

Kode>Nama Rumpun Ilmu: 113/ Biologi dan  
Bioteknologi Umum

USULAN  
PENELITIAN DOSEN PEMULA



TINGKAT PEMAHAMAN DAN PERILAKU PENGUSAHA JAJAN  
PASAR TERHADAP PEMAKAIAN BAHAN TAMBAHAN MAKANAN  
DI PASAR TRADISIONAL DI WILAYAH GUNUNGGKIDUL

OLEH

A.S. NURHAYATI NIDN:0003055712  
([nurhayati@ut.ac.id](mailto:nurhayati@ut.ac.id))  
SUDILAH  
([sudilah@ut.ac.id](mailto:sudilah@ut.ac.id)) NIDN : 0019085103

UPBJJ-UT YOGYAKARTA  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN (FKIP)  
UNIVERSITAS TERBUKA  
2013

## RINGKASAN

*Jajan pasar merupakan makanan yang banyak peminatnya, mudah didapat dan harganya terjangkau semua lapisan masyarakat. Makanan ini menjadi salah satu penyumbang energi dan asupan gizi bagi masyarakat.*

*Bahan baku makanan jajanan pasar mudah didapat dan sudah tersedia disekitar kita, misalnya beras, singkong, jagung.*

*Pengusaha jajan pasar adalah ibu-ibu rumah tangga yang memiliki ketrampilan maupun hobi memasak sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Untuk meningkatkan nilai ekonomis jajan pasar pengusaha jajan pasar selalu berinovasi dengan olahan makanannya misalnya jajanan pasar lebih menarik tampilannya, lebih enak dan tahan lama. Dalam mengadopsi teknologi ini pengusaha jajan pasar menggunakan tambahan bahan pangan seperti pengawet, pewarna dan pemanis. Namun karena ketidaktahuan atau kekurangtahuan mengenai sifat dan keamanan tambahan bahan pangan yang mereka gunakan sehingga menyebabkan tidak layak untuk dikonsumsi.*

*Tujuan penelitian ini adalah: 1. untuk mengetahui tingkat pemahaman pengusaha jajan pasar dipasar tradisional di wilayah Gunungkidul tentang pemakaian bahan tambahan makanan, jenis-jenis, dan akibat pemakaian bahan tambahan makanan. 2. Untuk mengetahui perilaku pengusaha jajan pasar di pasar tradisional terhadap pemakaian bahan tambahan makanan. 3. Hubungan antara tingkat pemahaman dan perilaku pengusaha jajan pasar terhadap pemakaian bahan makanan tambahan.*

*Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan komparatif dengan menggunakan metode statistik deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1). Tingkat pemahaman pedagang makanan tradisional di wilayah Gunungkidul terhadap pemakaian bahan makanan tambahan cukup tinggi dari sejumlah 30(75%) responden lebih 75% responden mempunyai tingkat pemahaman yang tinggi, sedangkan yang mempunyai tingkat pemahaman kurang hanya 1 orang(3,3%). (2)Perilaku atau sikap pedagang makanan tradisional terhadap pemakaian bahan tambahan makanan sudah menunjukkan sikap yang baik 18 responden( 83,3 %), sedangkan 5 reponden(2,33%) menunjukkan sikap rendah. (3) Tindakan pedagang makanan tradisional di wilayah Gunungkidul terhadap pemakaian bahan tambahan makanan sejumlah 30 responden yang positif hanya 2 responden(6,7%) sedangkan 28 orang(75%) mempunyai sikap negatif . Hal ini diakibatkan oleh riwayat pedagang sendiri yang merupakan warisan nenek moyangnya dan diperparah lagi oleh dengan tersedianya bahan tambahan makanan yang mudah didapat dengan harga yang sangat terjangkau dan diperjualbelikan secara bebas.*

*Kata kunci: tingkat pemahaman , perilaku pedagang jajan pasar , bahan tambahan makanan*

## ABSTRACT

**HALAMAN PENGESAHAN  
PENELITIAN DOSEN PEMULA**

**Judul Penelitian** :TINGKAT PEMAHAMAN DAN PERILAKU  
PENGUSAHA JAJAN PASAR TERHADAP PEMAKAIAN  
BAHAN TAMBAHAN MAKANAN DI PASAR  
TRADISIONAL DI WILAYAH GUNUNG KIDUL

**Kode>Nama Rumpun Ilmu** : 113/ Biologi dan Bioteknologi Umum

Ketua Peneliti

- a. Nama Lengkap : Ir.AS.NURHAYATI,M.P.
- b. NIDN : 0003055712
- c. Jabatan fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Biologi
- e.Nomor HP : 081802613635
- f. Alamat surel(email) : nurhayati@ut.ac.id

Anggota Peneliti (1)

- a. Nama Lengkap : Dra. Sudilah,M.Sc.Ed
- b. NIDN : 0019085103
- c. Perguruan Tinggi : Universitas Terbuka

Anggota Peneliti (2)

- a. Nama Lengkap : Menanda Fuad, AMd Kom.
- b. NIDN : -
- c. Perguruan Tinggi : Universitas Terbuka

Biaya Penelitian

- : - diusulkan ke DIKTI Rp
- Dana internal PT Rp
- dana institusi lain Rp
- inkind sebutkan.....

Yogyakarta, Maret 2013

Mengetahui,  
Kepala UPBJJ-UT Yogyakarta,

Ketua Peneliti,

Dr. Tri Dyah Prastiti  
NIP.195805111986032001

Ir.AS Nurhayati,M.P.  
195705031984032001

Menyetujui,  
Ketua LPPM

Dr. Dewi Artati Padmo Putri, MA  
NIP.196105091987031001

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur peneliti panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat yang diberikan sehingga penelitian ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya, sesuai dengan rencana. Penelitian ini tidak mungkin terwujud tanpa bantuan, arhan, dan dorongan dari beberapa pihak. Untuk itu pada kesempatan ini peneliti menyampaikan terima kasih serta penghargaan yang setinggi-tingginya kepada yang terhormat kepada:

1. Ibu Anna Ratnaningsih, Dra, MSi dan Bapak Welli Yuliatmoko, STP, MSi. yang telah memberikan arahan, masukan kepada peneliti sehingga penelitian ini terwujud.
2. Kepala LPPM beserta jajarannya yang telah memberikan dana penelitian
3. Kepala UPBJJ UT Yogyakarta beserta kawan-kawan staf akademik, administratif dan berbagai pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan dan dukungan moril.

Semoga amal baik dari pihak tersebut mendapat balasan yang berlipat ganda dari Tuhan Yang Maha Esa.

Yogyakarta Desember 2013

Anastasia Siti Nurhayati

## DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN.....	ii
ABSTRACT.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Perumusan Masalah .....	1
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
BAB III METODOLOGI.....	13
A. Desain Penelitian.....	13
B. Variabel Penelitian.....	13
C. Populasi dan Sampel.....	13
D. Metode Pengumpulan data.....	14.
E. Metode Analisis Data.....	14
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	15
A. Hasil Penelitian.....	15
B. Pembahasan Hasil Penelitian.....	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	23

A.Kesimpulan.....	23
B. Saran.....	23
DAFTAR PUSTAKA.....	24
LAMPIRAN.....	26.

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Distribusi Responden Berdasarkan Tingkat pendidikan.....	15
Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Usia responden.....	16
Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Usaha.....	16
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Variabel Pemahaman Tentang Bahan Tambahan Makanan.....	17
Tabel 5. Sikap Pedagang Pasar Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Makanan.	17
Tabel 6. Frekuensi Tindakan Pedagang Jajan Pasar Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Makanan.....	18

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar1. Histogram Pemahaman Pedagang Jajan Pasar di Pasar Tradisional	
Di Gunungkidul.....	17
Gambar2. Histogram Sikap Pedagang Jajan Pasar Di Pasar Tradisional	
Di Gunungkidul.....	18
Gambar3. HistogramTindakan Pedagang Jajan Pasar di Pasar Tradisional	
Di Gunungkidul.....	19

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Justifikasi Anggaran.....	26
Lampiran 2. Dukungan Sarana dan Prasarana Penelitian .....	27
Lampiran 3. Susunan Organisasi Tim Peneliti/Pelaksana dan Pembagian Tugas .	27
Lampiran 4. Biodata Ketua dan Anggota Penelitian.....	28
Lampiran 5. Angket Penelitian .....	33



# BAB. I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Jajan pasar merupakan jenis makanan yang banyak diminati oleh orang-orang dari berbagai kalangan. Jajan pasar mempunyai peranan penting bagi tubuh manusia, karena merupakan penyumbang energi dan asupan gizi bagi masyarakat. Makanan jenis ini kebanyakan berupa kue-kue basah yang diproduksi oleh pengusaha-pengusaha kecil atau bahkan ibu-ibu rumah tangga yang memiliki keterampilan dan hobi memasak sebagai upaya untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Dengan bahan baku yang sederhana dan mudah didapat seperti beras, jagung, ketela dan gandum para pengusaha dan ibu-ibu ini bisa menghasilkan bermacam-macam jenis olahan jajan pasar. Bahkan mereka juga senantiasa berinovasi dan bersaing untuk menampilkan makanan yang mereka buat agar tampil lebih enak, menarik, tahan lama, dan tentunya lebih disukai banyak orang.

