



## HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU SISWA KELAS SEKOLAH DASAR

Adhi Dwi Saputra 

Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.

### Info Artikel

*Sejarah Artikel:*  
Diterima Januari 2012  
Disetujui Februari 2012  
Dipublikasikan Agustus 2012

*Keywords:*  
Knowledge  
Behavior  
Snacks  
Elementary School Student

### Abstrak

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan dengan perilaku jajan siswa sekolah dasar. Jenis penelitian ini adalah menggunakan studi analitik dengan pendekatan cross-sectional, dengan jumlah populasi seluruh siswa kelas VI SD Negeri Petompon 05 dan 06 yang berjumlah 73 siswa dengan metode total sampling. Data yang diperoleh dalam penelitian dianalisis dengan chi-square. Instrumen dalam penelitian ini adalah timbangan injak, mikrotoa, kuesioner pengetahuan dan kuesioner recall. Hasil penelitian didapatkan bahwa 23% responden mempunyai pengetahuan rendah, 36% berpengetahuan sedang, dan 41% berpengetahuan baik tentang kualitas fisik makanan. Sedangkan pada perilaku jajan dari hasil penelitian didapatkan bahwa 29% responden berperilaku buruk, 32% berperilaku sedang, dan 39% berperilaku baik. Dari uji statistik didapatkan hubungan antara tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan dengan perilaku jajan anak sekolah dasar, karena nilai  $p(0,001) < 0,05$ . Kesimpulan dari penelitian ini adalah adanya hubungan antara tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan dengan perilaku jajan siswa sekolah dasar.

### Abstract

*The purpose of this study is to know about association between knowledge of food physical quality and eat snacks behavior of elementary school student. This research is analytics study by using cross-sectional approach, with population of this research was all student grade VI of Petompon 05 and 06 elementary school. There are 73 student have been taken as the samples of this research with using total sampling method. The technique of analysis data that used for this research is chi-square. The instruments are used for this research, such as bathroom scale, microtoa, knowledge questionnaire, and recall questionnaire. The result of the research shows that 23% respondents are low knowledge, 36% are middle knowledge, and 41% are good knowledge about food physical quality. For eat snacks behavior, from the research show that 29% respondents are bad behavior, 32% are middle behavior, and 39% are good behavior. From the statistic test shows that is there any associations between knowledge of food physical quality and eat snacks behavior for student grade VI because of  $p$  value  $(0,001) < 0,05$ . The conclusion of this research is any association between knowledge of food physical quality and eat snacks behavior of elementary school student.*

## Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang sangat penting bagi kehidupan setiap insan baik secara fisiologis, psikologis, sosial maupun antropologis (Ahmad Djaeni dan Sedioetoma, 1985). Pangan selalu terikat dengan upaya manusia untuk mempertahankan hidupnya. Oleh karena itu pemerintah Indonesia sejak orde baru sangat memperhatikan peranan strategis pangan dalam pembangunan nasionalnya. Dalam mendukung upaya tersebut perlu peningkatan produksi komoditas pertanian secara ekstensif, dikembangkan program diversifikasi untuk mendapatkan pola konsumsi pangan yang beragam dengan mutu gizi yang seimbang (Made Astawan, 2005).

Pembangunan pangan dan perbaikan gizi adalah suatu upaya pembangunan yang bersifat lintas sektoral yang saling berkaitan, yang ditunjukkan untuk mencukupi kebutuhan pangan masyarakat secara adil dan merata dalam jumlah maupun mutu gizinya (Sunita Almatsier, 2002).

Secara khusus pembangunan pangan merupakan upaya pengembangan suatu sistem yang handal, mencakup rangkaian kegiatan yang saling terkait mulai dari kegiatan produksi, pengolahan, distribusi dan pemasaran sampai tingkat rumah tangga (Stephen R. Covey, 2000). Adapun upaya perbaikan gizi menekankan pentingnya perbaikan konsumsi pangan rakyat dalam jumlah dan mutu gizi yang cukup seimbang sehingga berdampak pada peningkatan status gizi masyarakat (Sagung Seto, 2001).

