

PERILAKU PENJAJA PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH TERKAIT GIZI DAN KEAMANAN PANGAN DI JAKARTA DAN SUKABUMI

(Behaviour of School-food Vendor Related to Nutrition and Food Safety in Jakarta and Sukabumi)

Ghaida Yasmin¹ dan Siti Madanijah^{1*}

¹ Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor 16680.

* Alamat korespondensi: Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor, Bogor 16680. Telp: 0251-8621258; Fax: 0251-8622276, Email: smadanijah@yahoo.co.id

ABSTRACT

The purposes of this research were to identify and to analyze behaviour of school-food vendor related to nutrition and food safety in Jakarta and Sukabumi. This research used secondary data from Survey "National Monitoring and Verification Food Safety of Elementary Student Street-food 2008" by SEAFast and BPOM RI. The subjects of this research are 79 school-food vendors in Jakarta and 29 school-food vendors in Sukabumi. Descriptive statistical method is used to process all the data. Most of the subjects were elementary school graduated (46.3%) and used handcart as tool for sale of street-foods (31.5%). Only 35.2% had attended a food safety education/training program. As the result of it, 48.1% of the subjects had sufficient nutrition and food safety knowledge. There were significant differentiation of nutrition and food safety knowledge between the subjects which had been classified by vendor group, level of education, and participation in food safety education/training program. As many as 74.1% of the subjects lack of food safety practices. There were significant differentiation of food safety practices between the subjects which had been classified by vendor group, region, and level of education. Spearman's correlative test shows that there a positive correlation between level of education with nutrition and food safety knowledge, level of education with food safety practices. Pearson correlative test shows that there was no significant correlation between nutrition and food safety knowledge with food safety practices.

Key words: Behaviour, school-food Vendor, food safety.

PENDAHULUAN

Pangan jajanan merupakan salah satu jenis makanan yang sangat dikenal dan umum di masyarakat, terutama anak usia sekolah. WHO (1996) mengartikan pangan jajanan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan/atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi kemudian tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Anak sekolah biasanya membeli pangan jajanan pada penjaja pangan jajanan di sekitar sekolah atau di kantin sekolah. Oleh karena itu, penjaja berperan penting dalam penyediaan pangan jajanan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya.

Berdasarkan hasil Monitoring dan Verifikasi Profil Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Nasional tahun 2008 yang dilakukan oleh SEAFast dan Badan POM RI, sebagian besar (>70%) penjaja PJAS menerapkan praktik keamanan pangan yang kurang baik (Andarwulan, Madanijah, & Zulaikhah, 2009). Perbedaan wilayah sekolah dasar seperti misal-

nya antara Jakarta dan Sukabumi dapat mempengaruhi perilaku penjaja PJAS. Jakarta sebagai kota metropolitan yang mewakili wilayah perkotaan dan Sukabumi yang mewakili wilayah pedesaan memiliki kondisi lingkungan sosial, ekonomi, dan budaya yang berbeda yang selanjutnya dapat mempengaruhi perilaku penjaja PJAS.

Perilaku gizi dan keamanan pangan penjaja PJAS yang baik sangat penting dalam menentukan pangan jajanan yang aman dan sehat bagi anak sekolah. Namun dengan adanya perbedaan karakteristik penjaja dan wilayah maka perlu dikaji lebih lanjut perilaku penjaja PJAS yang terkait dengan gizi dan keamanan pangan.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui dan menganalisis perilaku penjaja pangan jajanan anak sekolah di Jakarta dan Sukabumi, serta menganalisis perbedaan pengetahuan serta praktik gizi dan keamanan pangan berdasarkan kelompok penjaja, wilayah, dan karakteristik penjaja PJAS (tingkat pendidikan dan keikutsertaan dalam

penyuluhan keamanan pangan). Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis hubungan antara tingkat pendidikan dengan pengetahuan gizi dan keamanan pangan; tingkat pendidikan dengan praktik keamanan pangan; serta pengetahuan gizi dan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan

METODE PENELITIAN

Desain, Tempat, dan Waktu

Desain penelitian ini yaitu *cross-sectional study*. Penelitian ini menggunakan data sekunder yang berasal dari Survei "Monitoring dan Verifikasi Profil Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Nasional Tahun 2008" yang dilakukan oleh SEAFast dan Badan POM RI. Data yang digunakan pada penelitian ini berasal dari SD di Jakarta dan Sukabumi. Analisis data sekunder dilakukan bulan Juni 2010.