Di berbagai daerah, terutama di wilayah Gunung Kidul, jajan pasar memang mempunyai peranan penting bagi masyarakat. Bagi pengusaha, pembuat dan penjual, usaha pembuatan jajan pasar bisa menghidupi keluarga. Bagi kebutuhan tubuh manusia secara umum jajan pasar merupakan penyumbang energi dan asupan gizi yang bervariasi. Untuk dapat menghasilkan jajan pasar yang rasanya enak dan penampilannya menarik dan tidak mudah basi banyak cara yang biasa dilakukan oleh para pengusaha jajan pasar. Diantaranya adalah dengan menggunakan bahan tambahan makanan, seperti pewarna, pemanis, dan pengawet. Bahan tambahan makanan tersebut tidak terlalu mahal harganya dan tidak terlalu sulit untuk mendapatkannya.

Di satu sisi, pemakaian bahan tambahan makanan yang berupa pewarna, pemanis, pengawet ini akan menguntungkan para pembuat makanan, khususnya makanan yang berupa jajan pasar. Makanan yang mereka buat menjadi lebih menarik, tahan lama, dan lebih cepat laku pula. Di sisi lain, pemakaian bahan tambahan makanan yang tidak sesuai takaran akan merugikan pihak pembeli. Sebab, pada umumnya pembuat makanan menggunakan bahan tambahan makanan dengan semaunya, tidak sesuai aturan. Bahkan sering juga dijumpai bahan tambahan makanan yang mereka pakai itu ternyata mengandung zat-zat

yang berbahaya bagi kesehatan. Yang lebih parah lagi, ada pula zat-zat atau bahan-bahan yang mereka tambahkan di dalam makanan yang mereka buat itu bukan untuk makanan. Namun, kadangkala hal ini mereka lakukan karena ketidaktahuan atau kekurangpahaman mereka mengenai sifat-sifat dan keamanan bahan tambahan makanan yang mereka pakai. Minimnya pengetahuan para pembuat makanan jajan pasar ini tentu menyebabkan makanan tidak aman untuk dikonsumsi. Akan tetapi, pengaruh pemakaian bahan tambahan makanan terhadap kesehatan itu tidak secara langsung dirasakan oleh para pembeli, pengusaha dan pembuat jajan pasar pun merasa tidak ada masalah yang perlu dirisaukan. Mereka akan terus menggunakan bahan tambahan makanan tersebut dengan aman-aman saja

Berbagai media baik cetak maupun elektronik telah banyak mengungkap fakta bahwa bahaya yang diakibatkan oleh pemakaian bahan tambahan makanan sangatlah fatal. Akan tetapi, dengan berbagai alasan para pengusaha dan pembuat makanan, khususnya makanan yang berupa jajan pasar tetap saja memakainya. Kebanyakan pengusaha dan pembuat makanan atau jajan pasar menggunakan bahan yang dilarang dan dengan dosis penggunaan yang melebihi dosis yang sudah ditetapkan oleh SNI (Standar Nasional Indonesia). Mereka tidak menyadari bahwa penggunaan bahan tambahan makanan yang melebihi batas dosis yang diijinkan akan membahayakan kesehatan. Efeknya mungkin tidak dirasakan sekarang, tapi akan dirasakan oleh generasi keturunannya. Jadi, sebagai konsumen, masyarakat harus tetap waspada dalam memilih jenis makanan yang berupa jajan pasar. Meskipun jajan pasar mempunyai keunggulan-keunggulan, namun pemakaian bahan tambahan makanan yang tidak hati-hati pada jajanan akan beresiko terhadap kesehatan misalnya infeksi mikroorganisme patogen, keracunan, resiko kanker dan penyakit lainnya. Apakah pemakaian yang tidak sesuai dengan peruntukan dan dosisnya tersebut dilakukan secara sadar atau karena ketidaktahuan para pengusaha dan pembuat jajan pasar itu yang pantas dipertanyakan. Hal inilah yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian ini

## B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang disampaikan pada pendahuluan masalah yang dapat dirumuskan dalam penelitian adalah sebagai berikut :

1. Sejauh mana tingkat pemahaman pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul tentang pemakaian bahan tambahan makanan ?
2. Sejauh mana tingkat pemahaman pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul tentang jenis-jenis bahan tambahan makanan dan akibat pemakaiannya ?
3. Bagaimanakah perilaku pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul dalam menggunakan bahan tambahan makanan ?
4. Adakah hubungan antara tingkat pemahaman dan perilaku pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul dalam memakai bahan tambahan makanan ?

#### C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui :

1. Sejauh mana tingkat pemahaman pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul tentang pemakaian bahan tambahan makanan
2. Sejauh mana tingkat pemahaman pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul tentang jenis-jenis bahan tambahan makanan dan akibat pemakaiannya.
3. Perilaku pengusaha jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul dalam menggunakan bahan tambahan makanan
4. Hubungan antara tingkat pemahaman dan perilaku pembuat dan pedagang jajan pasar di Gunung Kidul dalam memakai bahan tambahan makanan .

#### D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi guru, kepala sekolah, dinas pendidikan dan kebudayaan propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, khususnya.

1. Bagi pembuat makanan dapat menambah pengetahuan tentang fungsi, manfaat dan akibat pemakaian bahan tambahan makanan pada jajan pasar

2. Bagi masyarakat mendapat informasi mengenai fungsi, manfaat, dan akibat dari pemakaian bahan tambahan makanan pada jajan pasar
3. Masyarakat mendapatkan pengetahuan tentang jajanan pasar yang aman bagi kesehatan
4. Bagi dinas-dinas yang terkait memberi masukan untuk memberikan penyuluhan tentang pemakaian bahan tambahan makanan kepada pembuat makanan jajan pasar

## BAB II. TINJAUAN PUSTAKA

### A. Tingkat Pemahaman

Pemahaman berasal dari kata paham yang mempunyai arti mengerti benar, sedangkan pemahaman merupakan proses perbuatan cara memahami ( Anonin, 2013)

Menurut Poesprodjo (1999) bahwa pemahaman bukan kegiatan berpikir semata, melainkan pemindahan letak dari dalam berdiri disituasi atau dunia orang lain. Mengalami kembali situasi yang dijumpai pribadi lain didalam Erlebnis (sumber pengetahuan tentang hidup, kegiatan melakukan pengalaman pikiran), pengalaman yang terhayati. Pemahaman merupakan suatu kegiatan berpikir secara diam-diam, menemukan dirinya dalam orang lain

Pemahaman mencakup kemampuan untuk menangkap makna dan arti dari bahan yang dipelajari (W.S. Winkel, 1996: 245). W.S Winkel mengambil dari taksonomi Bloom, yaitu suatu taksonomi yang dikembangkan untuk mengklasifikasikan tujuan instruksional. Bloom membagi kedalam 3 kategori, yaitu termasuk salah satu bagian dari aspek kognitif karena dalam ranah kognitif tersebut terdapat aspek pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, sintesis, dan evaluasi. Keenam aspek di bidang kognitif ini merupakan hirarki kesukaran tingkat berpikir dari yang rendah sampai yang tertinggi.

Seseorang dikatakan memahami sesuatu kalau ia mengerti tentang segala sesuatu yang dikomunikasikan tanpa mengkaitkannya bahan atau gagasan lain dan tanpa melihat implikasi-implikasi yang menyeluruh. Pemahaman dapat dibedakan kedalam 3 kategori (Badriyah, 2011)

1. Tingkat terendah adalah pemahaman terjemahan yaitu kemampuan memahami secara tepat dan cermat, sehingga dalam mengemukakan kembali hal-hal yang dipelajari tidak mengalami perubahan arti. Mulai dari terjemahan dalam arti yang sebenarnya, misalnya mengartikan bahasa Inggris kedalam bahasa Indonesia.
2. Tingkat kedua adalah pemahaman penafsiran, yaitu menjelaskan atau merangkum sesuatu yang dikomunikasikan. Menafsirkan, selain mengurutkan kembali, juga menambah wawasan baru terhadap hal-hal yang dikomunikasikan sehingga menjadi lebih jelas.

3. Pemahaman tingkat ketiga atau tingkat tertinggi adalah pemahaman *ekstrapolasi* , yaitu kemampuan dalam memperkirakan arah atau kecenderungan di luar data yang tersedia . Misalnya: kemampuan untuk menetapkan implikasi, konsekuensi, edukasi, dan akibat dari sesuatu yang bertolak dari kondisi yang dihadapi. Dengan eksplorasi diharapkan seseorang mampu melihat dibalik yang tertulis, dapat membuat ramalan tentang konsekuensi atau dapat memperluas persepsi dalam arti waktu, dimensi, kasus, ataupun, masalahnya.

Adapun yang dimaksud tingkat pemahaman dalam penelitian ini adalah tingkat yang ketiga, yaitu kemampuan masyarakat Gunung Kidul, utamanya yang mencari nafkahnya dengan membuat dan/atau menjual jajan pasar untuk menetapkan implikasi, konsekuensi, edukasi, dan akibat dari pemakaian bahan tambahan makanan bertolak dari persyaratan pemenuhan kesehatan.

## B. Perilaku

### Pengertian Perilaku

Perilaku adalah sesuatu yang berasal dari dorongan yang ada dalam diri manusia, sedang dorongan merupakan usaha untuk memenuhi kebutuhan yang ada dalam diri manusia. Perilaku merupakan perwujudan dari adanya kebutuhan (Purwanto, 1999).

Dari segi biologis, perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme (mahluk hidup) yang bersangkutan. Oleh sebab itu, dari sudut pandang biologis semua makhluk hidup mulai dari tumbuh-tumbuhan, binatang sampai dengan manusia itu berperilaku, karena mereka mempunyai aktivitas masing-masing. Sehingga yang dimaksud perilaku manusia, pada hakikatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Dari uraian ini dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud perilaku (manusia) adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar. (Notoatmojo, 2003)

Skinner (1938) dalam Notoadmodjo (2003) seorang ahli psikologi, merumuskan bahwa perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus(rangsangan dari luar). Perilaku ini terjadi melalui proses adanya stimulus terhadap organisme dan kemudian

organisme tersebut merespon. Teori ini disebut teori “S-O-R” atau “Stimulus-Organisme-Respons”.