Dipadukannya upaya pembangunan pangan dan perbaikan gizi dimaksudkan agar kebijaksanaan dan upaya dalam sistem pangan dapat menjamin adanya ketahanan dan keamanan makanan. Ketahanan pangan menjamin tersedianya pangan yang memenuhi kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga tingkat rumah tangga dan perorangan. Sedangkan keamanan pangan menjamin bahwa persediaan pangan bebas dari pencemaran bahan yang berbahaya bagi kesehatan. Pangan dan gizi terkait erat dengan upaya peningkatan sumber daya manusia (SDM). Masyarakat yang terpenuhi kebutuhan pangan dan mutu gizi yang seimbang lebih mampu berkiprah dalam pembangunan, dengan demikian, peningkatan kualitas SDM meliputi pembangunan manusia sebagai insan dan sebagai sumber daya pembangunan yang tidak terpisahkan. Kecukupan pangan harus memenuhi kebutuhan gizi baik karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral (K.A. Buckle, 1986).

Salah satu upaya perbaikan dan peningka-

tan gizi tersebut diantaranya adalah dengan gizi makanan jajanan pada anak sekolah. Makanan jajanan (*street food*) sudah menjadi bagian tidak terpisahkan dari kehidupan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi akan makanan jajanan di masyarakat terus meningkat mengingat dengan makin terbatasnya waktu anggota keluarga untuk mengolah makanan sendiri. Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapat, serta cita rasanya yang enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat (Winarno, 2002).

Berdasarkan hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) yang dilakukan Badan Pusat Statistik tahun 1999 menunjukkan bahwa prosentase pengeluaran rata-rata per kapita per bulan penduduk perkotaan untuk makanan jajanan meningkat dari 9,19 % pada tahun 1996 menjadi 11,37 % pada tahun 1999. Selain itu, kontribusi makanan jajanan terhadap konsumsi remaja perkotaan menyumbang 21 % energi dan 16 % protein. Sementara itu kontribusi makanan jajanan terhadap konsumsi anak sekolah menyumbang 5,5 % energi dan 4,2 % protein. Oleh karena itu dapat dipahami peran penting makanan jajanan bagi pertumbuhan dan prestasi belajar anak sekolah.

Meskipun makanan jajanan memiliki keunggulan-keunggulan tersebut, ternyata makanan jajanan masih berisiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis, yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak diizinkan (Wisnu Cahyadi, 2006).

Berdasarkan hasil pengujian makanan jajanan oleh Badan POM Semarang tahun 2002-2004 menemukan 23,1% sampel makanan tidak memenuhi syarat dimana 32% diantaranya mengandung pewarna dilarang, 17% mengandung formalin, 14% mengandung boraks, 12% mengandung pengawet dan 25% mengandung mikroba. Sementara hasil uji produk pangan Balai Besar POM Semarang tahun 2005 menemukan 29,74% sampel mengandung *food additive* berbahaya. Kandungan bahan berbahaya pada jajanan anak sekolah sekarang juga memperhatikan, dimana dari 86 sampel yang diuji 55 sampel tidak memenuhi syarat dan mengandung bahan berbahaya (FMIPA, 2006). Sedangkan pada penelitian Badan POM Pusat Jakarta tahun 2005, dari 163 sampel jajanan anak yang diuji di 10 propinsi, sebanyak 80 sampel (>50%) tidak memenuhi baku mutu keamanan. Kebanyakan jajanan yang bermasalah mengandung boraks, formalin, zat pengawet, zat pewarna serta menggunakan garam

tidak beryodium.