Jumlah dan Cara Pemilihan Subjek

Penelitian ini mengkhususkan pada wilayah Jakarta dan Sukabumi dengan total 65 SD dengan rincian 18 SD di Sukabumi dan 47 SD di Jakarta. Contoh dalam penelitian ini adalah penjaja PJAS baik yang berada di kantin (pengelola kantin) maupun yang berada di sekitar SD (penjaja luar). Jumlah total contoh yaitu sebanyak 108 contoh dengan rincian 29 orang penjaja PJAS di Sukabumi dan 79 orang penjaja PJAS di Jakarta. Pemilihan penjaja luar sebagai unit contoh dipilih berdasarkan jenis kelompok PJAS sedangkan pemilihan pengelola kantin sebagai unit contoh dilakukan secara *purposive sampling*.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan berupa data sekunder. Dalam survei tersebut, dilakukan wawancara dengan teknik *face-to-face interview* dan observasi langsung terhadap penjaja PJAS di lingkungan sekolah dasar dengan menggunakan instrumen pengumpulan data berupa kuesioner. Data sekunder tersebut meliputi data umum yang meliputi karakteristik penjaja PJAS (pendidikan terakhir, jenis PJAS yang dijual, sarana penjualan, dan keikutsertaan dalam penyuluhan keamanan pangan); pengetahuan gizi dan keamanan pangan penjaja PJAS; serta praktik penjaja PJAS meliputi hygiene penjual atau penyaji makanan atau minuman, penanganan dan penyimpanan makanan atau minuman, sarana dan fasilitas, pengendalian hama dan sanitasi tempat serta peralatan.

Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data sekunder meliputi *coding* dan *cleaning* data kemudian data ditabulasi dan dianalisis secara statistik dengan program *Microsoft Excell 2007* dan *SPSS 17.0 for Windows*. Data pengetahuan dan praktik gizi dan keamanan pangan penjaja PJAS dikuantifikasikan berdasarkan skor. Pengetahuan dan praktik gizi dan keamanan pangan dikategorikan kurang jika skor <60%, sedang jika skor 60-80%, dan baik jika skor >80% (Khosman, 2000). Uji statistik yang digunakan yaitu uji t sampel bebas dan uji *One-way Anova* untuk mengetahui perbedaan rata-rata skor pengetahuan serta praktik gizi dan keamanan pangan, serta uji korelasi *Spearman* dan *Pearson* untuk mengetahui hubungan berbagai variabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Contoh

Sebagian besar contoh berpendidikan SD (46.3%) sedangkan hanya 7.4% contoh berpendidikan PT (Diploma/S1). Tingkat pendidikan pengelola kantin cenderung lebih baik daripada penjaja luar. Tingkat pendidikan contoh di Sukabumi juga cenderung lebih baik dibandingkan dengan contoh di Jakarta.

Bagian terbesar contoh (31.5%) menggunakan gerobak dorong sebagai sarana penjualan PJAS sedangkan sebanyak 27.8% dan 24.1% contoh menggunakan meja dan warung. Sebanyak 63.9% contoh menjual makanan sepinggan, 61.1% contoh menjual makanan ringan, dan 52.8% contoh menjual minuman.

Sebanyak 62.0% contoh tidak pernah mengikuti suatu penyuluhan keamanan pangan. Penjaja luar (73.8%) lebih banyak yang tidak pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan dibandingkan dengan pengelola kantin (44.2%). Sebanyak 44.8% contoh di Sukabumi pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan sedangkan hanya 31.6% contoh di Jakarta yang sudah pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan.

Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan Contoh

Sebaran contoh berdasarkan jawaban yang benar pada pertanyaan pengetahuan terkait gizi dan keamanan pangan disajikan pada Tabel 1. Berdasarkan Tabel 1, sebanyak 89.8% contoh dapat menjawab benar mengenai 4 sehat 5 sempurna sedangkan hanya 34.3% contoh yang dapat menjawab benar mengenai de-

finisi pangan jajanan. Pada pertanyaan mengenai pengetahuan terkait keamanan pangan, sebanyak 97.2% contoh dapat menjawab dengan benar pertanyaan mengenai kebiasaan cuci tangan yang baik. Namun, hanya 39.8% contoh yang dapat menjawab dengan benar pertanyaan mengenai jenis pangan jajanan yang sering menyebabkan sakit.

Sebaran tingkat pengetahuan gizi dan keamanan contoh berdasarkan kelompok penjaja dan wilayah disajikan pada Tabel 2. Berdasarkan Tabel 2, bagian terbesar contoh memiliki pengetahuan gizi dan keamanan pangan berkategori sedang dengan persentase sebesar 48.1%.

Rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan pengelola kantin dan contoh di Sukabumi lebih baik daripada penjaja luar dan contoh di Jakarta. Berdasarkan uji t, terdapat perbedaan rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang nyata ($p < 0.05$) antara

penjaja luar dengan pengelola kantin. Hal tersebut diduga karena tingkat pendidikan pengelola kantin yang lebih baik daripada penjaja luar.

Berdasarkan wilayah, perbedaan rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan tidak berbeda nyata ($p > 0.05$). Hal tersebut diduga karena rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang tidak terlalu berbeda jauh. Walaupun contoh di Sukabumi memiliki tingkat pendidikan dan keikutsertaan dalam penyuluhan yang lebih baik daripada contoh di Jakarta, tetapi tidak berbeda jauh diantara keduanya. Salah satu sumber pengetahuan adalah informasi yang diperoleh seseorang. Diduga, akses informasi contoh di Sukabumi maupun Jakarta tidak berbeda jauh sehingga pengetahuan yang dimilikinya pun tidak berbeda nyata. Sebaran tingkat pengetahuan gizi dan keamanan pangan berdasarkan karakteristik contoh disajikan pada Tabel 3.