Menurut Notoadmodjo(2003) dilihat dari bentuk respon terhadap stimulus, perilaku dapat dibagi menjadi 2 :

1. Perilaku tertutup (*covert behavior*)

Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup (*covert*). Respon atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan/kesadaran dan sikap yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain. Oleh sebab itu disebut *covert behavior* atau *unoservable behavior*.

2. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respons terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktek (*practice*) yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat orang lain. Oleh sebab itu disebut *overt behavior*, tindakan nyata atau praktek.

Meskipun perilaku adalah bentuk respon atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme(orang), namun dalam memberikan respon sangat tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan. Hal ini berarti bahwa meskipun stimulusnya sama bagi beberapa orang, namun respon tiap-tiap orang berbeda. Faktor-faktor yang membedakan respon terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku. Determinan perilaku ini dapat dibedakan menjadi 2 yaitu:

1. Determinan atau faktor internal, yakni karakteristik orang yang bersangkutan yang bersifat *given* atau bawaan, misalnya tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin, dan sebagainya.
2. Determinan atau faktor eksternal, yakni lingkungan baik lingkungan fisik , sosial budaya, ekonomi , politik dan sebagainya. Faktor lingkungan ini sering merupakan faktor yang dominan yang mewarnai perilaku seseorang.

Bloom dalam Mar'at(1981) membedakan perilaku dalam tiga bagian yaitu kognitif(menyangkut kesadaran atau pengetahuan), afektif (menyangkut sikap atau emosi ) dan psikomotorik ( tindakan atau gerakan).

Perilaku seseorang merupakan refleksi dari berbagai gejala kejiwaan seperti minat, kehendak, pengetahuan, emosi, motivasi, dan reaksi ( Notoatmojo, 1991).

Sedangkan untuk terjadinya perubahan perilaku harus melalui perubahan pengetahuan dan sikap terlebih dahulu. Ada empat faktor yang menunjang perubahan perilaku yaitu kesiapan mental, dukungan masyarakat, sarana, situasi lingkungan (Rusnamat Dachlan, 1984 dalam Djarismawati, 2004)

Dengan demikian, yang dimaksud perilaku pengusaha jajan pasar disini adalah respons atau reaksi pengusaha jajan pasar di pasar tradisional Gunungkidul terhadap penggunaan bahan tambahan makanan. Apakah tanggapan pengusaha jajanan pasar tersebut, apakah aman untuk dikonsumsi, dan sikap apa yang akan dilakukan, apakah menerima atau menolak .

### C.Tindakan

Setelah seseorang mengetahui stimulus , kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang telah diketahui untuk dilaksanakan atau dipraktekkan. Suatu sikap belum tentu terwujud dalam suatu tindakan. Untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan antara lain fasilitas.

Tindakan atau praktek mempunyai beberapa tingkatan yaitu:

1. Persepsi (*perception*): Mengenal dan memilih berbagai objek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil.
2. Respons terpimpin (*guided response*)  
Dapat melakukan sesuai dengan urutan yang benar atau sesuai dengan contoh
3. Mekanisme (*mecanism*)  
Apabila seseorang sudah melakukan sesuai dengan urutan yang benar atau sesuai dengan contoh otomatis semua itu akan menjadi kebiasaan
4. Adopsi (*adaption*)

Adaptasi merupakan suatu praktek atau tindakan yang sudah berkembang baik.

Yang dimaksud tindakan atau perilaku pengusaha jajan pasar dalam penelitian ini adalah segala kegiatan dan upaya yang dilakukan dalam mempersiapkan, mengolah, dan mengemas dagangannya supaya penampilannya menarik dan tahan lama. Termasuk di dalamnya adalah pemilihan dan pemakaian bahan tambahan makanan pada dagangan yang dibuat dan dijualnya.

#### D.Jajanan Pasar

Merupakan makanan dan minuman siap dimakan dijual ditempat umum terlebih dahulu dipersiapkan/dimasak di tempat produksi seperti di rumah /di tempat berjualan (Murniawan, 2006). Menurut FAO makanan jajanan atau dikenal dengan street food pedagang kaki lima di jalanan dan tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut (Februhartanty dan Iswarawanti, 2004)

Menurut jenisnya jajanan dapat dibagi menjadi 3 kelompok (Rahayu *et al*, 2005)

1. Makanan porsi(*meals*) misalnya bakso, bakmi, bubur ayam, lontong
2. Cemilan atau kue-kue (*snacks*) misalnya kacang atom, kerupuk, wafer, biskuit
3. Minuman(*drinks*) misalnya: es, sirup

Menurut Winarno (2004) makanan jajan dapat digolongkan menjadi 4 kelompok yaitu :

1. Makanan utama/*main dish* contoh : nasi rames, nasi rawon, nasi pecel dan sejenisnya
2. Panganan ( *snacks*) contoh kue-kue, aneka gorengan dan sejenisnya.
3. Golongan minuman. Contoh : es teler, es buah, kopi dan sejenisnya
4. Buah-buahan segar. Contoh: mangga , pisang, durian

Fungsi jajanan pasar bagi tubuh menurut Moertjipto (1994) adalah:

1. Sebagai pengganti makanan utama, misalnya makanan pada waktu bepergian atau bekerja.
2. Menambah zat-zat yang tidak ada atau kurang pada makanan utama
3. Sebagai hiburan

Makanan dalam hal ini adalah jajanan pasar merupakan salah satu kebutuhan pokok hidup manusia, karena dari makanan manusia mendapatkan zat-zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Bahan makanan yang diperlukan tubuh adalah bahan makanan yang sehat dan aman bagi tubuh. Sehat dalam hal ini mengandung zat gizi yang diperlukan tubuh. Sedangkan aman artinya bahan makanan yang dikonsumsi harus bebas racun dan berbahaya yang dapat membahayakan kesehatan dan keselamatan manusia (BPOM, 2003). Keamanan makanan atau pangan menurut Undang-undang RI No 7 tahun 1996 tentang

pangan adalah kondisi dan upaya mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu dan merugikan dan membahayakan manusia ( Pemerintah RI, 1996)

Karena makanan terutama jajan pasar merupakan jenis makanan yang cepat mengalami kerusakan atau pembusukan, sehingga pembuat makanan sering melakukan usaha pengawetan makanan. Pengawetan pada hakekatnya merupakan salah satu usaha untuk menekan, mengurangi atau menghalangi mikroba yang tergolong patogen dan penghasil racun pada bahan makanan (Supardi dan Sukamto, 1999)

Namun pada kenyataan pengawetan makanan dilakukan dengan menambah bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan aturan yang berlaku ( Cahyadi, 2008), misalnya penggunaan formalin yang bukan merupakan pengawet makanan tetapi digunakan untuk pengawet mayat.

Pengaruh teknologi yang berkembang tentunya berimbas pada pedagang jajanan pasar juga, misalnya agar makanan bisa awet diberi bahan pengawet, untuk membuat tampilan menarik dengan menambah zat warna buatan. Karena pembuat makanan jajanan pasar kebanyakan merupakan produksi rumah tangga yang tingkat pengetahuan mengenai zat tambahan makanan masih minim. Pengetahuan masyarakat tentang memasak hanya didapat dari keluarga yang diturunkan dari generasi ke generasi atau pengalaman pribadi (Hartono, 2006).

Dilihat dari segi kepraktisannya jajanan pasar memang sangat praktis tinggal menyantap, mudah didapat dan harganya bisa terjangkau oleh lapisan sosial manapun, maka sudah selayaknya mendapat perhatian oleh yang berwenang, karena setiap saat makanan ini banyak yang mencari, apalagi pada jaman sekarang yang semuanya menuntut serba cepat, tidak perlu memasak dan menunggu lama.

#### E. Bahan Makanan Tambahan

Bahan tambahan pangan atau bahan tambahan makanan atau zat aditif merupakan suatu bahan atau suatu zat yang ditambahkan kedalam suatu bahan makanan yang mengandung gizi atau tidak mengandung gizi yang dengan sengaja dimasukkan kedalam makanan untuk tujuan tertentu. Penambahan suatu zat kedalam suatu makanan untuk mengubah sifat-sifat makanan agar struktur, rasa kekentalan, aroma, warna makanan menjadi

lebih baik, lebih awet dan menarik. Penambahan bahan tambahan makanan pada makanan pada jumlah yang sedikit tidak membahayakan bagi kesehatan tubuh. Namun kurangnya informasi dan pengetahuan, ketidaktahuan mengenai penggunaan bahan tersebut menyebabkan penggunaan melampaui batas sehingga akan menyebabkan bahaya bagi kesehatan.

