

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTEK PEMILIHAN
MAKANAN JAJANAN TERHADAP STATUS GIZI ANAK KELAS V
SD KARTIKA VI-1 DISTRIK JAYAPURA UTARA**



**Karya Tulis Ilmiah Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III Gizi**

**Fransiska Baung
NIM PO.71.32.2.09.12**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN JAYAPURA
JURUSAN GIZI**

2012

LEMBAR PERSETUJUAN

**KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL “GAMBARAN PENGETAHUAN
DAN PRAKTEK PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN TERHADAP STATUS
GIZI ANAK KELAS V DI SD KARTIKA VI-1 DISTRIK JAYAPURA UTARA”**

OLEH:

FRANSISKA BAUNG

NIM :PO.71.32.2.09.12

Telah Mendapat Persetujuan Untuk Ujian Karya Tulis Ilmiah

Jayapura, 29 Agustus 2012

Pembimbing I



(Dorci Nuburi, S.SiT,MPH)

NIP. 19770208200003201

Pembimbing II

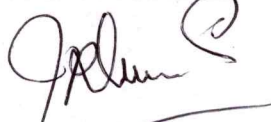


(Sanya Anda Lusiana,SP)

NIP. 198508102009122003

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi



I Rai Ngardita, SKM.M.Kes

Nip. 196603151989031002

LEMBAR PENGESAHAN

**KARYA TULIS ILMIAH DENGAN JUDUL “GAMBARAN PENGETAHUAN
DAN PRAKTEK PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN TERHADAP STATUS
GIZI ANAK KELAS V DI SD KARTIKA VI-1 DISTRIK JAYAPURA UTARA”**

Oleh:

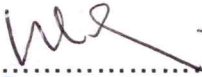
FRANSISKA BAUNG

NIM :PO.71.32.2.09.12

Telah diuji dan dipertahankan Di depan tim penguji

Pada tanggal 29 Agustus 2012

Susunan Tim Penguji :

1 Dorci Nuburi, S.SiT, MPH		(Ketua)
2 Sanya Anda Lusiana, SP		(Anggota)
3 Ir. Marlin. P Gultom, M.Kes		(Anggota)
4 Budi Kristanto, STP.M.Si		(Anggota)

Telah Diterima

Pada tanggal September 2012

Ketua Jurusan Gizi



I Rai Ngardita, SKM.M.Kes

Nip. 196603151989031002

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam KTI ini tidak terdapat karya yang pernah dipergunakan untuk memperoleh kesamaan disuatu perguruan dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang tertulis dalam masalah disebutkan dalam daftar pustaka.

Jayapura, agustus 2012

Fransiska Baung

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Fransiska Baung

Tempat / tanggal lahir : Munting, 2 April 1990

Agama : Kristen Katolik

Alamat Asal : Perumnas III Waena.

PENDIDIKAN

- | | | | |
|---|-----------------------------------|------------|-----------------------|
| 1 | SD Negeri Munting | Di munting | Tahun 2003 |
| 2 | SLTP Katolik Regina Pacis Bajawa | Di Bajawa | Tahun 2006 |
| 3 | SMU Negeri 4 Entrop | Di Entrop | Tahun 2009 |
| 4 | Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan | Jayapura | Tahun 2009 – sekarang |

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

Orang – orang yang menabur dengan mencururkan air mata ia akan menuai dengan bersorak sorai .

Orang yang berjalan maju dengan menangis sambil menabur benih, pasti pulang dengan sorak sorai sambil membawa berkas berkasnya.

Mazmur 126 : 5 – 6

PERSEMBAHAN

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan anugerahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan sebuah hasil karya yang penulis persembahkan kepada :

- 1. Bapak Wenslaus Doho dan ibunda Sofia Reghong Yang selalu mendoakan dan memberi imotivasi untuk kesuksesanku.*
- 2. Kepada Kekasihku tercinta Konda Bahabol yang selalu mendampingi dan membantu memberi semangat dalam doa dan perkuliahan.*
- 3. Buah hatiku tercinta Yali Christian Abed Nego Bahabol*
- 4. Kepada saudara – saudariku tersayang serta keluarga besar my honey yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu mendoakan dan membantu dalam penyusunan KTI ini.*
- 5. Rekan – rekan seangkatan 2009 Jurusan Gizi, alangkah indahnya kebersamaan dan perjuangan kita.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena kasih dan anugerahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini yang berjudul “Gambaran pengetahuan dan praktek pemilihan makanan jajanan terhadap status gizi anak kelas V di SD Kartika VI_1 Jayapura Utara “

Penulisan karya tulis ilmiah ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini penulis juga ingin menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang tak terhingga kepada :

1. Isak J.H Tukayo SKp,Msc. Selaku Direktur Politeknik Kesehatan Jayapura yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menempuh dunia pendidikan di institusi, Politeknik Kesehatan Jayapura.
2. I Rai Ngardita,SKM,M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Jayapura yang telah memberikan kesempatan dalam menempuh pendidikan di Jurusan Gizi
3. Dorci Nuburi S,SiT.MPH Pembimbing I, dan Ibu Sanya Anda Lusiana,SP selaku pembimbing II, yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk. memberikan bimbingan dan arahan dalam penyusunan materi dan isi penulisan karya tulis ilmiah ini.
4. Seluruh staf Dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Jayapura yang telah memberikan ilmu yang begitu berharga kepada penulis selama menempuh pendidikan di jurusan gizi Politeknik Kesehatan Jayapura.
5. Kepala sekolah SD Kartika VI.1 Jayapura Utara dan staf yang telah membantu dalam memberikan izin dalam proses pengambilan data.

6. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu atas bantuan dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini masih sangat banyak kekurangannya .Oleh karena itu segala saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan selanjutnya. Akhirnya semoga karya tulis ilmiah ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jayapura, Agustus 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan Teori	5
a) Pengetahuan Gizi	7
b) Praktek	7
c) Makanan Jajanan	8
d) Saos	12
e) Status gizi	16
B. Kerangka Konsep	25
a) Kerangka Teori	25

b) Kerangka Pikir	26
c) Definisi Operasional dan Kriterial Objektif	27
BAB III. METODE PENELITIAN	
a) Jenis Penelitian	28
b) Tempat dan Penelitian	28
c) Populasi dan Sapel	28
d) Langkah – langkah penelitian	29
e) Jenis dan cara pengumpulan data	30
BAB. IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
a) Hasil	32
b) Pembahasan	41
BAB. V. KESIMPULAN DAN SARAN	
a) Kesimpulan	48
b) Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 kategori Pengetahuan Gizi	6
2.2 Klafikasi Status Gizi menurut WHO-NCHS	23
2.3 Definisi Operasional Dan Kriteria Objektif	27
4.1 Distribusi Responden Menurut Umur	34
4.2 Distribusi Responden Berdasarkan Jenis kelamin	34
4.3 Distribusi Responden Menurut Agama	35
4.4 Distribusi Responden Menurut pekerjaan Ayah	36
4.5 Distribusi Responden Menurut pekerjaan Ibu	37
4.6 Distribusi Responden Menurut Pengetahuan	38
4.7 Distribusi Responden Menurut Praktek Pemilihan	39
4.8 Distribusi Responden Menurut Status Gizi	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
2.1 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku		
Anak dalam memilih makanan jajan		22
2.2 Kerangka Pikir		23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Master Tabel

Lampiran 2 : Permohonan Responden

Lampiran 3 : Formulir praktek pemilihan Makanan Jajanan

Lampiran 4 : Kuesioner Pengetahuan

Lampiran 5 : Surat Ijin Penelitian

Lampiran 7 : Surat keterangan Penelitian

Lampiran 8 : Foto

FRANSISKA BAUNG

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN PRAKTEK PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN TERHADAP STATUS GIZI ANAK KELAS V SD KARTIKA VI-1 JAYAPURA UTARA .

Xiii, 49 halaman 11 tabel, 2 gambar dan 8 lampiran

INTISARI

Anak sekolah merupakan sasaran strategis dalam perbaikan gizi masyarakat, hal ini menjadi penting karena anak sekolah merupakan generasi penerus bangsa, sehingga perlu dipersiapkan dengan baik kualitasnya. Anak sekolah sedang mengalami pertumbuhan fisik dan mental yang sangat diperlukan guna menunjang kehidupannya dimasa yang akan datang. Guna mendukung keadaan tersebut, anak sekolah memerlukan kondisi tubuh yang optimal sehingga memerlukan status gizi yang baik.

Makanan jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan gizi akan mengancam kesehatan anak. hampir disetiap sekolah pasti dijumpai para pedagang makanan jajanan, Hal ini mendorong timbulnya kebiasaan mengkomsumsi jajanan pada anak sekolah, terutama pada jam istirahat sekolah. Balai besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Jayapura mendapatkan 24 % Pangan jajanan anak sekolah tidak memenuhi syarat, hasil uji laboratorium bahwa pangan jajan anak sekolah yang dijual disekitar sekolah tidak memenuhi syarat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan praktek pemilihan makanan jajanan terhadap status gizi anak Kelas V SD Kartika VI_1 Jayapura Utara.

Jenis penelitian ini bersifat deskriptif analitik dan observasional dengan pendekatan *crossectional* . Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswa Kelas V SD Kartika VI_1 Jayapura Utara yang berjumlah 136 anak. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 49 siswa berdasarkan kriteria - kriteria tertentu.

Berdasarkan Hasil penelitian diketahui bahwa tingkat pengetahuan anak tentang pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai tingkat pengetahuan baik yaitu 86,1%. Praktek anak dalam memilih makanan jajanan sebagian besar mempunyai praktek pemilihan kurang sebanyak 55,6 % dan status gizi normal sebanyak 29 orang (80,6%).

Daftar Bacaan : 11 (2003 – 2009)

Kata kunci : pengetahuan, praktek pemilihan, status gizi, dan makanan jajanan.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak sekolah merupakan sasaran strategis dalam perbaikan gizi masyarakat. Hal ini menjadi penting karena anak sekolah merupakan generasi penerus tumpuan bangsa sehingga perlu di persiapkan dengan baik kualitasnya. Anak sekolah sedang mengalami pertumbuhan secara fisik dan mental yang sangat diperlukan guna menunjang kehidupannya dimasa yang akan datang, Guna mendukung keadaan tersebut diatas anak sekolah memerlukan kondisi tubuh yang optimal dan bugar, sehingga memerlukan status gizi yang baik, dan anak sekolah dapat dijadikan perantara dalam penyuluhan gizi pada keluarga dan masyarakat (Depkes RI, 2001).

Hampir di setiap sekolah pasti dijumpai para pedagang makanan jajanan, Hal ini mendorong timbulnya kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan pada anak sekolah, terutama pada jam istirahat sekolah. Menurut Susanto (2006), kebiasaan jajan merupakan kegiatan membeli makanan jajanan yang meliputi variasi, jenis, frekuensi, dan jumlah kandungan zat gizi (konsumsi energi dan protein) dari makanan jajan setiap harinya.

Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) Jayapura mendapatkan 24 % PJAS tidak memenuhi syarat. Hasil uji laboratorium bahwa pangan jajan anak sekolah yang di jual sekitar sekolah tidak memenuhi syarat mutu keamanan. Sampel ini dilakukan di 5 kabupaten diantaranya kabupaten Jayapura, Kerom, Mimika, Merauke dan Biak Numfor. Jenis PJAS yang tidak memenuhi syarat memiliki cemaran mikroba yang ada di pangan lebih dari batas normal serta mengandung pewarna yang dilarang seperti pemanis, borax atau formalin yang bisa membahayakan tubuh manusia (Purwaningsih, 2011).

Hampir setiap tahun kasus keracunan selalu ada semuanya bersumber pada pengolahan makanan yang tidak higienis, Makanan jajanan anak sekolah yang diproduksi secara tradisional dalam bentuk industri makanan tersebut berteknologi tinggi belum tentu terjamin keamanannya. Oleh karena itu, keamanan makanan jajanan merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang perlu mendapat perhatian serius, konsisten dan disikapi bersama (Israwanti,dkk 2007).

Pengetahuan gizi anak sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan. Pengetahuan anak dapat diperoleh baik secara internal maupun eksternal. Untuk pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dalam dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup sedangkan secara eksternal yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain sehingga pengetahuan tentang gizi bertambah (Solihin,2005).

Dari hasil pengamatan data awal yang di lakukan penulis pada bulan November tahun 2011 terhadap 5 SD di kota Jayapura antara lain SD Gembala Baik Abepura, SD Inpres Vim II Kotaraja, SD Negeri I dan II Hamadi, SD Kristus Raja Dok V, dan SD Hikmah 1 Yapis Jayapura didapatkan data mengenai jumlah pedagang jajanan di luar sekolah serta variasi jenis jajanan yang ditawarkan berbagai macam seperti pentolan goreng, batagor, sosis ayam dan daging, bakso, cilox, pop ice berbagai rasa, bakso mini, rujak, dan bermacam- macam jenis es. Dari hasil pengamatan di enam SD tersebut di peroleh bahwa SD Kartika VI-1 jumlah pedagang jajanan di luar sekolah sebanyak 15 orang dan hasil prensentase jenis dan variasi jajanannya adalah 30%.

Dari uraian diatas penulis maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang” Gambaran Pengetahuan Dan Praktek Pemilihan Makanan Jajanan terhadap status gizi anak kelas V di SD Kartika VI-1 Jayapura Utara.”

B. Rumusan Masalah

Makanan jajanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan dan gizi akan mengancam kesehatan anak. Nafsu makan anak akan berkurang dan jika berlangsung lama akan berpengaruh terhadap status gizi. Pengetahuan gizi anak sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan. Pengetahuan anak dapat diperoleh baik secara internal maupun eksternal. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Gambaran Pengetahuan dan Praktek Pemilihan Makanan Jajanan Terhadap Status Gizi Anak Kelas V SD Kartika VI-1 Jayapura Utara

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui Gambaran pengetahuan dan praktek pemilihan makanan jajanan terhadap status gizi anak kelas V di SD Kartika VI-1 Jayapura Utara.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan gizi anak kelas V dalam pemilihan makanan jajanan di SD Kartika VI-1 Jayapura Utara.
- b. Mengetahui gambaran praktek anak kelas V dalam pemilihan makanan jajanan di SD Kartika VI-1 Jayapura Utara.
- c. Mengetahui gambaran status gizi anak kelas V di SD Kartika V1-1 Jayapura Utara.

D. Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan manfaat kepada :

1. Institusi sekolah

Sebagai bahan informasi bagi pihak sekolah khususnya guru – guru dalam memberikan pengertian mengenai cara memilih makanan jajanan yang baik dan aman bagi kesehatan.

2. Bagi siswa

Agar siswa memiliki pengetahuan dalam memilih makanan jajanan yang aman dan sehat.

3. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama kuliah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

1. LANDASAN TEORI

a. Pengetahuan gizi

1) Pengertian pengetahuan gizi

Pengetahuan gizi meliputi pengetahuan tentang pemilihan bahan makanan dan konsumsi sehari – hari dengan baik dan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh. Pemilihan dan konsumsi bahan makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Status gizi baik atau optimal terjadi apabila tubuh memperoleh cukup zat gizi yang dibutuhkan tubuh. Status gizi kurang terjadi apabila tubuh mengalami kekurangan satu atau zat gizi lebih, sedangkan status gizi lebih terjadi apabila tubuh memperoleh zat gizi dalam jumlah yang berlebihan sehingga menimbulkan efek yang membahayakan (Almatsier, 2001).

2) Mengukur pengetahuan gizi

Pengukuran pengetahuan status gizi dapat dilakukan dengan menggunakan instrument berbentuk pertanyaan pilihan berganda (*Multi Choice Test*). Instrument ini merupakan bentuk test objektif yang paling sering digunakan. Didalam menyusun instrument ini diperlukan jawaban yang sudah tertera di atas dan responden hanya memilih jawaban yang menurutnya benar (Khomsan, 2003). Pengetahuan gizi bisa dipengaruhi oleh tingkat pendidikan formal, Tingkat pendidikan formal merupakan faktor yang menentukan mudah tidaknya menyerap dan memahami informasi gizi. Rendahnya pengetahuan gizi akan menimbulkan sikap acuh tak acuh terhadap makanan tertentu,

macam sumber. Misalnya media masa, elektronik, buku petunjuk, penyuluhan dan kerabat dekat. Kategori pengetahuan gizi dibagi dalam 3 kelompok yaitu baik, sedang, dan kurang. Cara pengkategorian dilakukan dengan menetapkan *cut off point* dari skor yang telah dijadikan persen seperti berikut :

Tabel 2.1 Kategori Pengetahuan Gizi

Kategori pengetahuan gizi	Skor
Baik	>80 %
Sedang	60 – 80 %
Kurang	< 60 %

Sumber : Khomsan, 2003

3. Pengetahuan mengenai makanan jajanan

Pengetahuan mengenai makanan jajanan adalah kepandaian memilih makanan yang merupakan sumber zat gizi dan kepandaian dalam memilih jajanan yang sehat. pengetahuan gizi ini sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan. Pengetahuan anak dapat diperoleh baik secara internal maupun external. Untuk pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dalam dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup sedangkan secara eksternal yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain sehingga pengetahuan tentang gizi bertambah (Solihin,2005).

4. Faktor- faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan.

Menurut Sukanto (2000), faktor – faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan, antara lain :

a) Tingkat pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku positif yang meningkat.

b) Informasi

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku positif yang meningkat.

b. Informasi

Seseorang mempunyai sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas.

c. Budaya

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan yang meliputi sikap dan kepercayaan.

d. Pengalaman

Sesuatu yang pernah dialami seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat informal.

e. Sosial ekonomi

f. Tingkat kemampuan seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidup, semakin tinggi tingkat sosial ekonomi akan menambah tingkat pengetahuan.

b. Praktek

Sikap belum tentu terwujud dalam tindakan, sebab untuk terwujudnya tindakan perlu faktor lain, yaitu antara lain adanya fasilitas atau sarana dan prasarana. Praktek atau tindakan dapat dibedakan menjadi 3 yaitu :

1. Praktek terpimpin (*Guided respons*)

Apabila subjek atau seseorang telah melakukan sesuatu tapi masih tergantung pada tuntutan atau menggunakan panduan.

2. Praktek secara mekanisme (*Mechanisme*)

Apabila subjek atau seseorang telah melakukan atau mempraktikkan sesuatu hal secara otomatis

3. Adopsi

Adopsi adalah suatu tindakan atau praktek yang sudah berkembang artinya apa yang dilakukan tidak sekedar rutinitas saja tetapi sudah dilakukan modifikasi atau tindakan perilaku berkualitas (Notoadmodjo, 2005).

c. Makanan Jajanan

1. Definisi makanan jajanan

makanan jajanan merupakan campuran dari berbagai bahan makanan yang dianalisis secara bersamaan dalam bentuk olahan. makanan jajanan didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual oleh pedagang kaki lima dan di tempat keramaian umum langsung di konsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut FAO,(2000) dalam Judihastuti (2000).

2. Jenis makanan jajanan

Jenis makanan jajanan menurut Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi yang dikutip oleh Sitorus (2008) dapat digolongkan menjadi 3 golongan, yaitu :

- a. Makanan jajanan yang berbentuk pangan
Misalnya : kue, pisang goreng, dan kue bugis
- b. Makanan jajanan yang di porsikan
Misalnya : pecel, mie bakso, nasi goreng, dan mie rebus
- c. Makanan jajanan yang berbentuk minuman
Misalnya : ice cream, es campur, es cendol, dan es lilin

Penjualan dan penjaja makanan jajanan dapat digolongkan menjadi 3 yaitu :

Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi syarat antara lain :

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular misalnya: batuk, pilex, influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya.
- b. Menutup luka
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
- d. Memakai celemek dan tutup luka
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
- f. Menjamah makanan harus memakai alat atau perlengkapan, atau dengan alas tangan.
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).

3. Ciri – ciri makanan jajanan sehat

Salah satu tujuan makan adalah supaya tubuh kita sehat, namun disisi lain makan juga dapat menjadi salah satu sumber penyakit. Ada beberapa ciri- ciri makanan jajanan ditinjau dari tingkat kesegaran, kebersihan, dan keamanannya antara lain:

- a. Ciri – ciri makanan jajanan yang segar
 1. Untuk makanan yang telah diolah pilihlah makanan baru saja dimasak (masih panas)
 2. Jika sudah dingin pilihlah yang tidak berlendir, tidak berbau asam, tidak berjamur dan rasanya masih wajar (normal)
 3. Untuk buah- buahan segar, pilihlah buah yang kulitnya masih segar atau tidak keriput, tidak busuk, tidak lembek.

4. Untuk makanan kalengan atau makanan botol, pilihlah kemasan yang tidak penyok, bentuknya masih utuh, tutupnya masih disegel atau belum rusak, tidak bocor, tidak kembung, serta tanggal penggunaannya masih berlaku atau belum kadaluarsa.

b. Ciri- ciri makanan jajanan yang bersih

Makanan yang sehat selain keadaanya segar juga harus bersih,tidak dihindangi lalat,tidak dicemari oleh debu dan bahan pengotor lainnya.

Makanan yang bersih mempunyai ciri – ciri sbb:

1. Bagian luarnya terlihat bersih, tidak terlihat kotoran menempel.
2. Makanan tersebut disajikan dalam piring atau wadah.
3. Tidak terdapat rambut atau isi stepler.
4. Disajikan dalam keadaan tertutup atau dibungkus dengan plastik bening, kertas tidak bertinta.
5. Makanan di masak dengan peralatan yang bersih dengan menggunakan air bersih, tidak berbau,atau keruh.

c. Ciri – ciri makanan jajanan yang aman

Makanan yang sehat, selain segar dan bersih juga tidak mengandung bahan kimia yang berbahaya

4. Pengaruh positif dan negatif makanan jajanan

a. Pengaruh positif dari makanan jajanan

Melalui makanan jajanan anak bisa mengenal beragam makanan yang ada sehingga membantu seseorang anak untuk mempunyai selera makan beragam sehingga saat dewasa anak dapat menikmati aneka ragam makanan (Khomsan,2003)

Sedangkan menurut Irianto, P (2007) pada umumnya anak lebih menyukai jajanan di warung maupun kantin sekolah daripada makanan yang tersedia di rumah.