Tabel 1. Sebaran Contoh berdasarkan Jawaban Benar pada Pertanyaan Pengetahuan terkait Gizi dan Keamanan Pangan

Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan	Sukabumi (n=29)		Jakarta (n=79)		total (n=108)	
	n	%	n	%	n	%
Pengetahuan gizi						
1 Pangan yang bergizi	26	89.7	58	73.4	84	77.8
2 4 sehat 5 sempurna	27	93.1	70	88.6	97	89.8
3 Kandungan makanan penghasil tenaga	19	65.5	51	64.6	70	64.8
4 Jenis makanan penghasil tenaga	24	82.8	64	81.0	88	81.5
5 Kandungan sayur dan buah	23	79.3	53	67.1	76	70.4
6 Definisi pangan jajanan	13	44.8	24	30.4	37	34.3
Pengetahuan keamanan pangan						
1 Akibat mengkonsumsi pangan jajanan tidak bersih dan sehat	28	96.6	72	91.1	100	92.6
2 Arti dari ditemukan sehelai rambut pada es cendol	19	65.5	56	70.9	75	69.4
3 Kebiasaan cuci tangan yang baik	29	100.0	76	96.2	105	97.2
4 Zat yang ditambahkan dalam es jika es sirup terasa manis tetapi agak pahit sesaat setelah ditelan	24	82.8	61	77.2	85	78.7
5 Bahan tambahan yang diijinkan digunakan untuk mengolah/mengawetkan pangan	17	58.6	38	48.1	55	50.9
6 Akibat dari es batu yang dibuat dari air mentah	18	62.1	37	46.8	55	50.9
7 Pangan jajanan yang sering menyebabkan sakit	12	41.4	31	39.2	43	39.8
8 Contoh bahan bukan BTP	13	44.8	32	40.5	45	41.7

Tabel 2. Sebaran Tingkat Pengetahuan Gizi dan Keamanan Contoh berdasarkan Kelompok Penjaja dan Wilayah

Kategori Pengetahuan	kelompok penjaja				wilayah				Total (n=108)	
	penjaja luar		pengelola kantin		Sukabumi		Jakarta		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
kurang	25	38.5	9	20.9	4	13.8	30	38.0	34	31.5
sedang	33	50.8	19	44.2	19	65.5	33	41.8	52	48.1
Baik	7	10.8	15	34.9	6	20.7	16	20.3	22	20.4
Total	65	100.0	43	100.0	29	100.0	79	100.0	108	100.0
Rata-rata	63.6		72.4		71.9		65.4		67.1	
	p=0.004				p=0.056					

Rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan contoh dengan tingkat pendidikan PT (Diploma/S1) paling baik dibandingkan contoh dengan tingkat pendidikan yang lebih rendah. Seseorang dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih baik dalam menerima, memproses, menginterpretasikan, dan menggunakan informasi (Contento, 2007). Informasi tersebut dapat mempengaruhi pengetahuan yang diperoleh seseorang (WHO, 2000).

Berdasarkan keikutsertaan penyuluhan keamanan pangan, contoh yang pernah mengikuti suatu penyuluhan keamanan pangan memiliki rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang lebih baik dibandingkan dengan contoh yang tidak pernah mengikuti maupun tidak tahu mengenai penyuluhan keamanan pangan. Penyuluhan merupakan salah satu bentuk pendidikan non-formal yang dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang.

Berdasarkan uji *one-way Anova* terdapat perbedaan rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang nyata ($p < 0.05$) berdasarkan tingkat pendidikan. Berdasarkan keikutsertaan penyuluhan keamanan pangan, perbedaan rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan juga berbeda nyata ($p < 0.05$).

Praktik Gizi dan Keamanan Pangan Contoh

Pada analisis ini, praktik gizi contoh dapat dilihat dari profil PJAS yang dijual oleh contoh. Berdasarkan hasil analisis profil PJAS, buah-buahan hanya tersedia sebanyak 2% di Sukabumi dan 3% di Jakarta dari keseluruhan PJAS yang dijual. Hal tersebut menunjukkan jenis PJAS yang dijual oleh penjaja belum beragam.

Berdasarkan Tabel 4, lebih dari 90% contoh tidak mempunyai luka terbuka. Namun, praktik higiene contoh masih sangat kurang dalam hal mencuci tangan sebelum dan

setelah melayani pembeli. Contoh juga masih banyak yang memegang uang selama mengolah dan menyajikan makanan. Pada praktik penanganan dan penyimpanan pangan, hampir 90% contoh tidak terdapat bahan-bahan beracun di area penjualannya. Namun, hanya 11.1% contoh yang menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) sesuai dengan petunjuk dan ketentuan yang berlaku.

Tabel 5 menunjukkan bahwa praktik sarana dan fasilitas masih kurang dalam hal tersedia tempat pencucian peralatan dengan suplai air mengalir, tempat cuci tangan, dan lap peralatan. Hal tersebut menjelaskan mengapa sebagian besar contoh tidak mencuci tangan sebelum dan setelah melayani pembeli. Sarana dan fasilitas merupakan faktor pemungkin terbentuknya atau berubahnya perilaku seseorang (Notoatmodjo 2007). Bagian terbesar contoh (66.7%) telah menggunakan tempat/wadah yang bersih untuk menjual PJAS. Pada praktik pengendalian hama, sanitasi tempat dan peralatan menunjukkan hanya 9.3% contoh yang memiliki lap bersih dan kering untuk mengeringkan peralatan.