Bahan tambahan makanan ini berdasarkan tujuan penggunaannya didalam pangan dikelompokkan menjadi:

1. pengawet mencegah terjadinya pembusukan
2. pemanis buatan meyebabkan rasa manis
3. pewarna memberi warna pada makanan
4. penyedapa rasa dan aroma menguatkan/mempertegas rasa
5. Pengental menyebabkan campuran homogen
6. Pengeras memperkeras mencegah makanan menjadi lunak

Kebiasaan pengusaha jajan pasar dalam memasak belum berorientasi pada nilai gizi dan keamanan bahan makanan. Pembuat makanan biasanya lebih berorientasi pada cita rasa dan tampilan makanan, sehingga aspek kesehatan dan keamanan kurang diperhatikan. Hal ini yang menyebabkan makanan menjadi tidak aman untuk dimakan. Misalnya penggunaan formalin pada makanan tujuannya membuat makanan menjadi awet sampai beberapa hari bahkan beberapa minggu, namun masyarakat luas tidak tahu seberapa besar bahayanya formalin bagi konsumen yang mengkonsumsi. Pengusaha makanan jajan pasar tidak tahu kalau formalin itu sebetulnya merupakan bahan yang sering digunakan untuk mengawetkan mayat dan tidak boleh digunakan untuk bahan makanan. Penggunaan boraks pada bakso, tahu, lontong, gendar yang sebetulnya untuk bahan pengawet dan membuat makanan menjadi lebih kenyal dan bisa memperbaiki penampilan. Padahal boraks merupakan zat pengawet yang digunakan pada industri pembuatan taksidermi, insektarium dan herbarium, tapi digunakan sebagai pengawet makanan, karena dapat mengganggu daya kerja sel dalam tubuh manusia, sehingga menurunkan aktivitas organ, apabila penggunaannya sedikit demi sedikit maka lama-kelamaan akan terakumulasi pada otak, hati dan ginjal. Pemakaian dalam jumlah yang banyak dapat menyebabkan demam, depresi, kerusakan ginjal, nafsu makan berkurang, kebodohan, kebingungan, anemie, kejang, pingsan, koma sampai pada kematian Peraturan Menteri kesehatan (Permenkes RI No: 722/MENKES/PER/IX/1988 dan No:

1168/MENKES/PER/IX/1999 telah menetapkan bahwa formalin dan boraks merupakan bahan pengawet yang dilarang untuk makanan dan olahannya.

Penggunaan bahan pewarna merupakan cara untuk memperbaiki penampilan agar makanan jadi lebih menarik. Namun pembuat jajanan biasanya menggunakan pewarna yang berbahaya yang memberikan tampilan warna yang mencolok, sehingga digunakan bahan pewarna misalnya: Rhodamin B (warna merah), Methanyl Yellow (kuning). Bahan-bahan pewarna tersebut merupakan pewarna yang tidak diperbolehkan pada makanan.

Untuk menambah rasa manis pengusaha jajan pasar biasanya memberikan pemanis buatan yang dikenal dengan sakarin. Sakarin mempunyai tingkat kemanisan 300 kali lebih manis dibandingkan gula pasir namun apabila pemberian terlalu banyak justru menimbulkan rasa pahit dan getir. Es krim, agar-agar, gula-gula, kue kering, sirup, sering diberi pemanis buatan ini. Sakarin merupakan pemanis yang sangat populer dan paling tua dan harganya sangat murah. Namun penggunaan sakarin tidak boleh melebihi batas maksimal yang ditetapkan, karena bersifat karsinogen (dapat menyebabkan kanker). Batas penggunaan sakarin pada makanan yaitu sebanyak 50-300 mg sakarin dalam setiap kilogram bahan makanan.

Meskipun menjadi salah satu penyumbang gizi dan energi namun makanan yang dijual dipasar perlu mendapat perhatian, tidak hanya dari segi kebersihannya, tetapi juga kandungan bahan makanan tambahan yang berbahaya bagi kesehatan. Karena pengetahuan tentang pengolahan makanan dan dampak makanan bagi kesehatan masih rendah, Kebiasaan masyarakat dalam mengolah makanan hanya melihat tampilannya yang menarik, tidak cepat basi, kurang mengindahkan nilai gizinya apalagi seberapa besar bahayanya bahan yang ditambahkan pada makanan. Dilihat dari pengamatan secara fisik apabila makanan mempunyai warna yang mencolok dan makanan bisa awet sampai beberapa hari bahkan beberapa minggu kita perlu mewaspada.

## BAB III

### METODOLOGI

#### A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif dan komparatif dengan menggunakan metode statistik deskriptif. Penelitian ini dilaksanakan untuk mengetahui (1) Sikap masyarakat Gunung Kidul terhadap pemakaian bahan makanan tambahan pada jajan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional (2) Apakah perbedaan status sosial menunjukkan perbedaan sikap terhadap pemakaian bahan makanan tambahan pada jajan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional, (3). Apakah perbedaan tingkat pendidikan menunjukkan perbedaan sikap terhadap pemakaian bahan makanan tambahan pada jajan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional, (4) Tindakan yang diambil oleh masyarakat Gunung Kidul menghadapi pemakaian bahan makanan tambahan pada jajan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional

#### B. Variabel Penelitian

Variabel penelitian ini adalah:

1. Perilaku pengusaha jajan pasar terhadap pemakaian bahan makanan tambahan pada jajan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional.
2. Perilaku atau tindakan masyarakat Gunung Kidul menghadapi pemakaian bahan makanan tambahan pada jajan pasar yang dipasarkan di pasar tradisional.

#### C. Populasi dan Sampel.

Populasi penelitian ini adalah pengusaha jajan pasar di 17 pasar tradisional yang besar di Gunung Kidul. Sebagai subjeknya adalah para konsumen jajan pasar, sedang objek penelitian ini adalah para pengusaha jajan pasar. Sebagai sampelnya adalah para pengusaha jajan pasar di 5 pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik *proportional simple random sampling*. Adapun besarnya sampel ditentukan dengan menggunakan Nomogram Harry King (Sugiyono, 2010). Pengujian instrumen dilakukan dengan Uji Validitas dan Uji Realiabilitas terhadap 30 responden yang terdiri dari 15 pembuat, 15 penjual jajan pasar. Data yang diperoleh akan dianalisis dengan menggunakan teknik statistik deskriptif.

#### D. Metode Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data tentang perilaku pengusaha jajan pasar dari 5 pasar tradisional di wilayah Gn Kidul Daerah Istimewa Yogyakarta tersebut digunakan angket dengan menggunakan skala Likert, yang disusun berdasarkan variabel atau komponen dalam perilaku perilaku pembuat jajan tradisional. Variabel perilaku pembuat jajan tradisional secara garis besar terbagi menjadi 3 komponen, *kognitif*, *afektif* dan *konatif*. Komponen kognitif yang sering disamakan dengan pandangan atau opini berisi persepsi, kepercayaan, dan stereotype. Komponen afektif merupakan perasaan individu terhadap objek sikap dan menyangkut masalah emosi. Komponen konasi berisi kecenderungan untuk bertindak atau bereaksi terhadap sesuatu dengan cara-cara tertentu (AA.Ipoel, 2007). Adapun kisi-kisi beserta angket Variabel Tingkat Pemahaman dan Perilaku Pengusaha Jajan Pasar di Pasar Tradisional di Wilayah Gunungkidul Terhadap Pemakaian Bahan Makanan Tambahan dapat dilihat pada Tabel (Lampiran).

#### E. Metode Analisis Data

Sebelum penelitian ini dilakukan, instrumen dari kedua variabel tersebut akan diujicobakan terlebih dahulu guna mengetahui validitas dan reliabilitasnya.

Validitas instrumen penelitian ini akan diuji dengan menggunakan korelasi skor butir tes melalui skor total "*Pearson Product Moment*" dengan jumlah responden 30 orang. Instrumen yang terdiri dari 20 item, akan dianalisis dengan bantuan komputer program *Excel* dengan batas angka kritis 0,05.

## BAB IV

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Berdasarkan angket yang berhasil dikumpulkan kembali, berikut ini akan disampaikan data deskripsi dan korelasi penelitian ini. Data deskripsi berisi tentang responden dan data tentang pemahaman, sikap dan tindakan pedagang jajan pasar di sejumlah pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul, Daerah istimewa Yogyakarta. Sedang data korelasi berisi hubungan atau korelasi antara variabel pemahaman, sikap dan tindakan yang diperoleh dari penelitian ini.

##### 1. Data Deskripsi

###### a. Data tentang Responden

Sebelum data tentang pemahaman, sikap dan tindakan responden terhadap bahan tambahan makanan disajikan, akan disampaikan terlebih dulu data tentang responden, yang meliputi tingkat pendidikan, usia, dan jenis usaha yang dilakukan. Seperti telah disebutkan pada Bab III penelitian yang dilaksanakan mengambil responden sebanyak 30 orang pembuat makanan jajan pasar yang berjualan di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul. Berdasarkan kategorinya data dari 30 orang responden yang terdiri 28 perempuan dan 2 orang laki-laki dapat ditampilkan dalam Tabe 1, 2, dan 3 di bawah ini.

###### a.1 Data Tingkat Pendidikan Responden

Tabel 1. Distribusi Responden Berdaarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Frekuensi	Persentase
D2	1	3,33
SMA/SLTA	6	20,00
SMP/SLTP	9	30,00
SD	14	46,67
Total	30	100

Dari data tersebut di atas terlihat bahwa dari 30 orang pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul mayoritas bertingkat pendidikan SD, yaitu 14 orang. Disusul kemudian tingkat SLTP (9 orang), SLTA (6 orang), dan perguruan tinggi (D2) hanya 1 orang. Selanjutnya, di bawah ini akan disajikan distribusi responden berdasarkan usia para pedagang.