Adapun dampak negatif dari kebiasaan jajan yang salah sangat beragam, diantaranya mulai dari penyakit akut hingga kronis, juga penyakit gizi kurang hingga gizi lebih. Selain itu dalam jangka panjang menyebabkan penyakit-penyakit seperti kanker dan tumor, juga dapat mempengaruhi fungsi otak termasuk gangguan perilaku pada anak sekolah. Gangguan perilaku tersebut meliputi gangguan tidur, gangguan emosi, gangguan konsentrasi dan hiperaktif. Pengaruh jangka pendek dapat menyebabkan pusing, mual, muntah, diare bahkan kesulitan buang air besar. Akibatnya banyak terjadi kasus keracunan makanan jajanan di masyarakat (Erna Sinaga, 2006).

Berdasarkan data Badan POM Pusat Jakarta tentang Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan jajanan dari tahun 2001-2006 menunjukkan peningkatan baik dari jumlah kejadian maupun jumlah korban yang sakit dan meninggal. Sepanjang tahun 2006 (per-tanggal 23 Agustus 2006) dilaporkan jumlah KLB di Indonesia mencapai 62 kasus dengan 11.745 orang yang mengkonsumsi makanan dan 4.235 orang jatuh sakit serta 10 meninggal. Tahun 2005 terjadi 184 KLB, 23.864 orang yang mengkonsumsi makanan, 8.949 orang jatuh sakit serta 49 orang meninggal (Widodo Judarwanto, 2006).

Ironisnya korban kasus keracunan makanan jajanan tidak hanya terjadi pada masyarakat secara umum, tetapi banyak juga terjadi pada anak sekolah. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fakultas Kesehatan masyarakat Universitas Diponegoro untuk mengetahui perilaku jajan siswa SD di Kota Semarang dari 6 sekolah dasar di 3 Kecamatan yang berada di Kota Semarang dengan sampel 120 responden menunjukkan hasil bahwa 33% siswa sekolah dasar pernah sakit setelah mengkonsumsi makanan jajan di sekolah, baik di kantin sekolah maupun di luar kantin sekolah. Ternyata penelitian ini menunjukkan bahwa 93% siswa juga melakukan jajan di luar sekolah selain di kantin sekolah dan hal tersebut dilakukan pada pulang sekolah dan pada jam-jam istirahat (FMIPA, 2006). Selain itu berdasarkan laporan Dinas Kesehatan Kota Semarang pada tahun 2006 menunjukkan telah terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) kasus keracunan makanan jajanan pada tanggal 22 Juni 2006 di SD Negeri Petompon 05, 06, dan 07 Kecamatan Gajahmungkur, Kota Semarang.

Tingginya keracunan makanan jajanan pada anak sekolah disebabkan karena anak sekolah merupakan salah satu kelompok dalam masyarakat yang tidak terpisahkan dari perilaku jajan (Hiasinta A, 2001). Hal ini sesuai dengan Survei

Sosial Ekonomi Nasional yang dilakukan Badan Pusat Statistik tahun 1999, bahwa makanan jajanan menyumbang asupan energi bagi anak sekolah sebanyak 36%, protein sebanyak 29 %, dan zat besi sebanyak 52% (Eddy Setyo Mudjajanto, 2005).

Tingginya konsumsi makanan jajanan menyebabkan anak sekolah memiliki potensi yang besar untuk mengalami keracunan makanan. Disebutkan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi kebiasaan jajan pada anak karena anak menyukai kemasan yang menarik dan rasanya yang enak atau faktor fisik (Purnomo Ananto, 2006). Anak tidak paham betul tentang komposisi jajanan tersebut padahal nilai gizi, keamanan, kebersihan penyajian dan pengolahan masih diragukan (Lianneke Gunawan, 2007).