Sebaran praktik keamanan pangan contoh berdasarkan kelompok penjaja dan wilayah disajikan pada Tabel 6. Sebagian besar contoh dengan persentase sebesar 74.1% memiliki praktik keamanan pangan berkategori kurang. Hanya 4.6% contoh yang berkategori baik.

Rata-rata skor praktik higiene contoh, penanganan dan penyimpanan pangan, sarana dan fasilitas, serta pengendalian hama, sanitasi tempat dan peralatan pengelola kantin lebih baik daripada penjaja luar. Sama halnya dengan contoh berdasarkan kelompok penjaja, praktik higiene contoh, penanganan dan penyimpanan pangan, serta pengendalian hama, sanitasi tempat dan peralatan contoh di Sukabumi lebih baik daripada contoh di Jakarta. Namun, praktik sarana dan fasilitas contoh di Jakarta lebih baik daripada di Sukabumi.

Tabel 3. Sebaran Tingkat Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan berdasarkan Karakteristik Contoh

kategori pengetahuan	tingkat pendidikan								keikutsertaan penyuluhan						Total (n=108)	
	SD		SMP		SMA		PT		pernah		tidak pernah		tidak tahu			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Kurang	22	44.0	11	39.3	1	4.5	0	0.0	8	21.1	23	34.3	3	100.0	34	31.5
Sedang	21	42.0	14	50.0	13	59.1	4	50.0	18	47.4	34	50.7	0	0.0	52	48.1
Baik	7	14.0	3	10.7	8	36.4	4	50.0	12	31.6	10	14.9	0	0.0	22	20.4
Total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	38	100.0	67	100.0	3	100.0	108	100.0
rata-rata	63.3		64.0		75.6		78.6		72.6		65.7		31.0		67.1	
	p=0.002								p=0.000							

Tabel 4. Sebaran Contoh berdasarkan Praktik Higiene serta Penanganan dan Penyimpanan Pangan yang Benar

No	Praktik Keamanan Pangan	Sukabumi (n=29)		Jakarta (n=79)		Total (n=108)	
		n	%	n	%	N	%
Higiene							
1	Contoh menangani makanan/minuman dengan bersih dan sehat	28	96.6	65	82.3	93	86.1
2	Contoh menggunakan baju yang bersih	29	100.0	67	84.8	96	88.9
3	Contoh tidak mempunyai luka yang terbuka	29	100.0	70	88.6	99	91.7
4	Contoh tidak memegang (menerima/mengembalikan) uang selama mengolah/menyajikan pangan	2	6.9	13	16.5	15	13.9
5	Contoh tidak menyentuh pangan langsung dengan tangan saat menyajikan melainkan menggunakan sendok atau alat lain	7	24.1	39	49.4	46	42.6
6	Contoh tidak makan dan minum atau merokok, selama melayani pembeli	25	86.2	69	87.3	94	87.0
7	Contoh tidak menggaruk-garuk badan dan bersin atau batuk selama melayani pembeli	26	89.7	69	87.3	95	88.0
8	Sebelum melayani pembeli, contoh mencuci tangan	1	3.4	2	2.5	3	2.8
9	Setelah melayani pembeli, contoh mencuci tangan	3	10.3	2	2.5	5	4.6
Penanganan dan Penyimpanan Makanan/Minuman							
1	Bahan minuman yang cepat rusak seperti susu atau santan disimpan di dalam lemari es/kulkas atau termos es	4	13.8	20	25.3	24	22.2
2	Bahan-bahan kering seperti gula dipisahkan dari bahan-bahan basah	24	82.8	23	29.1	47	43.5
3	Tidak terdapat bahan-bahan beracun (misalnya : obat nyamuk cair) di area penjualan	29	100.0	68	86.1	97	89.8
4	Makanan/minuman disajikan atau dikemas dalam pengemas yang bersih	24	82.8	65	82.3	89	82.4
5	Plastik bekas tidak digunakan sebagai kemasan makanan/minuman	25	86.2	68	86.1	93	86.1
6	Makanan/minuman yang dijual selalu ditutup	12	41.4	44	55.7	56	51.9
7	Bahan tambahan kimia atau alami yang ditambahkan ke dalam minuman adalah bahan yang diijinkan	9	31.0	26	32.9	35	32.4
8	Penggunaan bahan tambahan kimia atau alami yang ditambahkan ke dalam minuman sesuai dengan petunjuk dan ketentuan yang berlaku	6	20.7	6	7.6	12	11.1

Tabel 5. Sebaran Contoh berdasarkan Praktik Sarana dan Fasilitas serta Pengendalian Hama, Sanitasi Tempat dan Peralatan yang Benar