## a.2 Data tentang Usia Responden

Tabel 2. Distribusi Responden berdasarkan Usia Responden

Usia Responden	Frekuensi	Persentase
< 25 Tahun	1	3,3
25-35 Tahun	7	23,3
36-45 Tahun	10	33,3
>45 Tahun	12	40,0
Total	30	100

Dari Tabel 2 di atas dapat dilihat bahwa berdasarkan usia pedagang jajan pasar di pasar tradisional di Gunung Kidul, ternyata sebagian besar para pedagang adalah masih berusia produktif. Dari 30 orang responden yang berusia usia 25 tahun s.d 45 tahun ada 18 orang. Selebihnya adalah 12 orang usia tua (46 tahun s.d 55 tahun). Selanjutnya, berikut ini adalah data pedagang jajan pasar berdasarkan jenis usaha

## a.3. Data Jenis Usaha Responden

Tabel 3. Distribusi Responden berdasarkan Jenis Usaha

Jenis Usaha	Frekuensi	Persentase
Makanan	10	33,3
Snack	7	23,3
Gorengan	5	20,0
Nasi Padang	1	3,33
Minuman	3	10,0
Siomay	1	3,33
Bakso	1	3,33
Jamu	1	3,33
Pecel	1	3,33
Total	30	100

Tabel 3 menunjukkan berbagai jenis usaha yang digeluti oleh para pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul. Ada 9 jenis usaha yang dilakukan oleh responden, yang paling banyak adalah berupa makanan. Disusul usaha berupa snack, gorengan, dan minuman.

## b.Data tentang Pemahaman dan Sikap serta Tindakan Pembuat Jajan Pasar

Di bawah ini akan disampaikan berturut-turut data tentang pemahaman dan sikap serta tindakan pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul.

### b.1 Pemahaman tentang Bahan Tambahan Makanan

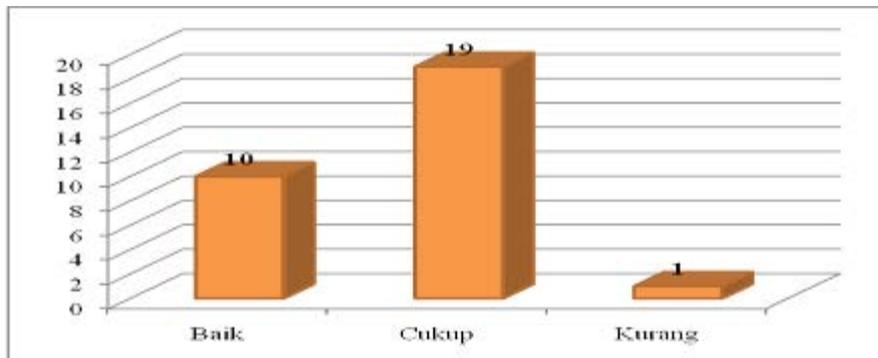
Tabel 4: Distribusi Frekuensi Variabel Pemahaman Tentang Bahan Tambahan Makanan

Skor (%)	Kriteria	Frekuensi	Persentase(%)
75-100	Baik	10	33,3
56-75	Sedang	19	63,3
<55	Kurang	1	3,33
Total		30	100

Berdasarkan Tabel 4 di atas dapat dilihat bahwa rata-rata tingkat pemahaman pedagang jajan pasar terhadap bahan tambahan makanan cukup baik. Dari 30 responden berturut-turut terdapat 10 orang (33,3%) yang mempunyai tingkat pemahaman yang baik, 19 orang (63,3%), tingkat pemahaman yang cukup dan hanya 1 orang (3,33%) yang mempunyai tingkat pemahaman yang rendah.

Jika ditampilkan dalam bentuk histogram tingkat pemahaman pedagang jajan pasar di pasar tradisional di Gunung Kidul adalah sebagai berikut :

Gambar 1



Histogram Pemahaman Pedagang Jajan Pasar di Pasar Tradisional di Gunung Kidul

### b.2. Data Sikap terhadap Bahan Tambahan Makanan

Berdasarkan data yang terkumpul melalui angket skor yang diperoleh tentang sikap pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung kidul adalah sebagai berikut :

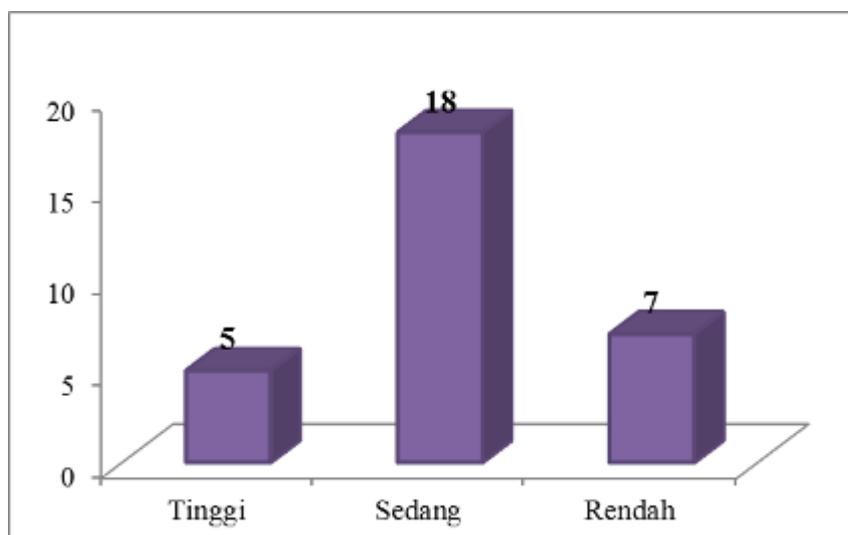
Tabel 5: Sikap Pedagang Jajan Pasar Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Makanan

Skor (%)	Kriteria	Frekuensi	Persentase (%)
>27,95	Tinggi (Baik)	5	16,7
25,05 - 27,95	Sedang(Cukup)	18	60,0
< 25,05	Rendah (Kurang)	7	23,3
Total		30	100

Berdasarkan data yang tertera pada Tabel 5 di atas dapat diketahui bahwa dari 30 orang pedagang jajan pasar di pasar tradisional di Gunung Kidul memiliki sikap : baik, sebanyak 5 orang (16%), sedang 18 orang (60%), dan 7 orang (23,3%) terhadap bahan tambahan makanan.

Jika disajikan dengan diagram histogram, sikap pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul adalah Sebagai berikut:

Gambar 2



Histogram Sikap Pedagang Jajan Pasar di Pasar Tradisional di Gunung Kidul

### b.3. Tindakan Pedagang Jajan Pasar di Pasar Tradisional di Gunung Kidul

Dari angket yang terkumpul skor yang diperoleh tentang sikap pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul dapat dilihat pada Tabel 6 berikut ini :

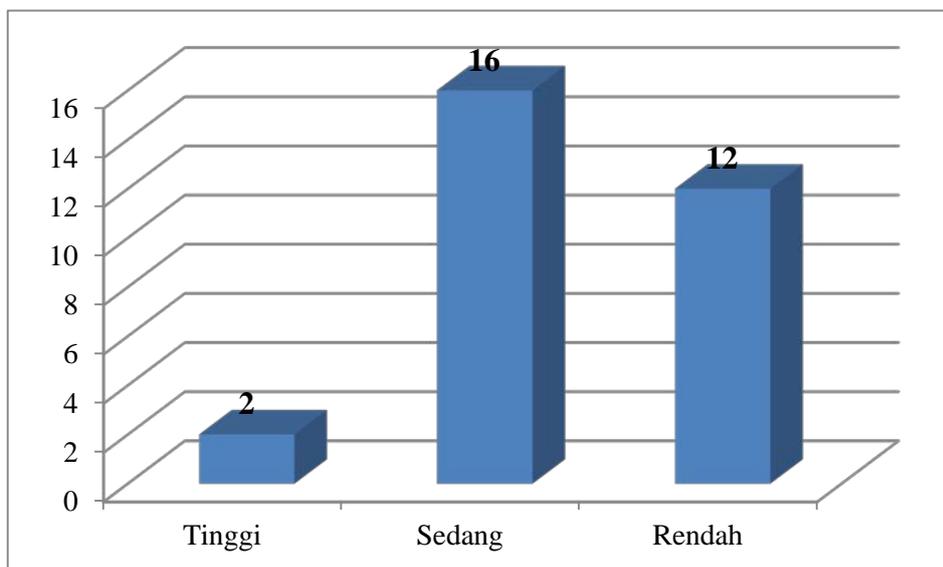
Tabel 6: Frekuensi Tindakan Pedagang Jajan Pasar Terhadap Penggunaan Bahan Tambahan Makanan

Skor (%)	Kriteria	Frekuensi	Persentase (%)
>27,95	Tinggi	2	6,70
25,05 - 27,95	Sedang	16	53,0
< 25,05	Rendah	12	40,0
Total		30	100

Dari tabel di atas dapat diperoleh gambaran bahwa tindakan pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul menanggapi penggunaan bahan tambahan makanan belum cukup tinggi. Dari 30 orang responden yang respon tindakannya tinggi hanya ada 2 orang (6,7%), sedang 16 orang (53%) dan yang rendah 12 orang (40%).

Jika digambarkan dalam bentuk diagram, tindakan pedagang jajan pasar di pasar tradisional di Gunung Kidul dalam menanggapi penggunaan bahan tambahan makanan adalah sebagai berikut :

Gambar 3



Histogram Tindakan Pedagang Jajan Pasar di Pasar Tradisional di Gunung Kidul

## 2.Data Korelasi

Data tentang hubungan antara pemahaman sikap dan tindakan pedagang jajan pasar di pasar tradisional di wilayah Gunung Kidul disampaikan di bawah ini :

### Correlations

		Pemahaman	Sikap	Tindakan
Pemahaman	Pearson Correlation	1	.365*	.255
	Sig. (2-tailed)		.047	.173
	N	30	30	30
Sikap	Pearson Correlation	.365*	1	.065
	Sig. (2-tailed)	.047		.731
	N	30	30	30
Tindakan	Pearson Correlation	.255	.065	1
	Sig. (2-tailed)	.173	.731	
	N	30	30	30

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Hasil analisis menunjukkan hubungan antara pemahaman dengan sikap nilai significant sebesar 0,047. Artinya ada hubungan antara pemahaman dengan sikap pengusaha jajan pasar terhadap pemakaian bahan tambahan makanan. Sedangkan pemahaman dengan tindakan nilai signifikan 0,173 atau nilai  $p > 5\%$ . Artinya antara pemahaman dengan tindakan pengusaha jajan pasar terhadap pemakaian bahan tambahan makanan tidak ada hubungan.

## B. Pembahasan

1. Untuk variabel tingkat pemahaman di sini pertanyaan yang diajukan kepada pedagang pasar berkisar tentang pengetahuan pedagang terhadap Bahan makanan tambahan. Dari 12 pertanyaan yang diajukan kepada pedagang pasar, pertanyaan nomor 1, 2, 5 dan 10 mempunyai persentase yang rendah. Hal ini dapat dilihat pada Lampiran 8

Sebaran Responden berdasarkan tingkat pemahaman pedagang jajan pasar terhadap pengertian bahan tambahan makanan ternyata responden menjawab betul sebanyak 14 dan jawaban salah sebanyak 16 atau tingkat pemahaman responden terhadap pengertian dari Bahan tambahan makanan sebanyak 46,67%.

Sedangkan untuk pertanyaan angket tingkat pemahaman nomor soal 2, tingkat pemahaman pedagang jajan pasar terhadap bahan tambahan makanan yang berupa pemanis, ternyata tingkat pemahamannya yang betul sebanyak 12 orang dan yang belum memahami ada 18 orang atau tingkat pemahamannya baru 40%.

Untuk pertanyaan nomor soal 5 tentang tujuan pedagang jajan pasar menggunakan bahan tambahan makanan, jawaban responden yang menjawab betul 13 orang dan yang menjawab salah sebanyak 17 orang.

Sedangkan untuk pertanyaan pemahaman tentang persyaratan penggunaan bahan tambahan makanan, responden menjawab betul sebanyak 17 orang dan menjawab salah 13 orang.

Hal ini disebabkan kurangnya informasi dari pedagang jajan pasar terhadap pemakaian bahan tambahan makanan, karena biasanya pedagang jajan pasar merupakan pedagang yang diturunkan oleh orangtuanya, sehingga hanya mengikuti cara yang dilakukan oleh nenek moyangnya dan tidak mengetahui apakah yang dimaksud bahan tambahan makanan itu dan apa saja jenisnya.

2. Variabel Sikap atau Perilaku pedagang makanan tentang pemakaian bahan tambahan makanan. Pertanyaan yang diajukan berkisar tentang sikap pedagang pasar terhadap penggunaan bahan pewarna, pemanis, pengawet, bagaimana sikapnya dengan adanya penyuluhan, aturan pemakaian makanan tambahan makanan. Dari 10 pertanyaan yang diajukan kepada pedagang pasar, soal nomor 2 dan 3 mempunyai persentase rendah, hal ini dapat dilihat pada Tabel 8.

Pada soal nomor 2 Sebaran responden berdasarkan sikap pedagang jajan pasar terhadap penambahan pewarna, pengawet, dan penyedap rasa tiruan karena harganya lebih murah dan mudah didapat, ternyata responden menjawab betul sebanyak 10 orang dan yang menjawab salah sebanyak 11 orang atau sikap Responden terhadap penambahan pewarna, pemanis, pengawet dan penyedap tiruan pada makanan sebanyak 36,67 %.

Untuk pertanyaan nomor 4 tentang penambahan lilin ke dalam minyak gorengnya hanya coba-coba, ternyata responden yang menjawab betul sebanyak 22 orang, sedangkan yang menjawab betul sebanyak 1 orang. Atau sikap responden terhadap penambahan lilin ke dalam minyak goreng sebanyak 3,33%. Setuju.

Sikap pedagang makanan terhadap penambahan bahan pewarna, pemanis, pengawet dan penyedap rasa ternyata sudah cukup baik yaitu 36,67% dan untuk sikap penambahan lilin ke dalam minyak goreng, sikap pedagang pasar sudah cukup tinggi yaitu 73,33% tidak setuju. Hal ini disebabkan adanya informasi yang cukup gencar mengenai bahaya penggunaan bahan tambahan makanan, baik lewat media cetak maupun elektronik yang ditayangkan setiap hari,

melalui program investigasi atau program lain yang menyangkan penyalahgunaan bahan tambahan makanan tersebut.

3. Pada Variabel Tindakan pedagang makanan terhadap pemakaian bahan tambahan makanan, pertanyaan yang diajukan berkisar tentang kesediaan menggunakan bahan alamiah pada makanan. Dari 10 pertanyaan ada 2 pertanyaan yang mempunyai persentase rendah yaitu pada soal nomor 2 dan soal nomor 6.

Untuk pertanyaan nomor 2 berkisar tentang keterpaksaan menggunakan pewarna buatan karena harganya lebih murah dan lebih praktis ternyata responden menjawab betul sebanyak 2 orang dan menjawab salah sebanyak 14 orang atau tindakan pedagang makanan terhadap pemakaian pewarna buatan karena harganya lebih murah dan lebih praktis setuju sebanyak 46,67%.

Sedangkan untuk pertanyaan nomor 6 berkisar tentang tindakan pedagang pasar terhadap kesiapan berhenti memakai bahan tambahan makanan apabila sudah ada aturan yang jelas. Responden yang menjawab betul sebanyak 11 orang, dan yang menjawab salah sebanyak 4 orang atau tindakan pedagang makanan tersebut setuju sebanyak 36,67%.

Tindakan pedagang makanan terhadap pemakaian bahan tambahan makanan sudah cukup baik dan hanya terpaksa menggunakan karena harganya murah dan mudah didapat. Melihat riwayat dari pedagang sendiri yang merupakan warisan dari orang tuanya, sehingga mengikuti apa yang dilakukan orangtuanya, tidak mengetahui apakah bahan tambahan makanan tersebut, jenis dan apakah ada efek samping.

Hal ini juga berkaitan dengan kurangnya penyuluhan dari instansi terkait yang berhubungan dengan penjualan dan pemakaian bahan tambahan makanan ditambah lagi dengan efek yang ditimbulkan dalam pemakaian bahan tambahan makanan tersebut. Karena efeknya tidak dirasakan secara langsung, namun dalam waktu yang lama bahkan sampai pada keturunannya.

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### A.KESIMPULAN

Berdasarkan perumusan masalah dan tujuan penelitian dapat diambil kesimpulan: (1). Tingkat pemahaman pedagang makanan tradisional di wilayah Gunung kidul terhadap pemakaian bahan tambahan makanan sudah cukup tinggi, hal ini dapat dilihat dari hasil penelitian yang diambil dari sejumlah 30 responden, lebih dari 75% responden mempunyai tingkat pemahaman yang tinggi yaitu sebanyak 19 orang atau 66,7%, sedangkan yang mempunyai tingkat pemahaman kurang hanya 1 orang atau 3,3%. (2). Perilaku atau sikap pedagang makanan tradisional di wilayah Gunungkidul terhadap pemakaian bahan tambahan makanan, sudah menunjukkan sikap yang baik. Hal ini dapat diamati dari 30 responden lebih dari 75 % responden menunjukkan sikap yang baik yaitu sebanyak 18 orang atau 83,3%, sedangkan yang mempunyai sikap yang rendah sebanyak 5 orang atau 23,3 %. (3) Tindakan pedagang makanan tradisional di wilayah Gunungkidul berkaitan dengan pemakaian bahan makanan tambahan, dari sejumlah 30 responden yang mempunyai tindakan positif ternyata hanya 2 orang atau 6,7%, sedangkan yang 28 orang atau lebih dari 75% mempunyai tindakan yang negatif terhadap pemakaian bahan tambahan makanan. Hal ini diakibatkan oleh riwayat pedagang sendiri, yang merupakan warisan dari nenek moyangnya dan diperparah lagi dengan tersedianya bahan tambahan makanan yang mudah didapat dengan harga yang sangat terjangkau dan diperjualbelikan dengan bebas.

#### B.SARAN

Dari hasil penelitian tersebut dapat disarankan (1). Badan Pengawas Obat dan Makanan dan Dinas Kesehatan atau Dinas yang terkait dapat memberikan penyuluhan tentang pemakaian Bahan Tambahan Makanan dan bahayanya. (2) Menindak tegas atau memberikan sanksi bagi penjual yang menjual bahan makanan tambahan yang membahayakan bagi kesehatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- (2000) *Penyusunan Skala Psikologi Teori dan Pengukurannya*.  
Yogyakarta :Pustaka Pelajar.
- AA.Ipoel.(2007).*Pengukuran Sikap dalam Opini Publik*, Diunduh 23 Februari 2012  
<http://aaipoel.wordpress.Com/2007/6/07>
- Allport,Gordon W.(1968). *The Personality in Psychology: Selected Essays*.  
Boston:BeaconPress.
- Anonim. (2013).Zat Aditif Pada Makanan  
<https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:hCuMwJAFGRJJ:madmoisle.files.wordpress.com> diunduh 29 Januari 2013
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.(2003). *Keamanan Pangan*. Direktorat Survei dan  
Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawasan keamanan Pangan dan  
Bahan Berbahaya. Jakarta.
- Badriyah, (2011).Pengertian Pemahaman ( <http://id.shvoong.com/social-sciences/education/2137417-pengertian-pemahaman-siswa/>) diakses 29 Januari
- Cahyadi, W. (2006). *Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan*. Jakarta :  
Bumi Aksara
- Depkes RI. (1999). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia  
No.1168/Menkes/Per/X/1999 Perubahan Atas Permenkes No  
722/MENKES/PER/IX/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta
- Djarismawati, Sugiharti, Nainggolan, R.(2004). *Pengetahuan Perilaku Pedagang Cabe Merah  
Giling dalam Penggunaan Rhodamine B di Pasar Tradisional di DKI Jakarta*. Jurnal  
Ekologi Kesehatan 3:7-12
- Hartono. (2006). *Asupan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta. EGC
- Judarwanto, W.(2006). *Antisipasi Perilaku Makan Anak  
Sekolah*.<http://www.pdpersi.co.id/pdpersi/artikel.php3?id=956>. ( dunduh 9 Februari  
2007)
- Notoatmodjo, S.,(2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta:Rineka  
Cipta;2003
- Poesprojo, W& Gilarso,T.(1999). *Logika Ilmu Menalar Dasar-dasar Berpikir. Tertib, logis,  
kritis, analisis, dialektis*. Bandung: Pusaka Grafika

Sugiyono.(2010) *Metode Penelitian Pendidikan :Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.

Supardi, I dan Sukamto. (1999). *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni. Bandung

Syah, D., U. Syatrya, M. Zuhri, F. Faizah, S. Rinto, O. Onny, S. Slamet, dan K.Wahyu. (2005). *Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan*.Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Winarno. F.G., (2004). *Keamanan pangan*. Jilid 2. Bogor : M-brio Press

Winkel, WS. (1989). *Psikologi Belajar*. Jakarta. Gramedia

LAMPIRAN

**Lampiran 1. Justifikasi Anggaran**

<b>A. Honor</b>						
Honor	Honor/jam (Rp)	Waktu (jam/minggu)	Minggu	Honor per Tahun (Rp)		
				Th 1	Thn 2	Thn n
Ketua	90.000	4	6	2.160.000	-	-
Anggota 1	80.000	4	6	1.920.000	-	-
Anggota2	40.000	1	6	240.000	-	-
Sub Total A: (Rp)				4.320.000	-	-
<b>B. Peralatan Penunjang</b>						
Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Harga Peralatan Penunjang		
				Thn 1	Thn 2	Thn 3
Panci	Alat memasak	10	50.000	500.000		
Cetakan Kue	Membuat kue	10 set	<b>75.000</b>	750.000		
Wajan	Menggoreng	10	<b>50.000</b>	500.000		
Pengaduk/mixer tangan	Membuat kue	10	<b>35.000</b>	350.000		
Panci pengukus	Membuat kue	10	<b>35.000</b>	350.000		
Plastik	Pembungkus	10	<b>6.000</b>	60.000		
Sub Total B: (Rp)				2.510.000		
<b>C. Bahan Habis Pakai</b>						
Material	Justifikasi pemakaian	Kuantitas	Harga Satuan	Harga Peralatan Penunjang		
				Thn 1	Thn 2	Thn 3
Terigu	Membuat Kue	30 kg	22.000	660.000		
Gula pasir	Membuat kue	30 kg	14.000	420.000		
Mentega	Membuat Kue	30 kg	25.000	750.000		
Minyak goreng	Menggoreng	30 kg	15.000	450.000		
Tepung beras	Membuat Kue	30 kg	12.000	360.000		
Kacang tanah	Bumbu sayur	10 kg	12.000	120.000		
Tepung tapioka	Membuat kue	30 kg	10.000	300.000		
Tepung sagu	Membuat kue	30 kg	12.000	360.000		
Pewarna alami/penyedap/vanili	Membuat kue	10	10.000	100.000		
				3.530.000		
<b>D. Perjalanan</b>						
Angkutan umum	Survey	2	300.000	600.000		
Angkutan darat	Membagi angket	3	300.000	900.000		

	Menarik angket	3	300.000	900.000		
				2.400.000		
<b>E.Lain-lain:</b> administrasi, publikasi, seminar, laporan, dll						
UraianKegiatan	Justifikasipemakaian	Kuantitas	HargaSatuan	HargaPeralatanPenunjang		
				Thn 1	Thn 2	Thn 3
Pngrmsurat	Perijinandll	1 kegiatan	50.000	50.000		
Pertemuan	Rapat/diskusi	2 kegiatan	250.000	500.000		
Seminar	Diskusi	2 kegiatan	350.000	700.000		
Pelaporan	Drafhasil	1 kegiatan	500.000	500.000		
Publikasi	Jurnal	1 kegiatan	500.000	500.000		
Sub Total E: (Rp)				2.250.000		
Total A + B + C + D +E= (Rp)				15.010.000		

## Lampiran 2.

### Dukungan Sarana dan Prasarana Penelitian

Sarana dan prasarana penelitian difasilitasi oleh Dinas Pendidikan dan Kebudayaan Kabupaten Gunungkidul dan sekolah-sekolah tempat para pedagang jajan pasar berjualan atas dasar kerjasama yang telah terjalin dengan Universitas Terbuka.

## Lampiran 3.

### Susunan Organisasi Tim Peneliti/Pelaksana dan Pembagian Tugas

No	Nama/NIDN	InstansiAsal	BidangIlmu	AlokasiWaktu/jam/minggu	UraianTugas
1	Ir. A.S. Nurhayati, MP NIDN: 0003055712	Universitas Terbuka	Biologi	4 jam/minggu	Membuatproposall,menyusun instrumen, menganalisis data,dan membuat laporan
2	Dra. Sudilah,M.Sc.Ed/ NIDN :0019081003	Universitas Terbuka	Pendidikan Dasar Pendidikan Bahasa Inggris	4 jam / minggu	Membantu membuat proposal, menyusun instrumen,menganalisis data, danmembuatlaporan
3	Menanda Fuad Supriyanta,A.Md Komp	Universitas Terbuka	Ilmu Komputer	1 jam / minggu	Membantu pendistribusikan angket, mengumpulkan data

#### Lampiran 4.

#### Lampiran 4a.BIODATA KETUA:

##### A. IdentitasDiri

1	NamaLengkap (denganelar)	Ir. Anastasia Siti Nurhayati, MP
2	JenisKelamin	Perempuan
3	JabatanFungsional	Lektor
4	NIP/NIK/Identitaslainnya	19570503 1984 03 2001
5	NIDN	0003055712
6	TempatdanTanggalLahir	Gunungkidul, 03 Mei 1957
7	E-mail	nurhayati@ut.ac.id
8	NomorTelepon/HP	081328726008
9	Alamat Kantor	UPBJJ-UT Yogyakarta
10	NomorTelepon/Faks	( 0274 )411164/ (0274)411463
11	Lulusan yang telahdihasilkan	--
12	Mata Kuliah yang diampu	Morfologi Tumbuhan, Perkembangan Tumbuhan, Strategi Pembelajaran Biologi

##### B. RiwayatPendidikan

	S-1	S-2	S-3
NamaPerguruanTinggi	Universitas Gadjah Mada Yogyakarta	Universitas Gadjah Mada Yogyakarta	
Tahun Masuk-Lulus	1976 - 1983	1994 -1997	
Judul Skripsi/Thesis	Pengaruh Kadar Atonik dan Lama Perendaman Terhadap Pertumbuhan Bibit Sawi(Brassica	Pengaruh Pupuk Kandang dan TSP Terhadap Hasil dan Kandungan Gula Pada Jagung Manis	

	juncea)		
Nama Pembimbing	Ir. Soenoadji, MSc Ir. Sucipto D, SU	Dr .Ir. Joko Mulyanto, MSc Ir. Siti Fatimah, SU	

#### Lampiran 4.b Biodata Anggota

##### A. Identitas Diri

1	Namalengkap (dengangelar)	DraSudilah, M.Sc.Ed
2	Jeniskelamin	Perempuan
3	Jabatanfungsional	LektorKepala
4	NIP/NIK/Identitaslainnya	19510819197501001
5	NIDN	0019085103
6	Tempatdantanggallahir	Bantul, 19 Agustus 1951
7	E-mail	sudilah@ut.ac.id
8	NomorTelepon/HP	08170409215
9	Alamatkantor	Mandingserut,Sabdodadi, Bantul
10	NomorTelepon/Faks	(0274) 368158
11	Lulusan yang telahdihasilkan	S1 = ... orang, S2 = - orang; S3 = - orang
12	Mata Kuliah yang diampu	1. Semantics 2. TEFL 2

##### B. Riwayat Pendidikan

	SarjanaMuda	Sarjana	S-2
NamaPerguruanTinggi	IKIP Yogyakarta	IKIP Yogyakarta	Buffalo State University College
BidangIlmu	Pendidikan Bhs Inggris	PendidikanBahasaInggris	Elementary Education & Reading
TahunMasuk-Lulus	1970- 1973	1980-1982	1985-1986
JudulSkripsi/Tesis/Desertasi	Aural Comprehension for Students of the SMA	Non-Skripsi/Ujian Comprehensive	The Attitudes of SPG and IKIP Teachers Towards the Teaching of Reading in Secondary Schools in Indonesia.
NamaPembimbing/Promotor	Drs. Ferry Adenan	Drs. Harun Wiyono Dra. M.Subiyati Drs. Suharji	Prof. Dr. Lawrence

##### c. Pengalaman Penelitian Dalam 5 tahun terakhir

(Bukan Skripsi, Tesis, maupundesertasi)

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber *	Jml (JutaRp)
1	2009	Studi tentang Pengelolaan TTM Prog Pendas di UPBJJ-UT Yogyakarta Masa Registrasi 2009.1 .	LPPM-UT	20 juta
2	2010	Hubungan Antara Pembjlr MK PTK dan Keberhasilan Menempuh MK PKP dan Peningkatan Profesionalitas Mhs sebagai Guru	LPPM-UT	30 juta
3	2012	Efektivitas Penerapan Process Writing Portfolio Program yang Dilaksanakan secara Online dalam Meningkatkan Kemampuan Menulis Mahasiswa S1 Pendidikan Bahasa Inggris di UPBJJ Yogyakarta. .	LPPM-UT	20 juta
4	2012	Motivasi, Sikap dan Kesiapan Guru TK di Wilayah Bantul dalam Menggunakan Komputer sebagai Media dalam Kegiatan Pengembangan Anak Usia Dini	LPPM-UT	30 juta

\* Tulislah sumber pendanaan baik dari skema penelitian DIKTI maupun dari sumber lainnya.

#### D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 tahun terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber *	Jml (JutaRp)
1	2007	Pelatihan Percakapan Bahasa Inggris bagi staf Bank BNI 46 Cabang Yogyakarta, Desember 2006 s.d Februari 2007	ABA YIPK Yogyakarta	
2	2007	Pengenalan Metode dan Media Pembelajaran Bahasa Inggris bagi Mahasiswa ABA YIPK Yogyakarta	DIKTI	
3	2007	Penyuluhan tentang Bahan makanan Tambahan dan Bahaya yang bekerjasama dengan LPPOM MUI DIY	UPBJJ-UT Yogyakarta	
4	2012	Pelatihan Pembuatan Batako Dengan Bahadasar Semen dan Pasir di Dusun Srunen, Sleman, Yogyakarta	LPPM-UT	10 juta
Dst				

\* Tulislah sumber pendanaan baik dari skema pengabdian kepada masyarakat DIKTI maupun dari sumber lainnya.

#### E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/ Nomor/Tahun
1	English for Specific Purposes : What, Why, and How	Jurnal Bahasa dan Sastra TITIAN, ABA YIPK Yogyakarta	II/2/2007
2			

3			
---	--	--	--

#### F. Pemakalah Seminar Ilmiah Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Artikel Ilmiah	Tahun	Tempat
1	Otonomi Guru : Apa, Mengapa, dan Bagaimana Implementasinya ?	2007	UPBJJ-UT Surakarta
2	Pentingnya Pemahaman yang Benar tentang Sistem Belajar Jarak Jauh dan Kelas Jauh	2008	UPBJJ-UT Surakarta
3	Peranan Wanita dalam Upaya Memelihara keharmonisan Rumah Tangga dalam Buku <i>Letters to Karen Karya W. Shedd</i>	2011	UPBJJ-UT Yogyakarta
4	Menanamkan Arti Pentingnya Pemahaman Budaya local Sebagai Upaya Menghadapi Pengaruh budaya Asing	2012	UT Pusat

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila di kemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerimasanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengajuan penelitian unggulan

Yogyakarta, 30 Mei 2013

Pengusul,



Dra. Sudilah, M.Sc.Ed

#### Lampiran 4b. Bio Data Anggota

##### C. Identitas Diri

1	Nama Lengkap (denganelar)	Menanda Fuad Supriyanto, AMd Komp.
2	Jenis Kelamin	Laki-Laki
3	Jabatan Fungsional	-
4	NIP/NIK/Identitas lainnya	-
5	NIDN	-

6	Tempat dan Tanggal Lahir	15 Mei 1987
7	E-mail	
8	Nomor Telepon/HP	
9	Alamat Kantor	UPBJJ-UT Yogyakarta
10	Nomor Telepon/Faks	
11	Lulusan yang telah dihasilkan	--
12	Mata Kuliah yang diampu	

**D. Riwayat Pendidikan**

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi			

### Angket Pembuat Jajan Pasar

#### Kuesioner tentang Pemahaman, Sikap, dan Tindakan Pedagang Jajan Pasar terhadap Pemakaian Bahan Makanan Tambahan.

##### A. Identitas Responden

1. Nama : .....
2. Umur : .....
3. Pendidikan : .....
4. Jenis Usaha : .....
5. Tempat Usaha : .....

##### B. Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan tentang Bahan Makanan Tambahan

###### I. Pengetahuan tentang bahan makanan tambahan

Petunjuk Pengisian :Berilah tanda (x) pada jawaban yang paling tepat untuk melengkapi setiap pernyataan di bawah ini

1. Yang dimaksud dengan bahan makanan tambahan adalah zat padat maupun zat cair yang ditambahkan pada makanan atau minuman agar makanan dan minuman .....
  - a. lebih sehat
  - b. Lebih menarik
  - c. Cepat laku
2. Gula merupakan pemanis makanan yang .....
  - a. Buatan
  - b. Alami
  - c. Mahal
3. Yang tidak termasuk bumbu penyedap buatan adalah .....
  - a. Daun salam
  - b. Vetsin
  - c. Ajinomoto
4. Agar makanan lebih tahan lama atau awet sering ditambah .....
  - a. Bahan pengawet
  - b. Kapur sirih ( injet)
  - c. Kunyit
5. Para pembuat jajan pasar menggunakan bahan makanan tambahan agar makanannya .....
  - a. laris terjual
  - b. aman bagi kesehatan,
  - c. awet, dan tampil menarik.

6. Makanan dikatakan aman bagi kesehatan apabila tidak menggunakan.....
  - a. pewarna dan penyedap rasa,
  - b. bahan kimia berbahaya,
  - c. pemanis dan pengawet
7. Berikut ini yang termasuk pewarna makanan alami adalah .....
  - a. daun suji, daun pandan
  - b. teres, nopal
  - c. pewarna tekstil
8. Makanan yang tidak menggunakan bahan pengawet biasanya lebih .....
  - a. Kenyal
  - b. Tahan lama
  - c. Cepat basi
9. Boraks sering ditambahkan pada .....
  - a. Kue-kue basah
  - b. Kue-kue kering
  - c. Minuman
10. Sebenarnya penggunaan bahan makanan tambahan itu diperbolehkan asal ...
  - a. Harganya terjangkau
  - b. Sesuai dengan standar yang telah ditentukan
  - c. Tidak merugikan orang banyak
11. Formalin adalah bahan pengawet yang seharusnya digunakan untuk ..
  - a. Mengawetkan jenazah
  - b. Mencampuri warna cat
  - c. Membuat makanan tetap awet
12. Pemakaian bahan makanan tambahan secara berlebihan dilarang karena .....
  - a. Membahayakan kesehatan pemakainya
  - b. Dapat menimbulkan penyakit kanker
  - c. Sulit mencarinya

## II. Sikap terhadap Bahan Makanan Tmabahan

Petunjuk Pengisian : Berilah tanda centhang (V) disamping pernyataan yang sesuai dengan sikap/pendapat Anda.

Catatan : TS artinya Anda Tidak Setuju  
 KS artinya Anda Kurang Setuju  
 S artinya Anda Setuju Setuju

No	Menurut pendapat saya .....	TS	KS	S
1	Sebagian besar pembuat jajan pasar tidak tahu kalau menggunakan bahan makanan tambahan itu ada aturannya.			
2	Pembuat jajan pasar menambahkan pewarna, pemanis, pengawet, dan penyedap rasa tiruan karena harganya lebih murah dan mudah didapat.			
3	Penjual gorengan menambahkan lilin ke dalam minyak gorengnya hanya coba-coba.			
4	Perlu adanya gerakan pemakaian pewarna, pemanis dan penyedap makanan yang alami.			
5	Seharusnya pembelian dan penjualan zat kimia berbahaya itu diawasi dan dibatasi.			
6	Penyuluhan tentang bahaya pemakaian pewarna, pengawet, dan penyedap rasa harus dilaksanakan sampai ke tingkat dasawisma.			
7	Pembuat dan penjual jajan pasar seharusnya saling mengingatkan dalam menjaga kualitas makanan yang dijual.			
8	Perlu adanya paguyuban pembuat dan penjual jajan pasar sebagai wadah pembinaan dan tempat menambah pengetahuan dan wawasan pembuat dan penjual jajan pasar.			
9	Perlu adanya aturan yang jelas tentang pemakaian bahan makanan tambahan.			
10	Perlu disosialisasikan tentang bahaya pemakaian bahan makanan tambahan sintetis.			

### III. Tindakan terhadap Bahan Makanan Tambahan

Petunjuk Pengisian : Berilah tanda centhang (V) disamping pernyataan yang sesuai dengan tindakan Anda.

Catatan : TS artinya Anda Tidak Setuju

KS artinya Anda Kurang Setuju

S artinya Anda Setuju

No	Pernyataan	TS	KS	S
1	Agar makanan yang saya buat bebas dari zat kimia berbahaya, saya selalu menggunakan bahan makanan tambahan yang alami.			
2	Saya terpaksa menggunakan pewarna buatan			

	karena harganya lebih murah dan lebih praktis.			
3	Agar lontong buatan saya tahan lama, saya tambahkan boraks saat memasaknya.			
4	Karena harga gula mahal, saya terpaksa memakai pemanis buatan dalam jajanan yang saya buat.			
5	Saya akan terus menggunakan pemanis, dan pewarna buatan selama pelanggan tidak mempermasalahakan.			
6	Saya akan berhenti menggunakan makanan tambahan kalau sudah ada aturan yang jelas dari pemerintah.			
7	Meskipun ada penyuluhan tentang bahaya pemakaian bahan makanan tambahan saya belum pernah datang.			
8	Untuk menjaga kelestarian usaha saya, saya akan menerima kritik dan saran dari pelanggan dengan senang hati.			
9	Saya menggunakan pengawet dan penyedap rasa buatan karena mengikuti tetangga.			
10	Saya sendiri lebih memilih makanan yang memakai pewarna, pengawet, pemanis, dan penyedap rasa yang alami.			