Manfaat atau keuntungan dari kebiasaan jajan anak yakni :

1. Untuk memenuhi kebutuhan energi
2. Mengenalkan keanekaragaman jenis makanan
3. Meningkatkan gengsi diantara teman – teman.

b. Pengaruh negatif dari makanan jajanan

Makanan jajanan beresiko terhadap kesehatan karena penanganannya sering tidak higienis yang memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun maupun penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak diizinkan

Makanan jajanan mengandung banyak resiko, debu dan lalat hinggap pada makanan yang tidak ditutupi dapat menyebabkan penyakit terutama pada sistem pencernaan manusia. Ditambah lagi persediaan yang air terbatas, maka alat – alat yang digunakan seperti sendok, garpu, gelas, dan piring tidak dicuci dengan bersih. Hal ini sering membuat yang mengkonsumsinya terserang berbagai penyakit seperti disentri, tifus ataupun penyakit perut lainnya (Irianto,P. 2007)

Menurut Irianto, P.(2007) terlalu sering mengkonsumsi makanan jajanan menjadi kebiasaan yang berakibat negatif, antara lain:

- a. Nafsu makan menurun
- b. Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit.
- c. Kurang gizi sebab kandungan gizi pada jajanan belum tentu terjamin.

penyakit seperti disentri, tifus ataupun penyakit perut lainnya (Irianto,P. 2007)

Menurut Irianto, P.(2007) terlalu sering mengkonsumsi makanan jajanan menjadi kebiasaan yang berakibat negatif, antara lain:

1. Nafsu makan menurun
2. Makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit.
3. Kurang gizi sebab kandungan gizi pada jajanan belum tentu terjamin.

d. Saos

1. Defenisi saos

Saos merupakan bahan pelengkap yang digunakan sebagai tambahan untuk mempersedap makanan. Berbicara tentang saos, mulai dari anak kecil sampai orang dewasa kerap menggunakannya sebagai bahan pelengkap makanan. Rasanya yang pedas menjadikan saos akrab dengan semua kalangan. Mulai dari makan bakso, mie ayam, sampai makan fastfood atau seafood rasanya kurang lengkap tanpa saos. (Efendi,2004)

Saos yang beredar di pasaran saat ini beragam jenisnya. Berbagai perusahaan industri makanan biasanya mengeluarkan produk saos tomat buatan mereka masing-masing. Banyaknya merek yang ada di pasaran kadang membuat orang bingung untuk memilih mana yang terbaik.

Meski secara umum saos yang ada sudah didaftarkan di Departemen Kesehatan tetapi diperkirakan ada beberapa jenis saos yang patut diwaspadai komposisi bahan pembuatannya. Seperti saos yang biasa digunakan oleh para pedagang makanan

kaki lima. Biasanya, saos yang mereka gunakan adalah saos yang merupakan hasil olahan industri rumah tangga yang tidak terdaftar di Depkes. Harganya memang murah karena bahan pembuatannya bukan dari buah cabai asli melainkan sudah dicampur dengan bahan-bahan lain seperti ubi. Penambahan berbagai bahan sebagai campuran dalam membuat saos sendiri sebenarnya sudah mengurangi mutu saos tersebut. Apalagi bila salah satu bahannya mengandung zat berbahaya. Sesuatu yang paling harus diwaspadai adalah penambahan zat aditif seperti pewarna. Sebab, warna merah untuk pewarna makanan sangat jarang ditemukan di pasaran. Jika pewarna yang digunakan adalah pewarna kain maka hanya membutuhkan sedikit warna saja. Bila yang digunakan adalah pewarna kain biasanya hanya dicampurkan sedikit karena warna untuk pewarna kain lebih cerah dari pewarna makanan.

Penambahan zat pewarna dikarenakan ada tambahan bahan lain sehingga tidak mudah untuk mendapat warna merah alami. Untuk itu, dibutuhkan zat pewarna merah. Kalau tidak, warnanya akan berubah menjadi lebih pucat bahkan hampir tidak bisa disebut berwarna.

Hal ini berbahaya untuk kesehatan karena sifat racunnya akan mengendap didalam tubuh Khusus saus botolan, saos yang baik berwarna merah cabai segar, tidak pucat atau bahkan cenderung berwarna orange. Bila pucat dan berwarna merah kekuning-kuningan itu berarti bukan berasal dari cabai asli melainkan sudah di tambah dengan bahan lain serta menggunakan zat pewarna. Sedangkan saos yang terbuat dari cabai asli sebenarnya sama sekali tidak memerlukan zat pewarna. Biasanya, saos yang bagus adalah bila dituang di atas piring tidak

langsung jatuh ke dalam piring melainkan agak lambat karena sedikit kental. (Depkes RI, 2007)

2. Pewarna dalam saos

Pewarna makanan merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki penampilan makanan. Penambahan bahan pewarna makanan mempunyai beberapa tujuan, di antaranya adalah

- a. memberi kesan menarik bagi konsumen,
- b. menyeragamkan dan menstabilkan warna
- c. menutupi perubahan warna akibat proses pengolahan dan penyimpanan.
- d. Warnanya menarik.
- e. Memperbaiki kenampakan atau aroma makanan.
- f. Meningkatkan mutu termasuk kedalamnya adalah warna
- g. Mempunyai daya simpan yang panjang karena mengandung asam, gula, garam dan pengawet.

Secara garis besar pewarna dibedakan menjadi 4 adalah sebagai berikut :

a. pewarna alami dan pewarna sintetik

Pewarna alami yang dikenal di antaranya adalah daun suji (warna hijau), daun jambu / daun jati (warna merah) dan kunyit untuk pewarna kuning. Kelemahan pewarna alami ini adalah warnanya yang tidak homogen dan ketersediaannya yang terbatas sedangkan kelebihan adalah pewarna ini aman untuk dikonsumsi. Jenis yang lain adalah pewarna sintetik. Pewarna jenis ini mempunyai kelebihan, yaitu warnanya

homogen dan penggunaannya sangat efisien karena hanya memerlukan jumlah yang sangat sedikit.

Efek negatifnya yaitu dapat menyebabkan iritasi lambung, alergi, bersifat karsinogenik (menyebabkan kanker) dan bersifat mutagen (menyebabkan perubahan fungsi sel/jaringan), serta orang yang mengonsumsinya akan muntah, diare bercampur darah, kencing bercampur darah, dan kematian yang disebabkan adanya kegagalan peredaran darah. Bila menguap di udara, berupa gas yang tidak berwarna, dengan bau yang tajam menyedapkan, sehingga merangsang hidung, tenggorokan, dan mata. (Depkes RI, 2007).

b. Rhodamin B

Rhodamin B adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan kertas. Rhodamin B berbentuk serbuk kristal merah keunguan dan dalam larutan akan berwarna merah terang. Zat itu sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata dan tertelan. Dampak yang terjadi dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, iritasi saluran pencernaan dan bahaya kanker hati. Apabila tertelan dapat menimbulkan iritasi pada saluran pencernaan dan air seni akan berwarna merah. Penyebarannya dapat menyebabkan gangguan fungsi hati. Penyalahgunaan rhodamin B untuk pewarna makanan telah ditemukan untuk beberapa jenis pangan, seperti kerupuk, terasi, dan jajanan yang berwarna merah terang. Ciri-ciri makanan yang mengandung pewarna rhodamin B antara lain makanan berwarna merah mencolok dan

cenderung berpendar serta banyak memberikan titik-titik warna.

c. Pewarna kuning metanil

Zat pewarna kuning metanil adalah pewarna sintetis yang digunakan pada industri tekstil dan cat berbentuk serbuk atau padat. Pewarna kuning metanil sangat berbahaya jika terhirup, mengenai kulit, mengenai mata dan tertelan. Dampak yang terjadi dapat berupa iritasi pada saluran pernafasan, iritasi pada kulit, iritasi pada mata, dan bahaya kanker pada kandung dan saluran kemih. Apabila tertelan dapat menyebabkan mual, muntah, sakit perut, diare, panas, rasa tidak enak dan tekanan darah rendah.

d. Ciri – ciri saos yang baik

ciri – ciri saos yang baik adalah sbb :

1. saus kemasan yang bersegel rapat utuh, tanggal produksi dan tanggal kadaluwarsa jelas.
2. Saus asli lebih cair dan rata, saus palsu kental terdapat bulih tepung
3. Aroma saus asli khas tomat – cabai, saus palsu bau zat kimia menyengat.

e. Status Gizi

1. pengertian status gizi

Status gizi adalah ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu, atau perwujudan dari nutrire dalam bentuk variabel tertentu, (Supariasa dkk, 2001). Status gizi dapat diartikan juga sebagai keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dari penggunaan zat – zat gizi.

Menurut Almatier, (2001) status gizi dibedakan atas 3 yaitu :

a. Status gizi baik

b. Status gizi kurang

c. Status gizi lebih

2. keadaan gizi anak sekolah

Berbagai penelitian yang pernah dilakukan terhadap anak – anak sekolah baik di kota maupun pedesaan di Indonesia, didapatkan kenyataan bahwa pada umumnya berat dan tinggi badan rata – rata anak sekolah dasar berada di bawah ukuran normal.

Anak sekolah dasar berumur 7 -12 tahun merupakan kelompok rentan gizi sehingga perlu diperhatikan keadaan gizinya. Anak sekolah merupakan generasi penerus bangsa, maka anak sekolah juga perlu mendapatkan asupan gizi yang sangat baik. Gizi pada anak sekolah sangat penting karena anak sekolah adalah tumpuan bangsa, sehingga perlu dipersiapkan kualitasnya.

Di samping itu peranan gizi juga langsung memberikan dampak positif pada peningkatan prestasi belajar anak sekolah serta kemampuan anak sekolah dalam menerima mata pelajaran yang diberikan guru, maka dengan ini gizi pada anak sekolah sangat penting untuk pertumbuhan, Bila anak tidak tumbuh dan berkembang maka daya pikir anak tersebut dalam menerima mata pelajaran semakin menurun (Hutapea,1993).

3. Cara penilaian status gizi

Penentuan status gizi bertujuan untuk memperoleh gambaran luas,siap dan dimana masalah tersebut dapat dianalisa dan ditemukan faktor – faktor ekologis baik secara langsung maupun tidak langsung untuk selanjutnya diadakan perbaikan. Penentuan status gizi pada umumnya ada dua metode yaitu metode , langsung yang meliputi pengukuran

antropometri, pemeriksaan klinis, pemeriksaan biokimia dan biofisik sedangkan metode lainya yaitu metode tidak langsung yang meliputi statistik vital, survei komsumsi dan faktor ekologi (Supariasa dkk,2001)

Antropometri berasal dari kata *anthropos* tubuh dan *metros*. artinya ukuran. Jadi antropometri adalah ukuran dari tubuh. Antropometri sangat digunakan untuk mengukur status gizi dan berbagai ketidakseimbangan antara asupan protein dan energi. Gangguan ini biasanya terlihat dari pola pertumbuhan fisik dan proporsi jaringan tubuh seperti, lemak, otot dan jumlah air dalam tubuh (Supariasa dkk, 2001)

Adapun keunggulan dan kelemahan penentuan status gizi secara antropometri gizi sebagai berikut :

1. keunggulan penentuan status gizi secara antropometri
 - a. Prosedurnya sederhana, aman dan dapat dilakukan dalam jumlah sampel yang besar.
 - b. Relatif tidak membutuhkan tenaga ahli, tetapi cukup dilakukan oleh tenaga yang sudah dilatih dalam waktu singkat dapat melakukan pengukuran antropometri.
 - c. Alatnya murah, mudah dibawa, tahan lama, dapat dipesan dan dibuat di daerah setempat.
 - d. Metode ini tepat dan akurat, karena dapat dibakukan.
 - e. Dapat mendeteksi atau menggambarkan riwayat gizi di masa lampau.
 - f. Umumnya dapat mengidentifikasi status gizi sedang, kurang, dan gizi buruk, karena sudah ada ambang batas yang jelas.

- g. Metode antropometri dapat mengevaluasi perubahan status gizi pada periode tertentu, atau dari satu generasi ke generasi berikutnya.
 - h. Metode antropometri gizi dapat digunakan untuk penapisan kelompok yang rawan terhadap gizi.
2. Kelemahan penentuan status gizi secara antropometri adalah sebagai berikut :
- a. Metode ini tidak dapat mendeteksi status gizi dalam waktu singkat. Disamping itu tidak dapat membedakan kekurangan zat gizi tertentu seperti zink dan Fe.
 - b. Faktor di luar gizi (penyakit, genetik, dan penurunan penggunaan energi) dapat menurunkan spesifikasi dan sensitivitas pengukuran antropometri.
 - c. Kesalahan yang terjadi pada saat pengukuran dapat mempengaruhi presisi, akurasi, dan validitas pengukuran antropometri.
 - d. Kesalahan ini terjadi karena: pengukuran, perubahan hasil pengukuran baik fisik maupun komposisi jaringan, analisis dan asumsi yang keliru.
 - e. Sangat sesintif terhadap perubahan kecil serta mendeteksi kegemukan.
 - f. dapat menurunkan spesifikasi dan sensitivitas pengukuran antropometri.
4. Indeks Antropometri

Parameter antropometri merupakan dasar dari penilaian status gizi. Parameter adalah ukuran tunggal dari tubuh manusia, antara lain: umur, berat badan, tinggi badan, lingkaran lengan atas, lingkaran kepala, lingkaran dada, lingkaran pinggul, dan

tebal lemak di bawah kulit. Kombinasi dari beberapa parameter disebut Indeks Antropometri.

Beberapa Indeks Antropometri yang sering digunakan yaitu Berat Badan menurut Umur (BB/U), Tinggi Badan menurut Umur (TB/U), dan Berat Badan menurut Tinggi Badan (BB/TB). Perbedaan penggunaan indeks tersebut akan memberikan gambaran prevalensi status gizi yang berbeda (Supariasa, dkk, 2001).

a. Indeks Berat Badan Menurut Umur (BB/U)

Berat badan adalah salah satu parameter yang memberikan gambaran massa tubuh. Massa tubuh sangat sensitif terhadap perubahan-perubahan yang mendadak, misalnya karena terserang penyakit infeksi, menurunnya nafsu makan atau menurunnya jumlah makanan yang dikonsumsi. Berat badan adalah parameter antropometri yang sangat labil. Dalam keadaan normal, dimana keadaan kesehatan baik dan keseimbangan antara konsumsi dan kebutuhan zat gizi terjamin, maka berat badan berkembang mengikuti perkembangan umur. Sebaliknya dalam keadaan yang abnormal, terdapat dua kemungkinan perkembangan berat badan, yaitu dapat berkembang cepat atau lebih lambat dari keadaan normal. Berdasarkan karakteristik berat badan ini, maka indeks berat badan menurut umur digunakan sebagai salah satu cara pengukuran status gizi. Mengingat karakteristik berat badan yang labil, maka indeks BB/U lebih menggambarkan status gizi seseorang saat ini (Supariasa, dkk, 2001).

Menurut Supriasa, dkk (2001), indeks BB/U mempunyai beberapa kelebihan dan kekurangan antara lain:

1. Kelebihan indeks BB/ U
 - a. Lebih muda dan lebih cepat dimengerti oleh masyarakat umum
 - b. Baik untuk mengukur status gizi akut dan kronis
 - c. Sangat sensitif terhadap perubahan kecil serta mendeteksi kegemukan.
2. Kelemahan indeks BB/U, antara lain:
 - a. Dapat mengakibatkan interpretasi status gizi yang keliru bila terdapat edema maupun asites.
 - b. Di daerah pedesaan yang masih terpencil dan tradisional, umur sering sulit ditaksir secara tepat karena pencatatan umur yang belum baik.
 - c. Memerlukan data umur yang akurat, terutama untuk anak di bawah usia 5 tahun.
 - d. Sering terjadi kesalahan dalam pengukuran, seperti pengaruh pakaian atau gerakan anak pada saat penimbangan.
 - e. Secara operasional sering mengalami hambatan karena masalah sosial budaya setempat. Misalnya orang tua tidak mau menimbang anaknya, karena dianggap seperti barang dagangan, dan sebagainya.
 - f. Sering terjadi kesalahan dalam pembacaan hasil pengukuran, terutama bila dilakukan oleh kelompok non professional
 - g. Dapat membedakan apakah kekurangan gizi dapat terjadi secara kronis atau akut.

b. indeks Tinggi Badan Menurut Umur (TB /U)

Tinggi badan merupakan antropometri yang menggambarkan keadaan pertumbuhan skeletal. Tinggi badan tumbuh seiring dengan penambahan umur pada keadaan normal. Pertumbuhan tinggi badan tidak seperti berat badan relatif kurang sensitif terhadap masalah kekurangan gizi dalam waktu pendek. Pengaruh defisiensi zat gizi terhadap tinggi badan akan nampak dalam waktu yang relative lama.

1. Kelebihan dan kelemahan indeks TB/ U

- a. Baik untuk menilai gizi masa lampau
- b. Ukuran panjang dapat dibuat sendiri
- c. Murah dan mudah dibawa

2. Kelemahan indeks TB/ U

- a. Tinggi badan tidak cepat naik, bahkan tidak mungkin turun
- b. Pengukuran relative lebih sulit dilakukan karena anak harus berdiri tegak, sehingga diperlukan dua orang untuk melakukannya.

c. Berat Badan Menurut Tinggi Badan (BB/TB)

Indek BB/TB merupakan indikator yang baik untuk menilai status gizi saat sekarang . indeks BB/ TB merupakan indeks yang independen terhadap umur. Berdasarkan sifat – sifat tersebut, indeks BB/TB mempunyai beberapa keuntungan yaitu tidak memerlukan data umur, dapat membedakan proporsi badan (gemuk, normal, kurus).

Sedangkan kelemahan indeks BB/ TB menurut (Supriasa,dkk 2001) adalah :

- a. Tidak dapat memberikan gambaran, apakah anak tersebut pendek atau kelebihan tinggi badan menurut umurnya, karena faktor umur tidak dipertimbangkan.
- b. Dalam praktek sering mengalami kesulitan dalam melakukan pengukuran panjang atau tinggi badan pada kelompok balita
- c. Membutuhkan dua macam alat ukur
- d. Pengukuran relatif lebih lama
- e. Membutuhkan 2 orang untuk melakukannya
- f. Sering terjadi kesalahan dalam pembacaan hasil pengukuran, terutama bila dilakukan oleh kelompok non professional

4. Klasifikasi status gizi

Tabel 2.2 Klasifikasi Status Gizi menurut Cara WHO

BB/TB	BB/U	TB/U	Status Gizi
Normal	Rendah	Rendah	Baik, pernah kurang
Normal	Normal	Normal	Baik
Normal	Tinggi	Tinggi	Jangkung, masih baik
Rendah	Rendah	Tinggi	Buruk
Rendah	Rendah	Normal	Buruk, kurang
Rendah	Normal	Tinggi	Kurang
Tinggi	Tinggi	Rendah	Lebih, obesitas
Tinggi	Tinggi	Normal	Lebih tidak obesitas
Tinggi	Normal	Rendah	Lebih, pernah kurang

Sumber : Supriasa, dkk (2001)

Cara menghitung status gizi dengan Z score

- a. Bila 'nilai riel' hasil pengukuran, > "nilai median" BB/U, TB/U, atau BB/TB, maka rumusnya :

$$z \text{ score} = \frac{\text{nilai riel} - \text{nilai median}}{SD \text{ uper}}$$

- b. Bila 'nilai riel' hasil pengukuran < "nilai median" BB/U, TB/U, atau BB/TB, maka rumusnya:

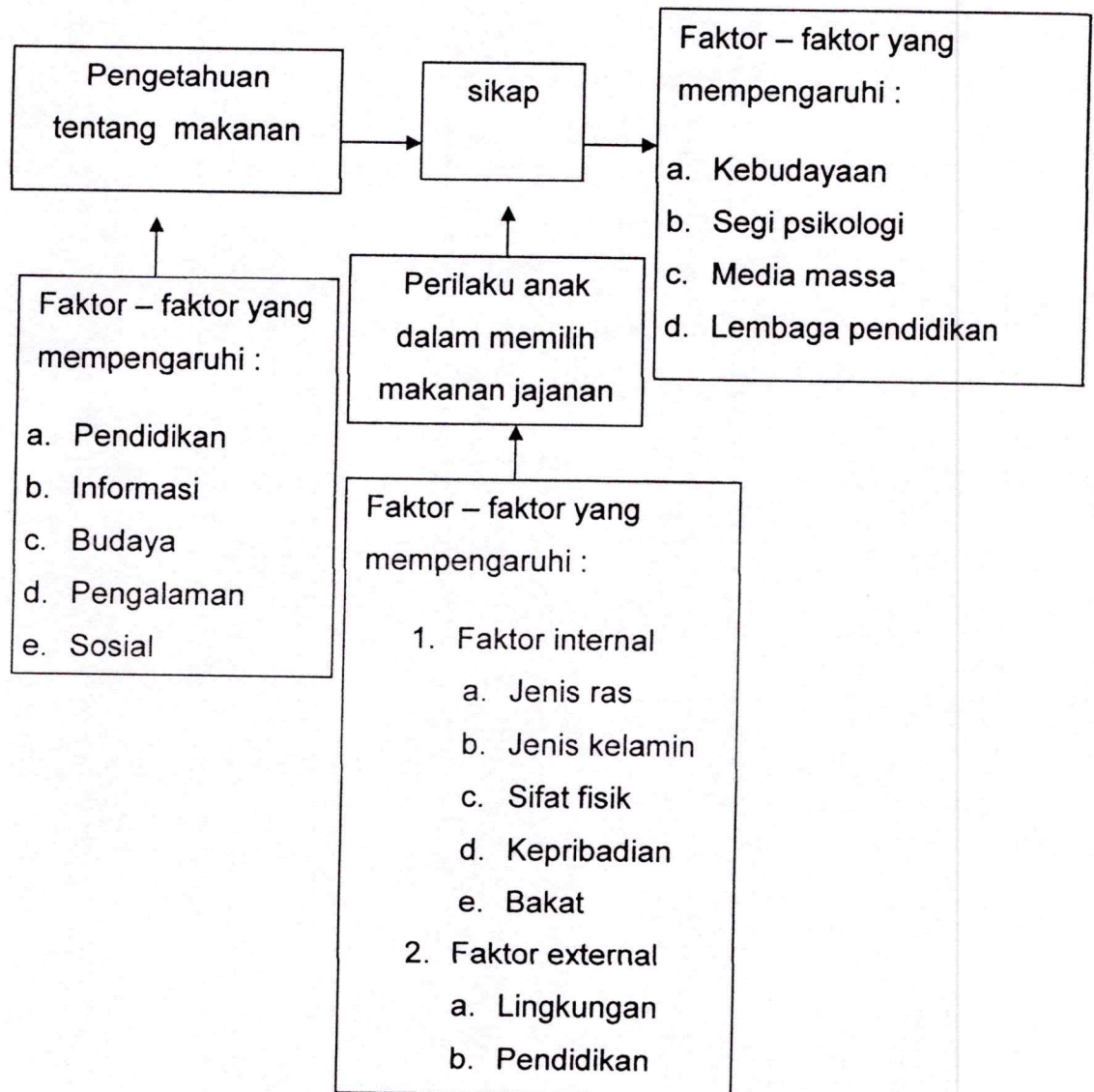
$$z \text{ score} = \frac{\text{nilai riel} - \text{nilai median}}{SD \text{ Lower}}$$

Adapun kategori status gizi dengan indeks BB/TB:

- 1) >+2SD=gemuk
- 2) + 2 sampai dengan -2 SD = normal
- 3) -3 sampai dengan -2 SD = kurus
- 4) < -3 SD = sangat kurus.

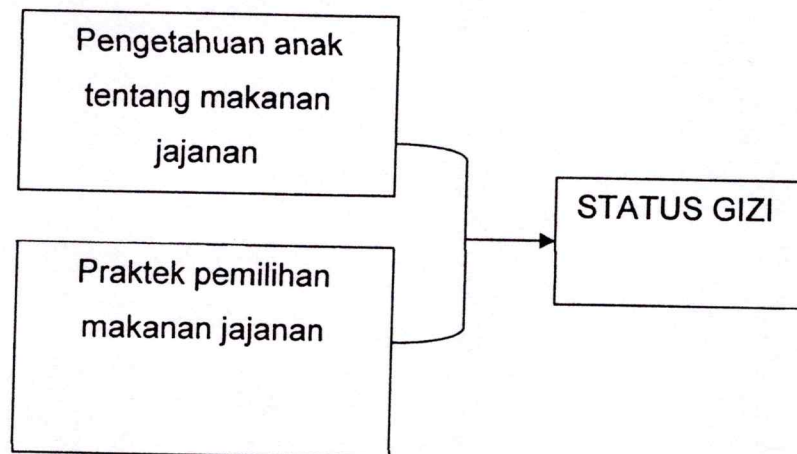
2. KERANGKA KONSEP

a. Kerangka Teori



Gambar 1. Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Anak Dalam Memilih makanan jajanan (Modifikasi dari Notoadmodjo, dkk 2003)

b. Kerangka Pikir



Gambar II Kerangka Penelitian

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini adalah :

- a. Variabel independen (bebas) yaitu pengetahuan anak tentang makanan jajanan dan praktek anak dalam memilih makanan jajanan
- b. Variabel dependent (Terikat) yaitu status gizi

c. Defenisi Operasional dan Kriteria Objektif

Tabel 2.3 defenisi operasional dan kriteria objektif

No	Defenisi operasional	Kriteria objektif
1	Pengetahuan Pengetahuan adalah hasil tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu (Notoadmodjo,2003) pengetahuan anak SD meliputi pengetahuan anak dalam memilih makanan jajanan serta akibat mengkonsumsi jajanan tersebut. Datanya dikumpulkan dengan kuisioner yang dibagikan pada sampel	Skor pengetahuan diukur dengan kuisioner sebanyak 13 pertanyaan dengan kategori menurut Aimul (2007) baik jika jawaban benar $\geq 70\%$ dan kurang jika jawaban $< 70\%$. skor minimal adalah 10 dan skor maximal adalah 13, jawaban salah nilai 0 dan jawaban benar nilai 1.
2	Praktek anak dalam memilih makanan jajanan Praktek adalah kemampuan siswa SD dalam memilih makanan jajanan. Praktek dapat dilihat langsung jajanan apa yang dipilih oleh anak atau sampel. Datanya dikumpulkan dengan menggunakan form penilaian pemilihan makanan jajanan.	Praktek diukur dengan menggunakan form penilaian pemilihan jajanan sebanyak 10 pertanyaan dengan skor tertinggi adalah 3 dengan total pertanyaan 10 dan skor terendah adalah 1 dengan kategori baik jika memperoleh skor ≥ 6 (60%) dan kategori kurang jika memperoleh skor ≤ 6 (60%)
3	Status gizi Keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dan penggunaan zat gizi .dengan penilaian dengan menggunakan indek antropometri berdasarkan BB/TB menurut rujukan WHO – NCHS dengan z score	Normal : indeks BB/ TB + 2 SD Sampai - 2 SD Kurus : apabila indek BB/ TB - 3 SD – 2 SD Lebih : indeks BB/ TB > + 2 SD

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik dan observasional pendekatan crosssectional karena data diperoleh melalui pengamatan dan pengukuran terhadap gejala dan fenomena dari subjek penelitian. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan praktek anak dalam memilih makanan jajanan terhadap status gizi anak kelas V. Desain penelitian ini berupa *crosssectional*, karena variabel independen dan variabel dependen pada objek penelitian ini diamati atau diukur pada waktu bersamaan atau pada saat sekaligus (Notoadmodjo,2005)

B. Tempat dan waktu penelitian

Tempat penelitian ini dilaksanakan di SD Kartika VI-1 Jayapura Utara. Pada tanggal 26 Juli sampai 4 Agustus 2012. Alasan pemilihan lokasi berdasarkan hasil survei awal bahwa banyak di jumpai penjual makanan jajanan di luar pagar sekolah dan banyak siswa yang membeli makanan jajanan tersebut.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi yang digunakan pada penelitian ini adalah seluruh siswa kelas V SD Kartika VI-1 Jayapura Utara yang terdiri dari 4 kelas, yakni kelas Va, Vb, Vc dan Vd dengan total murid kelas V sebanyak 135 siswa.

2. Sampel

Sebagian yang diambil dari keseluruhan objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi. sampel dihitung dengan *purposive sampling*

methods sampel ini diambil berdasarkan kriteria tertentu. Adapun dalam pengambilan sampel sbb:

- a. Siswa kelas V
- b. Bersedia menjadi sampel
- c. Beli jajan di penjaja makanan
- d. Hadir pada saat meneliti
- e. Anak yang tidak sedang puasa

D. Langkah – Langkah Penelitian

1. Alat dan instrument penelitian

- a. Form identitas diri responden
Digunakan untuk mengetahui identitas diri responden yang meliputi nama, umur, jenis kelamin, tanggal lahir dan alamat rumah.
- b. Form jenis pengetahuan
Digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan anak kelas V dalam memilih makanan jajanan.
- c. Form praktek
Digunakan untuk melihat langsung praktek jajanan apa yang dipilih oleh sampel.

2. Instrument yang digunakan dalam penelitian

instrumen yang digunakan dalam penelitian adalah sbb:

- a. Buku catatan
- b. Kuisisioner
- c. *Bathroom scale*
- d. *microtoise*
- e. Kalkulator FX 3600
- f. Komputer

E. Jenis dan cara pengumpulan data

1. Jenis dan Pengumpulan Data

a. Data primer

1. Data identitas responden diperoleh dengan wawancara secara langsung kepada responden dengan alat bantu kuisioner.
2. Data status gizi didapat dari penimbangan BB menggunakan timbangan injak (*Bathroom scale*) dan TB menggunakan (*microtoise*)
3. Data pengetahuan anak dalam memilih makanan jajanan di peroleh dengan kuisioner yang dibagikan langsung pada sampel.
4. Data praktek anak dalam memilih makanan jajanan dapat dilihat langsung praktek jajanan apa yang dipilih oleh sampel dengan bantuan form penilaian pemilihan makanan jajanan. .

b. Data Skunder,

Data yang diperoleh, meliputi lokasi sekolah dan jumlah siswa, data demografi siswa, meliputi ; umur dan jenis kelamin.

2. Pengolahan dan Penyajian data

1. Pengetahuan anak dalam memilih makanan jajanan diukur dengan kuisioner sebanyak 13 pertanyaan dengan menjumlahkan total skor jawaban benar, dengan kategori baik jika total skor $\geq 70\%$ dan kurang jika jawaban $< 70\%$, lalu disajikan dalam bentuk tabel.
2. Praktek diukur dengan menggunakan form penilaian pemilihan jajanan sebanyak 10 pertanyaan dengan skor tertinggi adalah 3 dengan total pertanyaan 10 dan skor terendah adalah 1 dengan kategori baik jika memperoleh skor ≥ 6 (60%) dan kategori kurang jika memperoleh skor ≤ 6 (60%) dan disajikan dalam bentuk tabel.

3. Status gizi ditentukan berdasarkan BB/TB dengan menggunakan standar baku WHO /NCHS yang dikelompokkan dalam jumlah dan % baik, normal dan kurus disajikan dalam bentuk tabel.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum Lokasi penelitian

SD Kartika VI_1 merupakan salah satu sekolah dasar yang didirikan oleh yayasan Kartika Jaya pada tanggal 16 februari 1999 berdasarkan UUD No 5 tahun 1955. Lokasi SD Kartika VI_1 berada di Jln Diponegoro no 12 Desa Gurabesi Kecamatan Jayapura Utara . SD Kartika VI_1 letaknya sangat strategi karena terlatak di tengah perkotaan.

adapun batas – batas wilayah SD Kartika VI_1 Jayapura Utara adalah sebagai berikut, Sebelah Utara berbatasan dengan Kelurahan Bhayangkara, Sebelah Selatan berbatasan dengan Kelurahan Numbay, Sebelah Timur berbatasan dengan Hutan Pegunungan Syklop dan Sebelah Barat berbatasan dengan Laut Arafuru

sarana yang dimiliki terdiri dari 5 buah bangunan antara lain 1 ruang kepala sekolah, 1 ruang TU, 1 ruang perpustakaan, 1 bh ruangan TK, dan 18 ruang belajar serta dilengkapi 1 buah kantin sekolah dan 1 ruangan Teknologi Informasi dan Komunikasi. hingga saat ini sesuai data pada bulan Mei tahun 2012, jumlah keseluruhan siswa (Kelas I – VI) SD Kartika VI-1 Jayapura utara sebanyak 832 siswa, terdiri dari laki-laki sebanyak 418 siswa dan perempuan sebanyak 414 siswa, dimana jumlah siswa kelas V sebanyak 134 siswa dan jumlah guru dan staf sebanyak 49 orang.

SD kartika VI.1 Jayapura Utara mempunyai sebuah kantin yang berada dikompleks sekolah. Jenis makanan jajanan yang disediakan di kantin tersebut adalah makanan dan minuman kemasan Selain makanan jajanan yang dijual di kantin, murid SD Kartika VI-1 Jayapura utara dapat membeli jajanan di luar pagar sekolah. Murid bebas keluar masuk karena pintu gerbang sekolah terbuka baik pada waktu pelajaran maupun waktu istirahat.

Penjual makanan keliling banyak yang mangkal disekitar lingkungan sekolah, baik pada waktu istirahat maupun pada waktu pulang sekolah. Makanan yang dijual bermacam – macam, antara lain es krim, susu, siomay, cilok, pentolan goreng, kerupuk, batagor, mie pangsit, sosis ayam dan daging, serta berbagi macam jenis es dll. Murid SD Kartika VI-1 Jayapura utara mempunyai banyak pilihan makanan jajanan baik yang dijual di kantin sekolah atau penjual makanan keliling.

2. Karakteristik Responden

a. Distribusi Responden Menurut Umur

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan kuisioner terhadap 36 sampel kelas V SD Kartika VI-1 Jayapura Utara. Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik responden menurut umur dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut ini :

Tabel 4.1 Distribusi Responden Menurut Umur

Umur	n	%
9 tahun	15	41.7
10 tahun	20	55.6
11 tahun	1	2.7
Total	36	100%

Sumber : data primer, 2012

Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik responden dapat diketahui bahwa anak yang dijadikan responden di SD Kartika VI_1 Jayapura utara sebagian berumur 10 tahun yaitu sebanyak 20 orang anak (55,6)%. Umur 9 tahun sebanyak 15 anak yaitu (41,7%) sedangkan yang berumur 1 tahun 1 orang (2,7%).

b. Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin

Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik responden yaitu jenis kelamin responden dapat dilihat pada tabel 4.2 berikut ini:

Tabel 4.2 Distribusi Responden Menurut Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	%
Laki – laki	18	50
Perempuan	18	50
Total	36	100

Sumber: Data primer ,2012.

Hasil pengumpulan data distribusi responden menurut jenis kelamin seperti ditunjukkan pada tabel 4.2 diketahui responden yang berjenis kelamin laki – laki yaitu sebanyak 18 anak (50%), dan yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 18 anak (50%).

c. Distribusi Responden Menurut Agama

Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik responden berdasarkan agama dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut ini :

Tabel 4.3 Distribusi Responden Menurut Agama

Agama	n	%
Kristen protestan	27	75
Kristen katolik	3	8,3
Hindu	5	13,9
Budha	1	2,8
Total	36	100

Sumber : Data primer, 2012.

Hasil pengumpulan data distribusi responden menurut agama ditunjukkan seperti pada tabel 4.3 diatas adalah responden yang beragama Kristen Protestan yaitu sebanyak 27 (75%), Kristen Katolik sebanyak 3 (8,3 %), Hindu sebanyak 5 (13,9%), dan Budha 1 orang (2,8 %). Berdasarkan hasil pengumpulan data distribusi responden menurut agama dapat diketahui bahwa agama Kristen Protestan yang paling banyak dengan jumlah responden 27 dengan presentase yang didapatkan adalah (75%). Pada saat melakukan penelitian Responden yang diwawancarai tidak ada yang beragama Islam dikarenakan waktu pengambilan data dilakukan pada saat bulan puasa sehingga siswa siswi yang beragama islam tidak dapat dijadikan responden dalam penelitian ini karena anak sedang menjalani ibadah puasa.

d. Distribusi Responden Menurut Pekerjaan Orang Tua

1. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan Ayah

Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik responden, berdasarkan pekerjaan ayah dapat dilihat pada tabel 4.4 berikut ini:

Tabel 4.4 Distribusi Responden Menurut Pekerjaan ayah

Pekerjaan Ayah	n	%
PNS	19	25
Swasta	15	41,6
Polisi	1	2.8
TNI	10	27.8
Guru	1	2,8
Total	36	100

Sumber : Data primer, 2012

Hasil pengumpulan data distribusi responden menurut pekerjaan ayah dapat dilihat pada tabel 4.4 diatas dapat diketahui bahwa distribusi responden berdasarkan pekerjaan ayah adalah PNS sebanyak 19 orang (25%), swasta sebanyak 15 orang (41,6%), polisi sebanyak 1 orang (2.8%), TNI sebanyak 10 orang (27,8%), dan guru sebanyak 1 orang (2,8 %). Berdasarkan hasil pengumpulan data distribusi responden menurut pekerjaan ayah dapat diketahui bahwa pekerjaan ayah sebagian besar adalah PNS yang paling banyak dengan jumlah responden 19 dengan presentase yang didapatkan adalah (25%) sedangkan distribusi responden menurut pekerjaan ayah yang paling sedikit adalah guru yaitu 1 orang (2,8%).

2. Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan Ibu

Berdasarkan hasil pengumpulan data karakteristik responden, berdasarkan pekerjaan ibu dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut ini:

Tabel 4.5 Distribusi Responden Menurut Pekerjaan ibu

Pekerjaan Ibu	n	%
IRT	16	44.4
PNS	10	27.8
Swasta	7	19.4
Dokter	3	5,6
Guru	1	2,8
Total	36	100

Sumber : Data primer, 2012

Hasil pengumpulan data distribusi responden menurut pekerjaan ibu dapat dilihat pada tabel 4.5 diatas diketahui bahwa distribusi responden berdasarkan pekerjaan ibu adalah IRT sebanyak 14 orang (44,4%), Pegawai Negeri Sipil sebanyak 10 orang (27,8 %), swasta sebanyak 7 orang (19,4%), dokter sebanyak 2 orang (5,6 %), dan guru sebanyak 1 orang (2,8 %). Berdasarkan hasil pengumpulan data distribusi responden menurut pekerjaan ibu dapat diketahui bahwa pekerjaan ibu sebagian besar adalah Ibu Rumah Tangga yang paling banyak dengan jumlah responden 16 dengan presentase yang didapatkan adalah (44,4%) sedangkan distribusi responden menurut pekerjaan ibu yang paling sedikit adalah guru yaitu 1 orang (2,8%)

1. Hasil analisis data

a. Distribusi responden menurut pengetahuan

Rata – rata skor pengetahuan responden mengenai pemilihan makanan jajanan diukur dengan kuisioner sebanyak 13 pertanyaan dengan kategori baik jika jawaban benar $\geq 70\%$ dan kurang jika jawaban $< 70\%$. skor minimal adalah 10 dan skor maksimal adalah 13. Jawaban salah nilai 0 dan jawaban benar nilai 1 menurut Alimul (2007), maka distribusi responden menurut pengetahuan tersaji pada tabel 4.6 berikut ini:

Tabel 4.6 Distribusi Responden Menurut pengetahuan

Tingkat Pengetahuan	n	%
Baik	31	86.1
Kurang	5	13.9
Total	36	100

Sumber : Data primer, 2012

Menurut hasil penelitian diketahui bahwa tingkat pengetahuan anak mengenai pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai tingkat pengetahuan baik yaitu sebanyak 31 anak (86.1%) dan hanya 5 (13,9%) anak yang tingkat pengetahuan kurang

b. Distribusi responden menurut praktek pemilihan jajanan

Skor praktek pemilihan makanan jajanan diukur dengan menggunakan Form penilaian pemilihan jajanan sebanyak 10 pertanyaan, dengan skor tertinggi adalah 3 dan skor terendah adalah 1. Jika memperoleh skor ≥ 6 (60%) maka termasuk dalam kategori baik sedangkan jika memperoleh skor < 6 (60%) maka termasuk dalam kategori kurang.

distribusi responden menurut praktek pemilihan makanan jajanan tersaji pada tabel 4.7 berikut :

Tabel 4.7 Distribusi Responden Menurut Praktek Pemilihan Makanan Jajanan

Praktek Pemilihan Makanan Jajanan	n	%
Tampa saos	16	44,4%
Menggunakan saos	20	55,6%
Total	36	100%

Sumber : Data primer, 2012

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa praktek anak dalam memilih makanan jajanan yang tanpa saos sebanyak 16 anak (44,4%) dan praktek anak dalam memilih makanan jajanan yang dengan menggunakan saos sebanyak 20 (55,6%). kategori skor dibuat peneliti berdasarkan form penilaian pemilihan makanan jajanan oleh responden sehingga dibuat kategori baik skor $\geq 60\%$ dan kategori kurang yaitu $< 60\%$. Dari 10 pertanyaan mengenai praktek pemilihan makanan jajanan tidak semuanya dilakukan oleh responden sehingga untuk pengkategorian skor dibuat berdasarkan praktek yang dilihat, rata – rata responden hanya melakukan praktek pemilihan sebanyak 2 kali. Hasil penelitian menunjukkan bahwa walaupun pengetahuan responden ternyata dalam prakteknya lebih banyak responden yang kurang dapat memilih makanan jajanan yang baik.

c. Distribusi responden menurut status gizi

Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dan penggunaan zat gizi. Salah satu indeks antropometri yang digunakan adalah indeks antropometri BB/ TB Menurut Z score. Untuk distribusi status gizi dapat dilihat pada tabel 4.8 dibawah ini:

Tabel 4.8 Distribusi Responden Menurut Status Gizi

Status Gizi	n	%
Normal	29	80.6
Kurus	3	8.3
Lebih	4	11.1
Total	36	100

Sumber : Data primer, 2012

Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa sebagian besar status gizi siswa anak SD Kartika VI_1 Kelas V mempunyai status gizi normal yaitu sebanyak 29 orang (80,6%) kurus sebanyak 3 orang (8,3%) dan lebih sebanyak 4 orang (11,1 %). Secara umum ada 2 faktor yang mempengaruhi status gizi, yaitu faktor langsung dan faktor tidak langsung. Faktor yang langsung mempengaruhi status gizi adalah konsumsi makanan dan kesehatan individu. Sedangkan faktor tidak langsung meliputi persediaan bahan makanan, daya beli keluarga, sarana kesehatan lingkungan fisik, dan lingkungan sosial budaya(Depkes, 1999). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan sebagian besar didapatkan status gizi siswa adalah baik hal ini dapat disebabkan karena pola pengasuhan orang tua terhadap anak ditandai dengan dimana setiap orang tua murid selalu memberikan bekal untuk dibawa ke sekolah, anak diberikan uang saku, kebiasaan makan, dan pola makan anak dan pekerjaan orang tuanya

B. Pembahasan

1. pengetahuan anak dalam memilih makanan jajanan

Hasil penelitian yang dilakukan di SD Kartika VI_ 1 Jayapura utara ditemukan bahwa bahwa tingkat pengetahuan anak mengenai pemilihan makanan jajanan kebanyakan mempunyai pengetahuan baik yaitu sebanyak 31 anak (86.1%) dan mempunyai tingkat pengetahuan kurang sebanyak 5 anak (13.9%). Pengetahuan anak tentang pemilihan jajanan merupakan kepandaian anak dalam memilih makanan jajanan yang merupakan sumber zat – zat gizi dan kepandaian anak dalam memilih makanan jajanan yang sehat. Pengetahuan gizi pada anak sangat berpengaruh terhadap pemilihan makanan jajanan mereka (Notoadmodjo,2003).

Pengetahuan anak dapat diperoleh baik secara internal maupun external, pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup. Pengetahuan secara external yaitu pengetahuan yang diperoleh dari orang lain termasuk keluarga dan guru. Pengetahuan baik yang diperoleh secara internal maupun external akan menambah pengetahuan anak tentang gizi (Solihin,2005).

Sebagian besar responden mempunyai tingkat pengetahuan baik hal ini dapat dikarenakan di kantin sekolah terdapat poster tentang makanan jajanan, disamping itu juga guru juga memberikan pelajaran mengenai makanan jajanan yang baik,serta kunjungan dari balai POM yang memberikan materi ke siswa mengenai makanan jajanan yang sehat dan kurang sehat. Selain dari ketiga faktor yang telah disebutkan diatas faktor lain yang

mempengaruhi adalah lokasi SD Kartika yang terletak didaerah perkotaan sehingga siswa dapat lebih mudah dalam mengakses informasi mengenai makanan jajanan.

lain yang dapat menambah pengetahuan anak memilih makanan jajanan adalah tayangan pada media massa. Makanan yang sering ditayangkan di media massa lebih populer dikalangan anak- anak dikarenakan iklan yang banyak variasinya dan menarik di tonton.

2. Praktek anak dalam memilih makanan jajanan.

Praktek merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku. Praktek merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek dilingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek dilingkungan tertentu. Sikap yang baik belum tentu memunculkan suatu tindakan atau membentuk praktek yang baik (Suharjo,2003).

Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa praktek anak dalam memilih makanan jajanan yang tanpa saos sebanyak 16 anak (44,4%) dan praktek anak dalam memilih makanan jajanan yang menggunakan saos sebanyak 20 (55,6%). kategori skor dibuat peneliti berdasarkan pertanyaan yang dipraktekkan oleh responden sehingga dibuat kategori baik skor $\geq 60\%$ dan kategori kurang yaitu $< 60\%$. Dari 10 pertanyaan mengenai praktek pemilihan makanan jajanan tidak semuanya dilakukan oleh responden sehingga untuk pengkategorian skor dibuat berdasarkan praktek yang dilihat, rata – rata responden hanya melakukan praktek pemilihan sebanyak 2 kali.

Berdasarkan hasil pengamatan praktek pemilihan makanan jajanan didapatkan hasil seperti berikut ini yaitu :

- 2) Memilih cilox menggunakan saus
- 3) Memilih pentolan goreng menggunakan saus
- 4) Memilih telur gulung menggunakan saus
- 5) Membeli es lilin pewarna
- 6) Tidak memperhatikan kebersihan tempat jajan
- 7) Tidak mencuci tangan sebelum makan jajanan
- 8) Membeli makanan yang harganya murah.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa walaupun pengetahuan responden sebagian besarnya baik tetapi praktek memilih makanan jajananya lebih banyak responden yang kurang dapat memilih makanan jajananya baik hal ini disebabkan karena ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dari kebiasaan jajannya.

Seringkali anak jadi beralasan tidak mau makan di rumah karena masih kenyang akibat jajan di sekolah. Pada saat jajan, anak umumnya membeli makanan berat atau makanan kecil terbuat dari karbohidrat (tepung-tepungan), gorengan yang kaya lemak dan murah harganya. Makanan jenis ini tidak cukup menggantikan makan siang di rumah yang biasanya memperhatikan konsep 4 sehat (nasi, lauk, sayur, dan buah). Anak-anak tertarik dengan jajanan sekolah karena warnanya yang menarik, rasanya yang menggugah selera, dan harganya terjangkau. Makanan ringan, sirup, bakso, mi ayam dan sebagainya menjadi makanan jajanan sehari-hari di sekolah dan praktek jajanan ini juga berlaku pada siswa SD Kartika VI_1 Jayapura Utara

Hasil penelitian menunjukkan praktek anak dalam memilih makanan jajanan lebih banyak berperilaku tidak baik. Hal ini disebabkan karena, pergaulan dengan teman sebayanya, dan lingkungan. di samping itu juga faktor lain adalah kantin sekolah

tutup sehingga sebagian besar responden membeli jajanan di luar sekolah. Praktek yang mendukung dalam pemilihan makanan jajanan adalah timbul keinginan yaitu ingin mencicipi makanan yang dimakan temanya Sikap yang muncul adalah meniru temannya meskipun tidak sesuai dengan sikap yang dimilikinya. Hal ini sesuai dengan karakteristik anak sekolah dasar yaitu suka meniru orang yang disekitarnya termasuk orang tua, guru dan teman sebaya (Notoadmodjo,2003). Selain itu, Faktor yang mempengaruhi praktek anak dalam memilih makanan jajanan ketersediaan makanan jajanan antara lain pengetahuan, kesukaan, harga dan ketersediaan makanan jajanan yang dijual dikantin dan disekitar sekolah.

Makanan jajanan yang dijual di lingkungan sekolah kebanyakan adalah jajanan yang kurang sehat seperti pentolan goreng, batagor, sosis ayam, bakso, cilox, pop ice berbagai rasa, bakso mini, rujak dan berbagai macam jenis es, Makanan itulah yang dibeli dan dikonsumsi anak sehingga memiliki faktor resiko yang kurang baik untuk kesehatan anak.

Sesuai observasi peneliti bahwa penjual makanan jajanan seringkali menjual makanan jajanan yang disiapkan dengan kondisi higienes yang kurang bersih. Penjual makanan jajanan yang menjual makanan jajanan di sekitar SD Kartika berjualan di pinggir jalan raya, tindakan ini tentu mengakibatkan akan membuat banyak lalat yang berdatangan dan polusi udara hal ini akan menimbulkan gangguan kesehatan terhadap orang yang mengkonsumsinya yaitu murid – murid sekolah dasar tersebut.

Perilaku dan personal hygiene penaja makanan yang kurang baik juga dapat dilihat dari kebersihan tubuh penjual makanan jajanan masih kurang, mengambil makanan

mnggunakan tangan, melayani pembeli sambil berbicara dan batuk Berdasarkan hasil pengamatan yang diamati kebanyakan penjual yang ada di sekitar sekolah di SD Kartika rata – rata personal hygienenya masih kurang.

3. Status gizi

Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat komsumsi makanan dan penggunaan zat gizi. Berdasarkan tabel di atas, menunjukkan bahwa sebagian besar status gizi siswa anak SD Kartika VI-1 Jayapura Utara Kelas V tertinggi pada status gizi normal sebanyak 29 orang (80,6%) kurus sebanyak 3 orang (8,3%) dan lebih sebanyak 4 orang (11,1 %).

Secara umum ada 2 faktor yang mempengaruhi status gizi, yaitu faktor langsung dan faktor tidak langsung. Faktor yang langsung mempengaruhi status gizi adalah komsumsi makanan dan kesehatan individu. Sedangkan faktor tidak langsung meliputi persediaan bahan makanan, daya beli keluarga, sarana kesehatan lingkungan fisik, dan lingkungan sosial budaya(Depkes, 1999).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di SD Kartika rata rata status gizinya baik hal ini di sebabkan karena pola pengasuhan orang tua terhadap anak ditandai dengan dimana setiap orang tua murid selalu memberikan bekal untuk dibawa kesekolah,anak diberikan uang saku, kebiasaan makan,dan pola makan anak dan pekerjaan orang tuanya.

Makanan sehari – hari yang dipilih dengan baik akan memberikan semua zat gizi yang dibutuhkan untuk fungsi normal tubuh, sebaliknya bila makanan tidak dipilih dengan baik tubuh akan mengalami kekurangan zat gizi tertentu. Zat gizi harus didatangkandari makanan. Komsumsi makanan harus berpengaruh

terhadap status gizi seseorang. Status gizi juga dapat dipengaruhi oleh jumlah anggota dalam keluarga, tingkat pendapatan keluarga, kurangnya kesabaran ibu dalam memperhatikan anaknya makan, daya terima, selera makan, perencanaan dan penyerapan serta ada tidaknya penyakit infeksi.

Status gizi baik terjadi bila tubuh memperoleh cukup zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan kerja dan kesehatan secara umum pada tingkat setinggi mungkin. Status gizi kurang terjadi bila tubuh mengalami kekurangan satu atau lebih zat gizi esensial. Status gizi lebih terjadi bila tubuh memperoleh zat – zat gizi dalam jumlah berlebihan sehingga menimbulkan efek toksik atau membahayakan.

Status gizi dan asupan gizi saling berkaitan dan saling berhubungan karena status gizi seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yang menunjang seperti tingkat pekerjaan ayah dan ibu, kebiasaan makan, selera makan, sanitasi makanan serta pengetahuan tentang gizi.

Proses tubuh dalam pertumbuhan dan perkembangan yang terpelihara dengan baik akan menunjukkan baiknya kesehatan yang dimiliki seseorang. Seorang anak sekolah yang sehat tentunya memiliki daya pikir dan kegiatan fisik sehari – hari cukup tinggi. Nilai yang sangat penting dari bahan makanan atau zat makanan bagi pertumbuhan dan perkembangan fisik serta perolehan energi guna melakukan kegiatan sehari – hari.

C. Keterbatasan penelitian

1. Lokasi penelitian hanya pada satu sekolah saja yaitu di SD Kartika VI.1 Jayapura Utara , sehingga cakupan wilayah penelitian ini kurang luas.
2. Sampel penelitian hanya terbatas pada murid – murid di SD Kartika VI – 1 Jayapura utara yang duduk dikelas V beragama Kristen, Hal ini disebabkan karena penelitian dilakukan pada saat bulan puasa sehingga yang beragama muslim tidak dapat dijadikan responden dikarenakan sedang menjalani ibadah puasa.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data pada bab sebelumnya dapat disimpulkan berapa hal sebagai berikut :

1. Pengetahuan anak tentang pemilihan makanan jajanan sebagian besar mempunyai pengetahuan baik yaitu 86,1% .
2. Praktek anak dalam memilih makanan jajanan sebagian besar mempunyai praktek pemilihan makanan jajanan yang kurang yaitu 55,6%.
3. Status gizi berdasarkan indek antropometri BB/TB sebanyak 29 orang (80,6%) responden berstatus gizi normal walaupun ada yang berstatus gizi kurang yaitu 3 orang (8,3%) , dan status gizi lebih 4 orang (11,1%).

B. Saran

Sesuai hasil penelitian, penulis memberikan saran sebagai berikut

1. Kantin sekolah diharapkan dapat menyediakan makanan jajanan yang sehat.
2. Memberlakukan peraturan kepada penjual makanan keliling yang mangkal dilingkungan sekolah sesuai syarat – syarat kesehatan
3. Diharapkan kepada pihak sekolah terutama guru – guru memberikan tambahan pengetahuan tentang makanan jajanan yang bergizi sehingga dapat membentuk perilaku yang lebih baik dalam hal pemilihan makanan jajanan
4. Diharapkan peran orang tua agar bisa menasihati anak dirumah dalam memilih makanan jajanan yang baik dan kurang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Alimul, H. 2007. Riset dan Teknik Penulisan Ilmiah, Salemba Medika. Jakarta. Edisi Pratama.
- Betty purwaningsih, 2011. Waspada! Pangan Jajan Anak Sekolah. Metro Jayapura. Dimuat tanggal 8 desember 2011.
- Crain, W. 2009. Teori Perkembangan Manusia. Pustaka Pelajar. Yogyakarta. Edisi Bahasa Indonesia Pertama.
- Depkes RI. 1999. Pedoman Deteksi Dini Kelainan Tumbuh Kembang Anak. Jakarta.
- Depkes RI. 2001. Pedoman Penelitian Program Makanan Tambahan Anak Sekolah. Jakarta.
- Hutapea. 1993. Menuju Gaya Hidup Sehat. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Irianto Pekik Djoko. 2007. Panduan gizi lengkap keluarga dan olahraga. penerbit andi. Yogyakarta.
- Iswaranti. Widjajarta M. dan Februhartanty J. Jajanan di Indonesia Berkualitas buruk, <http://www.republika.co.id>. (Diakses Tanggal 28 agustus 2007).
- Judhihastuti. 2000. Amankan Makanan Jajanan Anak Sekolah Di Indonesia http://www.gizi.net/cgi-bin/berita_full.news.cgi. (Diakses tanggal 16 november 2011).
- Khomsan, A. 2003. Pangan dan Gizi untuk Kesehatan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Notoatmodjo. S. 2003. Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Notoatmodjo. 2005. Promosi Kesehatan. Teori Dan Aplikasinya. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Supriasa, Bakri Bachyar, Ibnu Fajar, 2001. EGC. Penilaian Status Gizi. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta.

Solihin, 2005. Ilmu Gizi Pada Anak. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. Jakarta.

Sukanto, 2000. Teori Struktur dan Perilaku. Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Edisi 2.

Suharjo.2003.Berbagai Cara Pendidikan Gizi. Bumi Aksara.Jakarta.

Susanto. 2006. Gizi dan Kesehatan. Bayu Media. Malang.

Sitorus, lesnauli. 2008. Skripsi Pengetahuan Sikap dan Tindakan Siswa SD tentang Makanan dan Minuman Yang Mengandung BTP di Kecamatan Medan Denai, FKM USU. Medan.

SURAT PERMOHONAN

Kepada :

Adik – Adik Responden

Dengan Hormat,

Saya bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Fransiska Baung

Nim : Po. 71.32.2.09.12

Status : Mahasiswa Program Studi DIII Gizi. Politeknik Kesehatan
Jayapura

Bermaksud melaksanakan penelitian yang berjudul “Gambaran Pengetahuan,dan Praktek Pemilihan Makanan Jajanan Terhadap status Gizi Anak Kelas V di SD Kartika VI-1 Jayapura utara”.

Untuk maksud tersebut , saya mohon kesediaan adik- adik untuk berpartisipasi menjadi responden dalam mengisi lembar pertanyaan yang sudah di sediakan.identitas responden dan kerahasiaan jawaban yang di berikan akan di jamin dan hanya di ketahui oleh peneliti serta pihak yang berkompeten.

Data yang di peroleh dari peneliti ini sangat bermanfaat baik bagi sekolah, instansi pendidikan di pihak lain yang terkait untuk mengetahui hasil tersebut .

Atas Perhatian Dan Kesediaan Yang Diberikan Saya Ucapkan Terima kasih.

Peneliti

Fransiska Baung

Nama anak :

JK :

Enumorator :

Jenis pita yang digunakan :

FORMULIR PRAKTEK PENILAIAN PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN

No	JENIS MAKANAN JAJANAN YANG DI PILIH ANAK	MENGGUNAKAN SAOS	TANPA SAOS
1	Makanan yang dipilih sosis tampa saus		
2	Makanan yang dipilih sosis dengan menggunakan saus		
3	Makanan yang di pilih cilok tampa saos		
4	Makanan yang dipilih cilok dengan menggunakan saos		
5	Makanan yang dipilih pentolan goreng tanpa saos		
6	Makanan yang dipilih pentolan goreng dengan menggunakan saos		
7	Minuman yang dipilih es lilin pewarna sirup		
8	minuman yang dipilih es lilin pemanis buatan		
9	Telur gulung tanpa saos		
10	Telur gulung menggunakan saos		
Total skor			

DATA KARASTERISTIK RESPONDEN

Judul Penelitian : " Gambaran pengetahuan dan praktek pemilihan makanan jajanan terhadap status gizi anak kelas V SD Negeri Kartika VI-1 Jayapura utara"

Petunjuk pengisian kuisioner

1. Data karakteristik responden isilah sesuai dengan data anda
2. Berilah tanda centang (v) pada kotak jawaban yang tersedia semua pertanyaan
3. Pilihlah jawaban sesuai dengan apa yang adik –adik sendiri ketahui

Data karakteristik responden

1. Nama

2. Jenis kelamin

:

☐

Laki – laki

☐

Perempuan

3. Umur

:

4. Tanggal Lahir

:

5. Kelas

:

6. Alamat rumah

:

7. Data Antropometri

a. BB :

b. TB :

DATA IDENTITAS ORANG TUA

Nama Ayah :

Nama Ibu :

Pekerjaan Ayah :

Pekerjaan Ibu :

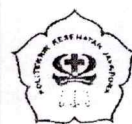
Kuisisioner Pengetahuan Anak Dalam Memilih Makanan Jajanan

NO	PERTANYAAN	YA	TIDAK	TOTAL SKOR
1	Apakah adik membeli makanan harus yang bersih dan tertutup?			
2	Apakah adik kalau membeli makanan jajanan harus pada pedagang yang bersih atau tidak melihat pedagangnya?			
3	Menurut adik apakah makanan yang sudah berbau atau busuk baik untuk dimakan?			
4	Apakah menurut adik jajanan yang berwarna merah tua seperti saos tomat berbahaya bagi kesehatan?			
5	Apakah menurut adik makanan jajanan yang dibungkus, ditutup, bebas debu dan lalat adalah contoh makanan bersih?			
6	Apakah adik makan makanan yang sudah berbau tengik ?			
7	Apakah adik sering makan makanan yang banyak mengandung pewarna buatan ?			
8	Apakah menurut adik jajanan yang sering dihindangi lalat baik untuk di makan?			
9	Apakah adik tetap membeli makanan jajanan yang tempat penjualanya dekat got atau tempat sampah?			
10	Apakah adik menyukai jajanan yang rasanya sangat manis saeperti es lilin, sirup, frutamin, atau permen?			
11	Apakah menurut adik makanan yang mengandung pengawet ataupun manis seperti mie, bakso, sosis es bermanfaat bagi tubuh?			

12	Apakah adik selalu mencuci tangan menggunakan sabun sebelum memegang makanan jajanan?			
13	Apakah adik selalu memperhatikan kebersihan alat yang digunakan untuk makan pada saat jajan?			
	Total skor			



DEPARTEMEN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES JAYAPURA
JURUSAN GIZI



Jln. Padang Bulan II Heram – Jayapura, Telp. (0967) 584280-584281-588461-588754

Jayapura, 23 Juli 2012

No : DL 02.02./ III.01/ 85 / 2012
Lampiran : -
Perihal : Permohonan Ijin Melakukan Penelitian

Kepada Yth:

Kepala Sekolah SD Kartika VI.1 Jayapura Utara

di-

Tempat

Sesuai dengan kurikulum D-III Gizi tahun 1997, mahasiswa diharapkan mampu membuat sebuah Karya Tulis Ilmiah (KTI) pada akhir masa studinya. Untuk maksud tersebut maka bersama ini kami mohon kepada Bapak/ Ibu untuk dapat memberikan ijin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian pada institusi yang Bapak/ Ibu pimpin. Perlu diketahui bahwa penelitian yang akan dilakukan ini sudah melalui proses bimbingan dan ujian usulan penelitian (proposal), serta disetujui oleh pihak akademik.

Adapun mahasiswa yang akan melakukan penelitian adalah :

Nama : Fransiska Baung
NIM : PO. 71. 32. 2. 09. 12
Judul KTI : Hubungan Pengetahuan dan Praktek pemilihan makanan Jajanan terhadap Status Gizi Anak SD Kelas V di SD Kartika VI.1 Jayapura Utara

Demikian permohonan ini dibuat, atas bantuan dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

Ketua Jurusan,



I Rai Ngardita, SKM., M.Kes
NIP. 19660315 198903 1 002

SURAT KETERANGAN

Sehubungan dengan surat dari Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura Jurusan Gizi tanggal 25 juli 2012 nomor : DL02/02./III.01/85/2012 Mengenai permohonan ijin untuk melakukan penelitian berupa kuisioner, Pengamatan pemilihan makanan jajanan dan pengukuran antropometri pada murid kelas V SD Kartika VI_1 Jayapura Utara, maka dengan ini kami menerangkan bahwa mahasiswa yang tersebut dibawah ini :

Nama :Fransiska Baung

Nim : Po.71.32.2.09.12

Telah benar – benar melakukan penelitian tentang Hubungan, Pengetahuan dan Praktek Pemilihan Makanan Jajanan Terhadap Status Gizi Pada anak kelas V SD Kartika VI_1 Jayapura Utara. penelitian tersebut dilakukan dalam rangka pelaksanaan penelitian untuk penyusunan Karya Tulis Ilmiah.

Demikian surat ini kami buat agar dapat digunakan sebagaimana mestinya .

Jayapura, 4 agustus 2012

Kepala sekolah



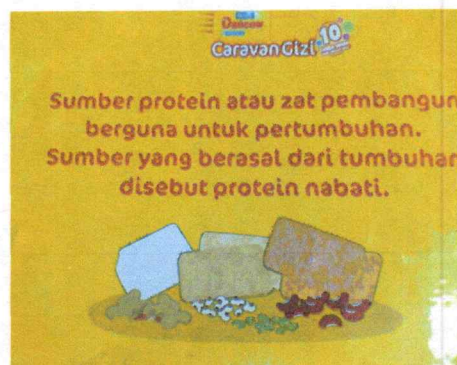
Dra. Endang Sedya Utami

Nip :195609131987032001

Foto-foto Anak SD Kelas V Saat Berada di Ruang Kelas



Foto Kantin Sekolah Berserta Poster Makanan jajan Yang boleh dikomsumsi dan tidak boleh dikomsumsi.



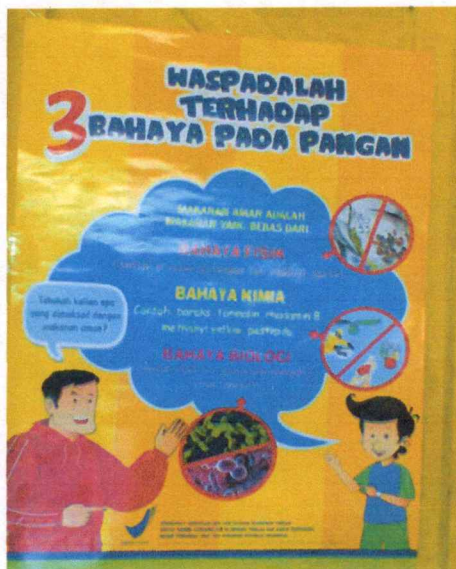




Foto Jajan Yang di Jual Di Luar Sekolah