No	praktik keamanan pangan	sukabumi (n=29)		jakarta (n=79)		total (n=108)	
		n	%	n	%	n	%
Sarana dan Fasilitas							
1	Tempat (wadah) untuk menjual makanan/minuman dalam keadaan bersih	28	96.6	44	55.7	72	66.7
2	Tersedia tempat cuci tangan	3	10.3	35	44.3	38	35.2
3	Tersedia lap tangan	21	72.4	40	50.6	61	56.5
4	Tersedia lap peralatan	5	17.2	33	41.8	38	35.2
5	Tersedia tempat sampah	22	75.9	44	55.7	66	61.1
6	Tersedia tempat pencucian peralatan dengan suplai air mengalir	2	6.9	32	40.5	34	31.5
Pengendalian Hama, Sanitasi Tempat dan Peralatan							
1	Tidak ada binatang pengerat, serangga dan binatang lainnya di tempat penjualan makanan/minuman	25	86.2	55	69.6	80	74.1
2	Ada upaya untuk mencegah masuknya hama (kecoak, semut, dll)	26	89.7	21	26.6	47	43.5
3	Tidak terdapat bahan pangan yang berserakan	22	75.9	59	74.7	81	75.0
4	Tidak terdapat air tergenang di sekitar tempat penjualan	28	96.6	59	74.7	87	80.6
5	Sampah dibuang secara teratur	13	44.8	30	38.0	43	39.8
6	Pencucian peralatan dengan menggunakan air mengalir/selalu diganti	8	27.6	36	45.6	44	40.7
7	Tidak terdapat tumpukan sampah atau kotoran di dekat tempat penjualan	26	89.7	54	68.4	80	74.1
8	Tidak berdekatan dengan saluran pembuangan air	25	86.2	33	41.8	58	53.7
9	Tempat penjualan (gerobak, meja, dll) terawat dan bersih	23	79.3	39	49.4	62	57.4
10	Deterjen disimpan terpisah dan diberi label	11	37.9	14	17.7	25	23.1
11	Peralatan tersimpan dalam keadaan bersih dan kering	9	31.0	58	73.4	67	62.0
12	Jika peralatan dikeringkan dengan lap, tersedia lap bersih dan kering	8	27.6	2	2.5	10	9.3
13	Gelas/mangkok/sendok selalu dikeringkan dengan lap yang bersih sebelum digunakan untuk menyajikan minuman	7	24.1	7	8.9	14	13.0

Tabel 6. Sebaran Praktik Keamanan Pangan Contoh berdasarkan Kelompok Penjaja dan Wilayah

kategori praktik	kelompok penjaja				wilayah				Total (n=108)	
	penjaja luar		pengelola kantin		sukabumi		jakarta		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Higiene										
Kurang	41	63.1	29	67.4	21	72.4	49	62.0	70	64.8
Sedang	23	35.4	12	27.9	7	24.1	28	35.4	35	32.4
Baik	1	1.5	2	4.7	1	3.4	2	2.5	3	2.8
Total	65	100.0	43	100.0	29	100.0	79	100.0	108	100.0
Rata-rata	55.9		56.6		57.5		55.7		56.2	
Penanganan dan Penyimpanan Pangan										
Kurang	35	53.8	26	60.5	15	51.7	46	58.2	61	56.5
Sedang	28	43.1	14	32.6	11	37.9	31	39.2	42	38.9
Baik	2	3.1	3	7.0	3	10.3	2	2.5	5	4.6
Total	65	100.0	43	100.0	29	100.0	79	100.0	108	100.0
Rata-rata	51.7		53.5		57.3		50.6		52.4	
Sarana dan Fasilitas										
Kurang	51	78.5	23	53.5	23	79.3	51	64.6	74	68.5
Sedang	4	6.2	5	11.6	3	10.3	6	7.6	9	8.3
Baik	10	15.4	15	34.9	3	10.3	22	27.8	25	23.1
Total	65	100.0	43	100.0	29	100.0	79	100.0	108	100.0
Rata-rata	41.8		56.6		46.6		48.1		47.7	
Pengendalian Hama, Sanitasi Tempat dan Peralatan										
Kurang	54	83.1	20	46.5	13	44.8	61	77.2	74	68.5
Sedang	10	15.4	17	39.5	12	41.4	15	19.0	27	25.0
Baik	1	1.5	6	14.0	4	13.8	3	3.8	7	6.5
Total	65	100.0	43	100.0	29	100.0	79	100.0	108	100.0
Rata-rata	45.3		56.4		61.3		45.5		49.7	
Praktik keamanan pangan total										
Kurang	55	84.6	25	58.1	19	65.5	61	77.2	80	74.1
Sedang	9	13.8	14	32.6	7	24.1	16	20.3	23	21.3
Baik	1	1.5	4	9.3	3	10.3	2	2.5	5	4.6
Total	65	100.0	43	100.0	29	100.0	79	100.0	108	100.0
rata-rata	48.8		55.8		57.0		49.6		51.6	

p=0.021

p=0.028

Praktik keamanan pangan pengelola kantin maupun contoh di Sukabumi yang lebih baik diduga disebabkan tingkat pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang lebih baik dibandingkan dengan penjaja luar maupun contoh di Jakarta. Selain itu, tingkat pendidikan pengelola kantin dan contoh di Sukabumi lebih baik dibandingkan dengan penjaja luar dan contoh di Jakarta.

Berdasarkan hasil uji t, rata-rata skor praktik keamanan pangan pengelola kantin dengan penjaja luar menunjukkan perbedaan yang nyata ($p < 0.05$) dengan rata-rata skor pengelola kantin yang lebih baik dibandingkan dengan penjaja luar. Begitu pula halnya dengan rata-rata skor praktik keamanan pangan contoh di Sukabumi berbeda nyata dengan contoh di Jakarta ($p < 0.05$). Rata-rata skor praktik keamanan pangan contoh di Sukabumi lebih baik daripada contoh di Jakarta.