Menurut Hendrik L. Blum dalam Soekidjo Notoatmodjo (2003), disebutkan bahwa derajat kesehatan dipengaruhi oleh empat faktor yaitu keturunan, lingkungan, perilaku dan pelayanan kesehatan. Berdasarkan hal tersebut, maka keracunan makanan jajanan pada anak sekolah terjadi karena faktor perilaku. Salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku adalah pendidikan kesehatan yaitu faktor, predisposing dimana pengetahuan mempunyai peranan yang penting dalam perilaku. Di dalam penelitian ini pengetahuan berpengaruh terhadap perilaku jajan anak sekolah (Soekidjo Notoatmodjo, 1997).

Bertolak dari permasalahan di atas maka peneliti memilih judul "Hubungan Tingkat Pengetahuan Tentang Kualitas Fisik Makanan Jajanan Dengan Perilaku Jajan Siswa Sekolah Dasar". Siswa kelas VI SD dijadikan sampel penelitian dikarenakan alasan bahwa siswa kelas VI dapat membaca, diajak komunikasi dan paling memungkinkan untuk mewakili siswa SD secara keseluruhan (Sri Rumini dan Siti Sundari, 2004). Siswa kelas VI (11-12 tahun) sudah dapat berfikir dengan pemikiran teoritis, dapat mengambil kesimpulan, logika mulai berkembang serta dapat berpikir tidak hanya terikat pada hal yang sudah dialami tetapi juga dapat berpikir mengenai sesuatu yang akan datang (Paul Suparno, 2001).

## Metode

Dalam penelitian ini hipotesis yang digunakan adalah ada hubungan antara tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan jajanan dengan perilaku jajan Siswa Sekolah Dasar.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi analitik yaitu menjelaskan tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan dengan perilaku jajan siswa sekolah

dasar dengan pendekatan *cross-sectional*. Alasan digunakannya pendekatan ini karena penelitian dilakukan pada individu-individu dari populasi tunggal tanpa kelompok pembanding serta dilakukan pada satu waktu dan secara bersama-sama (Soekidjo Notoatmojo, 2002).

Data didapatkan dari *guide* kuesioner serta membagikan kuesioner tentang kualitas fisik makanan jajanan yang berisi tentang syarat makanan jajanan, fungsi makanan jajanan, jenis makanan jajanan, ciri makanan jajanan yang tidak dan layak dikonsumsi, serta gangguan kesehatan akibat makanan jajanan, kemudian dengan kuesioner pengetahuan tentang kualitas fisik makanan jajanan dapat ditentukan tingkat pengetahuan responden. Setelah itu, membagikan formulir *recall* 24 jam yang diisi oleh responden untuk mencatat semua makanan dan minuman yang dikonsumsi selama tiga hari tanpa berturut-turut. Selanjutnya menerjemahkan *intake* makanan tersebut kedalam sub variabel yang terdiri dari karakteristik fisik makanan jajanannya (warna, kemasan, serta daftar label makanan), frekuensi jajan per hari, serta kebutuhan energi kalori pada makanan jajan (Ircham Machfoedz, 2007)

Alasan *recall* yang dilakukan selama tiga hari tanpa berturut-turut karena beberapa penelitian menunjukkan bahwa minimal 2 kali recall 24 jam tanpa berturut-turut dapat menghasilkan gambaran asupan zat gizi lebih optimal dan memberikan variasi yang lebih besar tentang *intake* harian individu (I Dewa Nyoman Supariasa, 2002).

Data mentah yang telah terkumpul oleh peneliti kemudian dianalisis dalam rangka untuk memberikan arti yang berguna dalam memecahkan masalah dalam penelitian ini (Suharsimi Arikunto, 2002).

Analisis univariat ini dilakukan pada masing-masing variabel yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik data pada tiap-tiap variabel yang diteliti (Sutanto Priyo, 2001). Variabel yang diteliti antara lain tingkat pengetahuan siswa tentang kualitas fisik makanan serta perilaku atau kebiasaan jajan siswa Sekolah Dasar. Data hasil analisa ini dapat berupa distribusi frekuensi dan prosentase pada setiap variabel.

Analisis bivariat merupakan analisis hasil dari variabel yang diteliti (variabel bebas), yang diduga mempunyai hubungan dengan variabel terikat (Sugiyono, 2004).

Adapun dalam analisis ini digunakan tabulasi silang dari masing-masing data menggunakan uji *chi square* dengan tabel 3x3, namun jika persyaratan untuk uji *chi square* tidak terpenuhi seperti yaitu tidak boleh ada sel yang nilai *observed* yang bernilai nol dan sel yang mempunyai nilai *expected*

kurang dari 5, maksimal 20% dari jumlah sel, serta nilai *expected* <1, maka dapat digunakan uji alternatif dengan penggabungan sel untuk tabel selain 2x2 dan 2xK sehingga terbentuk tabel B kali K yang baru. Setelah dilakukan penggabungan sel, uji hipotesis dipilih sesuai dengan table B kali K yang baru. Jika *p* lebih kecil dari 0,05 maka Hipotesis nol ( $H_0$ ) ditolak, begitu pula sebaliknya jika *p* lebih besar dari 0,05 maka  $H_0$  diterima (Sopiyudin Dahlan, 2004).

## Hasil dan Pembahasan

Pengetahuan kualitas fisik makanan dalam penelitian ini meliputi syarat, fungsi, jenis, dan ciri makanan jajanan yang tidak dan layak dikonsumsi, serta gangguan kesehatan akibat makanan jajanan. Dalam penilaian tingkat pengetahuan pada siswa kelas VI SD Negeri Petompon 05 dan SD Negeri Petompon 06 Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang, sebagian besar memiliki tingkat pengetahuan yang baik dalam pemahaman tentang kualitas fisik makanan. Akan tetapi responden kurang memahami pengetahuan tentang fungsi makanan jajanan bagi tubuh, serta tentang syarat makanan jajanan yang layak dikonsumsi dan tidak layak dikonsumsi. Hal ini terlihat dalam menjawab pertanyaan kuesioner dimana sebagian besar responden menjawab salah yaitu sebanyak 40 responden untuk pertanyaan nomor 8 tentang jenis makanan jajanan, 39 responden untuk pertanyaan nomor 9 tentang fungsi makanan jajanan, 41 responden untuk pertanyaan nomor 14 tentang makanan jajanan yang layak dan tidak layak dikonsumsi, 41 responden untuk pertanyaan nomor 18 tentang makanan jajanan yang layak dan tidak layak dikonsumsi, 38 responden untuk pertanyaan nomor 20 tentang makanan jajanan yang layak dan tidak layak dikonsumsi, serta 41 responden untuk pertanyaan nomor 21 tentang gangguan kesehatan karena makanan jajanan.

Pengetahuan tentang kualitas fisik makanan jajanan sangat penting karena dapat membentuk tindakan sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan khususnya pada makanan jajanan. Menurut WHO (2005) disebutkan bahwa salah satu faktor penyebab terjadinya prevalensi penyakit bawaan makanan adalah kurangnya pengetahuan oleh konsumen makanan serta ketidakpedulian terhadap pengolahan makanan yang aman.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, kebiasaan jajan pada anak sekolah pada dasarnya meliputi jenis makanan jajanannya (ka-



rakteristik fisik makanan jajan), jumlah kalori makanan jajan, dan frekuensi jajan. Pada karakteristik fisik warna makanan jajanan, responden memilih makanan yang tidak berwarna mencolok. Hal ini diperkuat dalam kuesioner tentang kualitas fisik makanan jajanan, dimana responden memberikan alasan atau persepsi yang tepat tentang pemilihan warna makanan jajanan, yaitu makanan jajanan yang berwarna mencolok tidak baik untuk kesehatan, karena dapat menyebabkan sakit tenggorokan. Ini dapat disimpulkan bahwa responden sudah memahami dalam memilih makanan jajanan yang tidak baik bagi kesehatan dalam hal warna makanan.

Sedangkan pada karakteristik fisik penyajian atau kemasan makanan jajanan sebagian besar responden memiliki kebiasaan memilih makanan jajanan penyajian tertutup atau memiliki kemasan. Hal ini diperkuat dalam kuesioner tentang kualitas fisik makanan jajanan, dimana responden memberikan alasan atau persepsi yang tepat tentang penyajian makanan yang baik dan sehat. Alasan tersebut diantaranya adalah memilih makanan dengan penyajian yang bersih dan tertutup karena bebas dari debu atau tidak dihinggapi oleh lalat. Dalam hal penyajian atau kemasan makanan responden telah memahami tentang cara memilih makanan jajanan yang sehat. Salah satu fungsi kemasan dalam makanan adalah untuk mempertahankan produk agar tetap bersih dan terhindar dari kotoran serta pencemaran lainnya (Irwan Budiono dan Mardiana, 2006). Makanan yang tidak sehat atau terbuka dalam penyajiannya dapat terkontaminasi oleh bakteri. Dijelaskan bahwa bakteri dapat merusak makanan dan menyebabkan terjadinya penyakit bawaan makanan yang nantinya akan menghambat pertumbuhan fisik atau kecerdasan anak (J. Mukono, 2000).

Pada karakteristik fisik daftar label pada makanan jajanan terlihat sebagian responden memiliki kebiasaan membeli makanan jajanan yang tidak mencantumkan label makanan. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh BPOM (2001) terhadap konsumen menyebutkan bahwa masalah dalam label makanan kurang mendapat perhatian dari konsumen dimana hanya sedikit yang memperhatikan kelengkapannya dan hanya memilih makanan yang mereka anggap menarik atau yang mereka sukai saja. Makanan yang sehat harus dijaga untuk tetap sehat, dengan cara penyimpanan yang benar, penyajian yang tepat dan pengangkutan yang paling cocok serta pembungkusan yang sesuai dengan sifat-sifat makanan dan memperhatikan kebersihan yang harus dilakukan setiap saat, serta jangan terlalu cepat

tergoda pada makanan yang terlalu manis juga yang berwarna mencolok (Lukman Saksono, 1986).

Berdasarkan hasil observasi terhadap makanan jajanan yang ada di luar sekolah maupun juga kantin sekolah, makanan jajanan yang dijual tidak memenuhi syarat makanan jajanan yang sehat dan layak dikonsumsi, dimana sebagian besar makanan jajanan disajikan dalam keadaan terbuka serta dengan warna yang mencolok seperti chiki, sate usus, bakwan, mendohan, es teh, es krim, es dawet, krupuk, saos, soto, pecel, tempe goreng, tahu goreng, kue laker dan lain-lain.

Frekuensi jajan pada Siswa kelas VI SD Negeri Petompon 05 dan SD Negeri Petompon 06 Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang rata-rata sebagian besar jajan 2-3 kali perhari. Hal ini dipengaruhi oleh rendahnya tingkat pengawasan dari pihak sekolah, besarnya uang saku yaitu rata-rata Rp. 5.000 per hari, semakin besar uang saku maka akan semakin sering anak untuk jajan dengan beraneka macam jenis makanan jajanan, selain itu karena sebagian besar dari mereka menggunakan jasa antar jemput untuk mengisi waktu luang sambil menunggu jemputan mereka cenderung untuk membeli makanan jajanan, hal lain yang mempengaruhi adalah ada tidaknya jam tambahan baik sebelum maupun setelah pulang sekolah. Jika ada jam tambahan baik kegiatan ekstra maupun antar kulikuler mereka mendapatkan uang saku tambahan dari orang tua, yang nantinya mereka akan membeli jajanan yang ada di sekitar sekolah walaupun tidak bersih dan sehat (Ika Yudha Kurniasari, 1999).

Menurut Widodo Judarwanto (2006), dari hasil penelitian diketahui hanya sedikit anak yang membawa bekal dari rumah. Jadi, mereka lebih terpapar pada makanan jajanan kaki lima serta ditunjang dengan kemampuan untuk membeli makanan jajanan dari uang saku mereka.

Tingkat pemenuhan energi makanan di klasifikasikan menjadi empat yaitu: baik, sedang, kurang dan defisit (I Nyoman Supriasa, dkk., 2002). Kebutuhan akan energi kalori yang terdapat dalam makanan jajanan sebagian besar diantara mereka dapat terpenuhi. Untuk anak sekolah makanan jajanan berfungsi sebagai upaya memenuhi energi karena aktivitas fisik di sekolah yang tinggi (apalagi bagi anak yang tidak sarapan) (Ali Khomsan, 2003). Oleh karenanya makanan jajanan sangat penting dalam menunjang bagi aktivitas anak sekolah karena dapat menyumbang kebutuhan energi. Sementara itu kontribusi makanan jajanan terhadap konsumsi anak sekolah menyumbang 5,5 % energi dan 4,2 % protein. Karena itu dapat dipahami peran penting maka-

nan jajanan bagi pertumbuhan dan prestasi belajar anak sekolah (Wahyu Nuryati, 2005).

Berdasarkan hasil analisis *chi-square* antara tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan jajanan dengan perilaku jajan pada siswa kelas VI SD Negeri Petompon 05 dan SD Negeri Petompon 06 Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang tahun ajaran 2007/2008, terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan jajanan dengan perilaku jajan pada anak sekolah dasar Siswa kelas VI SD Negeri Petompon 05 dan SD Negeri Petompon 06 Kecamatan Gajahmungkur Kota Semarang tahun ajaran 2007/2008.

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap obyek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan sebagainya). Dengan sendirinya, pada waktu penginderaan sampai menghasilkannya, pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek (Soekidjo Notoatmodjo, 2005). Perkembangan kognitif sebagai ranah psikologis manusia yang meliputi perilaku mental yang berhubungan dengan pemahaman, pertimbangan, pemecahan masalah, keyakinan serta pengetahuan (Uha Suliha, 2001).

Hal ini sesuai dengan teori, bahwa pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*over behavior*). Dari pengalaman dan penelitian terbukti bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng atau dapat bertahan lebih lama daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan yang cenderung tidak dapat bertahan lama atau bersifat sementara. Perilaku adalah segala bentuk tanggapan dari individu terhadap lingkungannya (Budioro B, 1998). Sedangkan menurut Robert Kwick (1974) dalam buku Soekidjo Notoatmodjo (1997) menyatakan bahwa perilaku adalah tindakan atau perbuatan suatu organisme yang dapat diamati dan bahkan dapat dipelajari.

Perilaku dipengaruhi sejumlah faktor, salah satu faktor itu adalah pengetahuan yang merupakan faktor pencetus perilaku yang memberikan alasan atau motivasi dikeluarkannya perilaku. Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku melalui proses seperti ini, di mana didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif, maka perilaku tersebut akan bersifat langgeng (*long lasting*) atau dapat bertahan lama. Sebaliknya apabila perilaku tersebut tidak didasari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak langgeng cenderung tidak dapat bertahan lama atau bersifat sementara (Soekidjo Notoatmodjo,

2003). Kebiasaan jajan pada anak sekolah merupakan adalah merupakan suatu fenomena yang menarik untuk ditelaah atau dipelajari karena berbagai hal salah satunya yaitu upaya untuk bagaimana memenuhi kebutuhan energi kalori pada anak, karena aktivitas kegiatan di sekolah yang tinggi (apalagi bagi anak yang tidak suka sarapan pagi) mereka yang tidak sarapan pagi pasti akan mengalami kekurangan energi kalori yang nantinya dapat mempengaruhi belajar anak, pengenalan berbagai jenis makanan jajanan sangat penting, dan dapat meningkatkan gengsi anak di teman-teman sekolahnya (Ali Khomsan, 2003).

## Simpulan

Tingkat pengetahuan tentang kualitas fisik makanan jajanan mempunyai hubungan dengan perilaku jajan siswa sekolah dasar.

## Daftar Pustaka

- Achmad Djaeni dan Sedioetoma. 1985. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Ali Khomsan. 2003. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: Rajawali Sport
- Bhisma Murti. 1996. *Penerapan Metode Stastistik Non-Parametrik dalam Ilmu-ilmu Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Budioro B. 1998. *Pendidikan Kesehatan Masyarakat*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Eddy Setyo Mudjajanto. 2005. *Kemanan Makanan Jajanan Tradisional*. <http://www.gizi.net/?show=detailnews&code=956&tbl>. Diakses 22 Pebruari 2005
- Erna Sinaga. 2006, *Jajanan yang Enak belum Tentu Sehat*. [http://www.republika.co.id/?=190010&kat\\_id](http://www.republika.co.id/?=190010&kat_id). Diakses Oktober 2007
- FMIPA. *Seminar Nasional Kimia Pangan*. 2006. Semarang: Universitas Diponegoro
- Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- I Nyoman Supariasa. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC
- Ika Yudha Kurniasari. 1999. *Peranan Orang Tua dalam Pengasuhan Anak terhadap Perilaku Jajan Anak SD*. Semarang: UNDIP
- Ircham Machfoedz. 2007. *Teknik Membuat Alat Ukur Penelitian Bidang Kesehatan, Keperawatan, dan Kebidanan*, Yogyakarta: Fitramaya
- Irwan Budiono dan Mardiana. 2006. *Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan*. Semarang: UPT UNNES Press
- J. Mukono. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press
- K.A. Buckle. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI (Universitas Indonesia)
- Lukman Saksono. 1986. *Pengantar Sanitasi Pangan*. Bandung: Alumn

- Lianneke Gunawan. 2007. *Kandungan Gizi pada Makanan Jajanan*. <http://www.duniabelajar.com/murid-tips-lihat.php?id=6&kelas=14>. Diakses 22 Juni 2007
- Made Astawan. 2005. *Bingkisan yang Sehat dan Aman Dimakan*. <http://groups.google.com/group/alt.sci.tech.indonesian>. Diakses 12 September 2007
- Paul Suparno. 2001. *Teori Perkembangan Kognitif Jean Piaget*. Yogyakarta: Kanisius
- Purnomo Ananto. 2006. *Usaha Kesehatan Sekolah Di Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Bandung: CV. Yrama Widya
- Sagung Seto. 2001. *Pangan dan Gizi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian
- Soekidjo Notoatmojo. 1997. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- , 2002. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Asdi Mahasatya
- , 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- , 2005. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Sopiyudin Dahlan. 2004. *Statistika untuk Kedokteran dan Kesehatan Uji Hipotesis*. Jakarta: PT Arkans
- Sri Rumini dan Siti Sundari. 2004. *Perkembangan Anak dan Remaja*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Stephen R. Covey. 2000. *Renungan Harian untuk Manusia yang Sangat Efektif*. Batam: Inter Aksara
- Sugiyono. 2004. *Stistika untuk Penelitian*. Bandung: Cv. Alfa Beta
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT Rineka Cipta
- Sunita Almatsier. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Uha Sulih. 2001. *Pendidikan Kesehatan dalam Keperawatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Wahyu Nuryati. 2005. *Hubungan antara Frekuensi Jajan di Sekolah dan Status Gizi Siswa Kelas IV dan V SD Negeri Wonotingal 01-02 Candisari Semarang Tahun Ajaran 2004/2005*. Semarang: UNNES
- WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Widodo Judarwanto. 2006. *Antisipasi Perilaku Makan Anak Sekolah*. <http://www.pdpersi.co.id/2006>. Diakses 02 Febuari 2006
- Wisnu Cahyadi. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sutanto Priyo. 2001. *Analisa Data*. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia