti dapatkan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo yaitu Lebih dominan makanan jajanan tersebut menggunakan teknik pengolahan panas kering. Adapun makanan jajanan tersebut adalah *Fried Chicken, Sala lauak, Nasi Goreng, Mie Goreng, Kerupuk Kuah, Bakwan, Dadar gulung, Paruik ayam, Bakso Bakar, Batagor, Gabin Tape, Roti Keju, Sandwich, Pergedel Kentang, Bakwan, Nugget, Donat, Martabak Manis, Martabak mi, Risoles, Kitela goreng, Serabi, Pergedel Kentang, Ayam goreng Tepung, Tahu Goreng,, Pisang Molen, Roti Bakar, Sosis Goreng, Roti Susu, Telur mi, Mi tek-tek, Pempek, Martabak manis, Kue Leker, Bakwan, Sosis Goreng, Nugget, Tahu Isi, Sate, Bakso bakar, Pernen Kapas, Sala Lauak, Pergedel*

Jagung, Donat, Bakso Goreng, Pisang Coklat, Martabak Shanghai, Dadar Gulung.

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat disimpulkan bahwa makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo Padang yang menggunakan teknik pengolahan panas kering lebih dominan dijual oleh pedagang dan digemari oleh siswa sekolah dasar karena rasa yang gurih, harga yang murah serta mengenyangkan.

## **2. Saran**

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari penelitian ini belum sempurna dan masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu peneliti menyarankan:

- a) Pedagang sebaiknya menjual makanan jajanan yang bervariasi berdasarkan teknik pengolahan makanan agar digemari oleh siswa.
- b) Pihak pemerintah hendaknya melakukan sosialisasi tentang variasi makanan jajanan berdasarkan teknik pengolahan supaya dapat dikembangkan serta berdayaguna ekonomi oleh masyarakat.
- c) Untuk peneliti selanjutnya dapat meneliti mengenai materi makanan jajanan yang tidak dibahas dalam penelitian ini sehingga dapat menjadi acuan untuk mendapatkan hasil yang lebih baik.

## E. Daftar Rujukan

- Andika Eka Putra. 2009. *Gambaran Jajan Siswa di Sekolah*. Skripsi. Semarang: FK-UP.
- Badudu, Prof. Sultan Muhamad Zein. 1994. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pustaka Harapan.
- Kemendiknas, Universitas Negeri Padang. 2014. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir/Skripsi Universitas Negeri Padang*. Padang: UNP.
- Mainel. 2002. *Tinjauan tentang Makanan Jajanan Pada Sekolah Dasar 24 Banda Aceh*. Skripsi tidak diterbitkan. Padang: FT-UNP.
- Prihastuti, dkk. 2008. *Restoran Jilid I*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- PH, Bart. 1981. *Pengetahuan Memasak Modern*. Yogyakarta: Nur Cahaya.
- Sjahmien Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Intitusi Jasa Boga*. Jakarta: Bharata..
- Sugyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.

**Persantunan:** artikel ini diolah dari skripsi Pramita Antoni dengan judul Inventarisasi Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Nanggalo Padang dan ucapan terima kasih kepada Pembimbing I Dra.Lucy Fridayati, M.Kes dan Pembimbing II Dra. Wirnelis Syarif,M.Pd