Menurut Notoatmodjo (2007), dalam proses pembentukan dan atau perubahan, perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berasal dari dalam dan luar individu itu sendiri. Selain pengetahuan dan persepsi sebagai faktor internal yang mempengaruhi terbentuknya perilaku, terdapat pula faktor eksternal meliputi lingkungan sekitar, baik fisik maupun non-fisik seperti: iklim, manusia, sosial-ekonomi, kebudayaan, dan sebagainya. Hal ini mendukung hasil analisis yang menyatakan terdapat perbedaan praktik keamanan pangan yang nyata diantara Sukabumi dan Jakarta. Sukabumi sebagai daerah pedesaan dan Jakarta sebagai kota metropolitan memiliki keadaan iklim, manusia, sosial-ekonomi, dan kebudayaan yang berbeda. Hal tersebut dapat menjadi faktor eksternal yang cukup kuat untuk mempengaruhi proses pembentukan maupun perubahan perilaku.

Sebaran tingkat praktik keamanan pangan berdasarkan karakteristik contoh disajikan

kan pada Tabel 7. Contoh yang berpendidikan PT (Diploma/S1) memiliki rata-rata skor praktik higiene contoh serta penanganan dan penyimpanan pangan yang lebih baik dibandingkan contoh dengan tingkat pendidikan yang lebih rendah. Praktik sarana dan fasilitas, pengendalian hama, sanitasi tempat dan peralatan serta praktik keamanan pangan total contoh yang berpendidikan SMA lebih baik dibandingkan contoh dengan kategori tingkat pendidikan lainnya.

Praktik penanganan dan penyimpanan pangan, sarana dan fasilitas, pengendalian hama, sanitasi tempat dan peralatan, serta praktik keamanan pangan total contoh yang pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan lebih baik daripada contoh yang tidak pernah mengikuti ataupun tidak tahu mengenai penyuluhan keamanan pangan. Namun,

praktik higiene contoh yang tidak pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan lebih baik daripada contoh yang pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Hal tersebut diduga disebabkan oleh pengalaman mengenai praktik higiene contoh yang tidak pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan lebih banyak daripada yang pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Pengalaman dapat secara langsung mempengaruhi perilaku individu (Institute of Medicine National Research Council, 1998).

Berdasarkan hasil uji *one-way Anova*, rata-rata skor praktik keamanan pangan contoh berdasarkan tingkat pendidikan menunjukkan perbedaan nyata ($p < 0.05$). Rata-rata skor praktik keamanan pangan contoh berdasarkan keikutsertaan dalam penyuluhan keamanan pangan tidak berbeda nyata ($p > 0.05$).

Tabel 7. Sebaran Praktik Keamanan Pangan berdasarkan Karakteristik Contoh

kategori praktik	tingkat pendidikan								keikutsertaan penyuluhan						Total (n=108)	
	SD		SMP		SMA		PT		pernah		tidak pernah		tidak tahu		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Higiene																
Kurang	34	68.0	17	60.7	13	59.1	6	75.0	29	76.3	39	58.2	2	66.7	70	64.8
Sedang	16	32.0	11	39.3	7	31.8	1	12.5	8	21.1	26	38.8	1	33.3	35	32.4
Baik	0	0.0	0	0.0	2	9.1	1	12.5	1	2.6	2	3.0	0	0.0	3	2.8
Total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	38	100.0	67	100.0	3	100.0	108	100.0
Rata-rata	54.4		55.2		59.6		61.1		54.4		57.7		44.4		56.2	
Penanganan dan Penyimpanan Pangan																
Kurang	30	60.0	15	53.6	11	50.0	5	62.5	22	57.9	37	55.2	2	66.7	61	56.5
Sedang	20	40.0	12	42.9	8	36.4	2	25.0	13	34.2	28	41.8	1	33.3	42	38.9
Baik	0	0.0	1	3.6	3	13.6	1	12.5	3	7.9	2	3.0	0	0.0	5	4.6
Total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	38	100.0	67	100.0	3	100.0	108	100.0
Rata-rata	50.3		50.9		57.4		57.8		53.6		51.9		50.0		52.4	
Sarana dan Fasilitas																
Kurang	36	72.0	23	82.1	10	45.5	5	62.5	22	57.9	50	74.6	2	66.7	74	68.5
Sedang	6	12.0	0	0.0	3	13.6	0	0.0	6	15.8	3	4.5	0	0.0	9	8.3
Baik	8	16.0	5	17.9	9	40.9	3	37.5	10	26.3	14	20.9	1	33.3	25	23.1
Total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	38	100.0	67	100.0	3	100.0	108	100.0
Rata-rata	44.3		40.5		62.1		54.2		55.3		43.0		55.6		47.7	
Pengendalian Hama, Sanitasi Tempat dan Peralatan																
Kurang	36	72.0	22	78.6	10	45.5	6	75.0	25	65.8	48	71.6	1	33.3	74	68.5
Sedang	14	28.0	5	17.9	7	31.8	1	12.5	9	23.7	16	23.9	2	66.7	27	25.0
Baik	0	0.0	1	3.6	5	22.7	1	12.5	4	10.5	3	4.5	0	0.0	7	6.5
Total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	38	100.0	67	100.0	3	100.0	108	100.0
Rata-rata	45.4		48.1		60.1		53.8		53.0		47.9		48.7		49.7	
praktik keamanan pangan total																
Kurang	42	84.0	22	78.6	10	45.5	6	75.0	25	65.8	53	79.1	2	66.7	80	74.1
Sedang	8	16.0	6	21.4	8	36.4	1	12.5	11	28.9	11	16.4	1	33.3	23	21.3
Baik	0	0.0	0	0.0	4	18.2	1	12.5	2	5.3	3	4.5	0	0.0	5	4.6
Total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	38	100.0	67	100.0	3	100.0	108	100.0
rata-rata	48.6		49.2		59.7		56.6		53.9		50.4		49.1		51.6	
	p=0.022								p=0.530							

Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil uji korelasi *Spearman*, terlihat bahwa terdapat hubungan positif yang nyata antara tingkat pendidikan dengan pengetahuan gizi dan keamanan pangan ($p < 0.05$). Hal ini berarti semakin tinggi tingkat pendidikan contoh, semakin baik tingkat pengetahuan gizi dan keamanan pangan.

Tingkat pendidikan adalah salah satu faktor yang memudahkan seseorang atau masyarakat untuk menyerap informasi (Atmarita & Fallah, 2004). Hal senada juga dinyatakan oleh Contento (2007) yaitu seseorang dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih baik dalam menerima, memproses, menginterpretasikan, dan menggunakan informasi yang diperolehnya.

Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Praktik Keamanan Pangan

Berdasarkan hasil uji korelasi *Spearman*, hubungan antara tingkat pendidikan dengan praktik keamanan pangan sangat nyata

($p < 0.05$). Menurut Atmarita dan Fallah (2004), seseorang dengan tingkat pendidikan yang baik akan lebih mudah mengimplementasikan informasi dan pengetahuan yang dimilikinya dalam perilaku serta gaya hidup sehari-hari.

Hubungan Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan dengan Praktik Keamanan Pangan

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behaviour*) (Notoatmodjo, 2007). Berdasarkan hasil uji korelasi *Pearson*, hubungan antara pengetahuan gizi dan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan tidak menunjukkan hubungan yang nyata ($p > 0.05$).

Namun, berdasarkan Tabel 10 terdapat kecenderungan semakin baik pengetahuan gizi dan keamanan pangan semakin baik praktik keamanan pangan contoh. Hal tersebut dibuktikan dengan tidak ada contoh yang memiliki pengetahuan gizi dan keamanan pangan berkategori kurang yang praktik keamanan pangannya baik.

Tabel 8. Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan

Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan	Tingkat Pendidikan								Total (n=108)	
	SD		SMP		SMA		PT		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
kurang	22	44.0	11	39.3	1	4.5	0	0.0	34	31.5
sedang	21	42.0	14	50.0	13	59.1	4	50.0	52	48.1
baik	7	14.0	3	10.7	8	36.4	4	50.0	22	20.4
total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	108	100.0

$p=0.000; r=0.360$

Tabel 9. Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Praktik Keamanan Pangan

Praktik Keamanan pangan	Tingkat Pendidikan								Total (n=108)	
	SD		SMP		SMA		PT		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
kurang	42	84.0	22	78.6	10	45.5	6	75.0	80	74.1
sedang	8	16.0	6	21.4	8	36.4	1	12.5	23	21.3
baik	0	0.0	0	0.0	4	18.2	1	12.5	5	4.6
total	50	100.0	28	100.0	22	100.0	8	100.0	108	100.0

$p=0.004; r=0.274$

Tabel 10. Hubungan antara Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan dengan Praktik Keamanan pangan

Praktik Keamanan Pangan	Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan						Total (n=108)	
	kurang		sedang		baik		n	%
	n	%	n	%	n	%		
kurang	30	88.2	35	67.3	15	68.2	80	74.1
sedang	4	11.8	13	25.0	6	27.3	23	21.3
Baik	0	0.0	4	7.7	1	4.5	5	4.6
Total	34	100.0	52	100.0	22	100.0	108	100.0

$p=0.060; r=0.182$

Hubungan yang tidak nyata antara tingkat pengetahuan gizi dan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan diduga karena tingkat pengetahuan bukan merupakan satu-satunya hal yang mempengaruhi praktik keamanan pangan contoh. Menurut Notoatmodjo (2007), dalam proses pembentukan dan atau perubahan, perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berasal dari dalam dan luar individu itu sendiri. Tingkat pengetahuan gizi dan keamanan pangan merupakan faktor dari dalam individu. Dengan demikian faktor dari luar individu dapat mempengaruhi perilaku contoh terkait keamanan pangan. Faktor dari luar individu tersebut meliputi lingkungan sekitar, baik fisik maupun non-fisik seperti: iklim, manusia, sosial-ekonomi, kebudayaan, dan sebagainya.

Berdasarkan hasil analisis, sebagian besar contoh memiliki tingkat pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang termasuk dalam kategori baik, tetapi praktik keamanan pangannya termasuk dalam kategori kurang. Menurut Notoatmodjo (2007), tindakan atau praktik seseorang tidak harus didasari oleh pengetahuan atau sikap. Hal senada juga diungkapkan oleh Sumintarsih *et al.* (2000) bahwa meskipun seseorang memiliki pengetahuan belum menjamin seseorang akan bertindak sesuai dengan apa yang diketahui dan dipahaminya. Green (2008) menyatakan beberapa studi perilaku termasuk perilaku keamanan pangan mengindikasikan walaupun pengetahuan merupakan komponen yang dibutuhkan untuk perubahan perilaku, tetapi hal tersebut tidak selalu cukup. Egan *et al.* (2006) juga mengungkapkan bahwa pengetahuan saja tidak cukup untuk dapat menghasilkan perubahan dalam praktik penanganan makanan.

KESIMPULAN

Bagian terbesar contoh (46.3%) berpendidikan SD/ sederajat. Hanya sebanyak 7.4% contoh berpendidikan PT (Diploma/S1). Bagian terbesar contoh (31.5%) menggunakan gerobak dorong sebagai sarana penjualan PJAS. Sebanyak 63.9% contoh menjual makanan sepinggan, 61.1% contoh menjual makanan ringan, dan 52.8% contoh menjual minuman. Sebanyak 62.0% contoh tidak pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan.

Bagian terbesar (48.1%) pengetahuan gizi dan keamanan pangan contoh berkategori sedang. Pengelola kantin, contoh di Sukabumi, contoh yang berpendidikan PT, dan contoh yang pernah mengikuti penyuluhan memiliki

rata-rata skor pengetahuan gizi dan keamanan pangan yang lebih baik.

Sebagian besar contoh (74.1%) memiliki praktik keamanan pangan berkategori kurang. Sebagian besar contoh masih sangat kurang dalam praktik mencuci tangan sebelum dan setelah melayani pembeli, penggunaan BTP yang tidak sesuai ketentuan, kurangnya sarana dan fasilitas untuk mencuci peralatan dan tangan dengan air mengalir, serta ketersediaan lap bersih dan kering untuk mengeringkan peralatan yang sangat sedikit. Pengelola kantin, contoh di Sukabumi, contoh yang berpendidikan SMA, dan contoh yang pernah mengikuti penyuluhan memiliki rata-rata skor praktik keamanan pangan yang lebih baik.

Berdasarkan hasil uji beda (uji t dan *one-way Anova*), terdapat perbedaan pengetahuan gizi dan keamanan contoh yang nyata berdasarkan kelompok penjaja, tingkat pendidikan, dan keikutsertaan penyuluhan keamanan pangan. Terdapat perbedaan praktik keamanan pangan yang nyata berdasarkan kelompok penjaja, wilayah, dan tingkat pendidikan.

Berdasarkan hasil uji korelasi *Spearman*, terdapat hubungan positif yang nyata antara tingkat pendidikan dengan pengetahuan gizi dan keamanan pangan serta praktik keamanan pangan. Berdasarkan hasil uji korelasi *Pearson*, tidak ada hubungan yang nyata antara pengetahuan gizi dan keamanan pangan dengan praktik keamanan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan N, Madanijah S, & Zulaikhah. 2009. Laporan Penelitian: Monitoring dan Verifikasi Profil Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Nasional Tahun 2008. Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center IPB dan Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan BPOM RI, Bogor.
- Atmarita dan Fallah TS. 2004. Analisis situasi gizi dan kesehatan masyarakat. *Dalam* Soekirman et al. (Ed.), Ketahanan Pangan dan Gizi di Era Otonomi Daerah dan Globalisasi. Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VIII (hlm. 153), 17-19 Mei. LIPI, Jakarta.
- Contento IR. 2007. Nutrition Education: Linking Research, Theory, and Practice. Jones and Bartlett Publishers, Sudbury.

- Egan MB et al. 2006. A review of food safety and food hygiene training studies in the commercial sector. *Food Control*, 18, 1180-1190.
- Green LR. 2008. Behavioral science and food safety. *J of Environmental Health*, 71, 47-49.
- Institute of Medicine National Research Council. 1998. *Ensuring Safe Food: From Production to Consumption*. National Academy Press, Washington DC.
- Khomsan A. 2000. *Teknik Pengukuran Pengetahuan Gizi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Notoatmodjo S. 2007. *Kesehatan Masyarakat: Ilmu dan Seni*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Sumintarsih, Herawati I, Murtala SA, Salamun, & Albilladiyah SI. 2000. *Pengetahuan, Si-*

kap, Keyakinan, dan Perilaku di Kalangan Generasi Muda Berkenaan dengan Tatakrama di Kota Semarang, Jawa Tengah. Departemen Pendidikan Nasional, Direktorat Jenderal Budaya, Proyek Pengkajian dan Pembinaan Nilai-nilai Budaya, Yogyakarta.

[WHO] World Health Organization, Food Safety Unit. 1996. *Persyaratan Utama Keamanan Makanan Jajanan Kaki Lima*. SEAMEO TROPMED Regional Center for Community Nutrition, penerjemah. Terjemahan dari: *Essential Safety Requirements for Street-vended Foods*. SEAMEO Tropmed RCCN UI, Jakarta.

_____. 2000. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. (Hartono A, penerjemah). Widyastuti P (Ed.), *Foodborne Disease: A Focus for Health Education*. EGC Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta.