

KARYA TULIS ILMIAH

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN SKOR KEAMANAN
PANGAN PADA PENJUAL MAKANAN JAJANAN CILOK DI
LINGKUNGAN SEKOLAH DI DISTRIK SENTANI KABUPATEN
JAYAPURA



Karya Tulis Ilmiah ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan
Pendidikan Akhir Diploma III Gizi

MUHAMMAD RIDWANTO

NIM. PO.71.32.2.09.32

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKKNIK KESEHATAN JAYAPURA
JURUSAN GIZI

2012

LEMBAR PERSETUJUAN

**KARYA TULIS ILMIAH PENELITIAN INI DENGAN JUDUL “ HUBUNGAN
PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA
PENJUAL MAKANAN JAJANAN CILOK DI LINGKUNGAN SEKOLAH DISTRIK
SENTANI KABUPATEN JAYAPURA “**

Oleh

MUHAMMAD RIDWANTO

PO.71.32.2.09.32

Telah Mendapat Persetujuan Untuk Ujian Karya Tulis Ilmiah

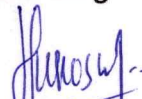
Jayapura, 30 Agustus 2012

Pembimbing I



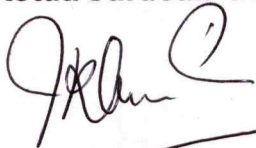
**Ir. Marlin P. Gultom, M.Kes
Nip. 19640713 198703 2001**

Pembimbing II



**Rosmaida Sirait, SKM
Nip. 19680611 199201 2004**

Ketua Jurusan Gizi



**I Rai Ngardita, SKM, M.Kes
19660315 198903 1002**

LEMBAR PENGESAHAN

KARYA TULIS ILMIAH PENELITIAN INI DENGAN JUDUL “ HUBUNGAN
PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN SKOR KEAMANAN PANGAN
PADA PENJUAL MAKANAN JAJANAN CILOK DI LINGKUNGAN
SEKOLAH DISTRIK SENTANI KABUPATEN JAYAPURA “

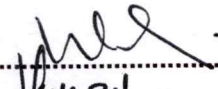
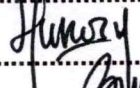
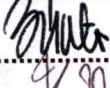
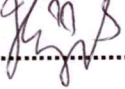
Oleh

MUHAMMAD RIDWANTO

PO.71.32.2.09.32

Telah diuji dan dipertahankan didepan tim penguji
Pada tanggal, 31 Agustus 2012

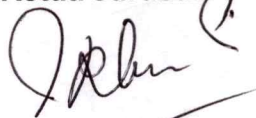
Susunan Tim Penguji :

- | | | |
|--|---|------------|
| 1. Ir. Marlin P. Gultom, M.Kes |  | (Ketua) |
| 2. Rosmaida Sirait, SKM |  | (Anggota) |
| 3. Budi Kristanto, STP, M.Si |  | (Anggota) |
| 4. Endah Sri Rahayu, S.Gz, Dietesien |  | (Anggota) |

Telah Diterima

Pada Tanggal, September 2012

Ketua Jurusan Gizi



I Rai Ngardita, SKM, M.Kes
19660315 198903 1002

Lembar Pernyataan Keaslian

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

Jayapura, Agustus 2012

Muhammad Ridwanto

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Ridwanto

Tempat Tanggal Lahir : Jayapura, 11 Juni 1990

Agama : Islam

Alamat : BTN. Purwodadi , Yahim – Sentani.

Pendidikan

1. SD N Pucangro 2 Gudo. di Jawa Timur Tahun 2003
2. SMP N 1 Sentani di Sentani Tahun 2006
3. SMA N 1 Sentani di Sentani Tahun 2009
4. Jurusan Gizi-Poltekes Jayapura, Tahun 2009 sampai sekarang.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah penelitian ini dapat diselesaikan tepat waktu.

Terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah penelitian ini tidak terlepas dari bantuan yang penulis terima dari segala pihak baik secara moril maupun material. Untuk itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih :

1. Isak Jurun Hans Tukayo, S.kep, M.Sc sebagai Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura.
2. I Rai Ngardita, SKM, M.Kes sebagai Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura.
3. Ir. Marlin P. Gultom, M.Kes sebagai pembimbing I yang telah meluangkan waktunya memberikan bimbingan dan saran-saran sehingga proposal ini dapat terselesaikan.
4. Rosmaida Sirait, SKM sebagai pembimbing II yang telah meluangkan waktunya memberikan bimbingan dan saran-saran sehingga Proposal ini dapat terselesaikan.
5. Bapak & Ibuku, dua sosok anak Adam yang tiada kata lelah mencari rezeki demi puteranya menjadi Ahli Madya Gizi. Ribuan kilo yang kau tempuh, penuh semangat, penuh keringat, hambatan dan rintangan demi anak – anakmu (pepatah ngapak ngomong “ **Golek duit ibarat sikil nganggo endas, endas nganggo sikil ”**)
6. Sahabat – sahabatku di Poltekes Kemenkes Jayapura, khususnya Jurusan Gizi angkatan 2009 yang telah banyak memberikan motivasi serta semangat sehingga penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dapat terselesaikan.
7. Tak ketinggalan buat tungganganku yang selalu mengantar konsultasi atau bimbingan Karya Tulis Ilmiah, kuliah dan jalan – jalan yaitu DS

3661 JN kamu telah melewati banyak hambatan dan rintangan untuk semua ini.

Penulis menyadari Karya Tulis Ilmiah ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu segala saran kritik yang bersifat membangun sangat diharapkan penulis demi perbaikan selanjutnya. Akhirnya semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Jayapura, Agustus 2012

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN TIM PENGUJI	iii
PERNYATAAN KEASLIAN	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	
a. Tujuan Umum	3
b. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Dasar Teori	
1. Pengetahuan	6
2. Sikap	7
3. Skor Keamanan Pangan	10
4. Makanan Jajanan Cilok	16
B. Kerangka Teori	18
C. Kerangka Konsep	19
D. Hipotesis	20
E. Definisi Operasional	21
 BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	23
B. Waktu dan Penelitian	23
C. Populasi dan Sampel	23
D. Tahapan Penelitian	24
E. Jenis Data	26

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Lokasi	29
2. Karakteristik Responden	31
3. Pengetahuan Keamanan Pangan Responden	35
4. Sikap Keamanan Pangan	37
5. Skor Keamanan Pangan	38
6. Hubungan Pengetahuan dengan SKP	39
7. Hubungan Sikap dengan SKP	39

B. PEMBAHASAN

1. Pengetahuan Responden	40
2. Sikap Responden	41
3. Skor Keamanan Pangan	42
4. Hubungan Pengetahuan dengan SKP	43
5. Hubungan Sikap dengan SKP	45

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	47
B. Saran	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Nomor		Hal
1. Tabel 2.1	Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan (SKP) ...	12
2. Tabel 2.2	Penerapan Perhitungan Hasil Penilaian	15
3. Tabel 2.3	Bahan Pembuatan Cilok	16
4. Tabel 4.1	Distribusi Jumlah Penduduk Distrik Sentani	29
5. Tabel 4.2	Distribusi Umur Responden	30
6. Tabel 4.3	Distribusi Pendidikan Responden	31
7. Tabel 4.4	Distribusi Jumlah Rata – rata Cilok yang Dijual	32
8. Tabel 4.5	Distribusi Lamanya Berjualan Cilok Responden	32
9. Tabel.4.6	Distribusi Tempat Membeli Bahan Makanan Cilok	33
10. Tabel 4.7	Distribusi Pekerjaan Tambahan Responden	34
11. Tabel 4.8	Distribusi Pengetahuan Keamanan Pangan	34
12. Tabel 4.9	Distribusi Sikap Keamanan Pangan Responden	36
13. Tabel 4.10	Distribusi Skor Keamanan Pangan Responden	37
14. Tabel 4.11	Hubungan Pengetahuan dengan SKP	38
15. Tabel 4.11	Hubungan Sikap dengan SKP	39

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian Kuesioner Penelitian

Lampiran 2. Kuesioner Penelitian

Lampiran 3. Formulir Penilaian Skor Keamanan Pangan

Muhammad Ridwanto

“ Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Skor Keamanan Pangan Pada Penjual Makanan Jajanan Cilok di Lingkungan Sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura “

xi, 49 hal, 14 tabel dan 6 lampiran

INTISARI

Keamanan makanan merupakan faktor yang paling penting didalam suatu makanan. Keamanan makanan saat ini tidak banyak menjamin bahwa setiap makanan yang kita konsumsi selamanya aman dan layak untuk dikonsumsi. Kasus keracunan makanan pada umumnya sudah tidak asing lagi di telinga kita. Berdasarkan data Direktorat dan Surveilans dan Penyuluhan keamanan pangan Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI tahun 2008, jumlah korban keracunan pangan di Indonesia mencapai 25.268 orang, dengan 8.943 kasus jenis keracunan. Selanjutnya berdasarkan data Dinkes Kabupaten Jayapura tahun 2010, didapat data keracunan makanan sebanyak 5 kasus yang mengakibatkan kematian (1,28%).

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura. Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan pendekatan observasional dan cross sectional study.

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjual makanan jajanan cilok yang berjumlah 31 orang. Pengumpulan data pengetahuan dan sikap tentang keamanan pangan penjual dilakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner. Sedangkan data skor keamanan pangan dilakukan observasi dengan menggunakan formulir penilaian skor keamanan pangan. Untuk menguji hipotesa dengan uji Chi-square

Hasil penelitian diketahui tingkat pengetahuan keamanan pangan baik yaitu 68%, sikap keamanan pangan baik yaitu 52%, dan skor keamanan pangan baik sebesar 6%. Berdasarkan hasil uji korelasi pearson diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan skor keamanan pangan (nilai $p = 0.500$) dan (nilai $r = 0.1260$) dan tidak ada hubungan antara sikap dengan skor keamanan pangan (nilai $p = 0.282$) dan (nilai $r = -0.200$).

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Skor Keamanan Pangan, Penjual, Cilok
Kepustakaan

Daftar Bacaan : 11 buku (2000 – 2012)

Muhammad Ridwanto

“ Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Skor Keamanan Pangan Pada Penjual Makanan Jajanan Cilok di Lingkungan Sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura “

xi, 49 hal, 14 tabel dan 6 lampiran

INTISARI

Keamanan makanan merupakan faktor yang paling penting didalam suatu makanan. Keamanan makanan saat ini tidak banyak menjamin bahwa setiap makanan yang kita konsumsi selamanya aman dan layak untuk dikonsumsi. Kasus keracunan makanan pada umumnya sudah tidak asing lagi di telinga kita. Berdasarkan data Direktorat dan Surveilans dan Penyuluhan keamanan pangan Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI tahun 2008, jumlah korban keracunan pangan di Indonesia mencapai 25.268 orang, dengan 8.943 kasus jenis keracunan. Selanjutnya berdasarkan data Dinkes Kabupaten Jayapura tahun 2010, didapat data keracunan makanan sebanyak 5 kasus yang mengakibatkan kematian (1,28%).

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura. Jenis penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan pendekatan observasional dan cross sectional study.

Sampel dalam penelitian ini adalah seluruh penjual makanan jajanan cilok yang berjumlah 31 orang. Pengumpulan data pengetahuan dan sikap tentang keamanan pangan penjual dilakukan wawancara dengan menggunakan kuesioner. Sedangkan data skor keamanan pangan dilakukan observasi dengan menggunakan formulir penilaian skor keamanan pangan. Untuk menguji hipotesa dengan uji Chi-square

Hasil penelitian diketahui tingkat pengetahuan keamanan pangan baik yaitu 68%, sikap keamanan pangan baik yaitu 52%, dan skor keamanan pangan baik sebesar 6%. Berdasarkan hasil uji korelasi pearson diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan skor keamanan pangan (nilai $p = 0.500$) dan (nilai $r = 0.1260$) dan tidak ada hubungan antara sikap dengan skor keamanan pangan (nilai $p = 0.282$) dan (nilai $r = -0.200$).

Kata kunci : Pengetahuan, Sikap, Skor Keamanan Pangan, Penjual, Cilok
Kepustakaan

Daftar Bacaan : 11 buku (2000 – 2012)

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Anak sekolah merupakan generasi penerus dan modal pembangunan, Oleh sebab itu tingkat kesehatannya perlu diperbaiki dan ditingkatkan. Salah satu upaya kesehatan tersebut adalah perbaikan gizi terutama di usia sekolah dasar usia 7 – 12 tahun. Gizi yang baik akan menghasilkan SDM (Sumber Daya Manusia) yang berkualitas yaitu sehat, cerdas dan memiliki fisik yang tangguh serta produktif. Perbaikan gizi anak sekolah dasar khususnya merupakan langkah strategis karena berdampak secara langsung berkaitan dengan pencapaian SDM berkualitas (Depkes RI, 2005)

Makanan jajanan sudah menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kehidupan dikalangan masyarakat, baik di perkotaan maupun di pedesaan. Konsumsi makanan jajanan dikalangan masyarakat diprediksi terus akan mengalami peningkatan seiring dengan waktu. Menurut Rachmawati (2006) ternyata makanan jajanan masih beresiko terhadap kesehatan karena penanganan yang sering tidak higienis memungkinkan makanan jajanan terkontaminasi oleh mikroba beracun. Banyak jajanan yang tidak memenuhi syarat keamanan pangan sehingga dapat membahayakan kesehatan jutaan anak sekolah.

Berdasarkan data Direktorat dan Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Badan Pengawasan Obat Dan Makanan RI tahun 2008, jumlah korban keracunan pangan di Indonesia mencapai 25.268 orang, dengan 8.943 kasus jenis keracunan. Tahun 2009, jumlah korban berkurang menjadi 7.815 orang dengan 3.239 kasus. Pada rentang waktu 2010 – 2011, jumlah kasus mengalami peningkatan dengan korban didominasi kalangan anak – anak. Dari seluruh kasus,

sebagian besar menimpa kelompok usia anak – anak, 56,52 % yang terjadi di tempat tinggal atau rumah, dan sekitar 26 % di sekolah. Sedangkan berdasarkan data Dinkes.Kab.Jayapura tahun 2010 data keracunan pangan di Kabupaten Jayapura menduduki peringkat ke enam dengan 5 kasus keracunan yang mengakibatkan kematian (1.28%). Kasus keracunan umumnya disebabkan produsen makanan mencampur bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, pewarna tekstil kedalam makanan yang mereka produksi dan perdagangan.

Hasil penelitian Februhartanty (2004) dari hasil wawancara terhadap penjual makanan jajanan di daerah Jakarta Timur tahun 2004 menunjukkan bahwa penjual tidak mengetahui apakah Bahan Tambahan Makanan yang penjual gunakan adalah yang dilarang atau tidak oleh pemerintah. Penjual umumnya menggunakan BTM yang mudah di jumpai dan di dapat dikalangan masyarakat, harganya murah, dan mempunyai penampilan yang menarik pada makanan tanpa mencari tahu apakah itu dapat membahayakan bagi kesehatan. Lebih jauh lagi, diketahui bahwa makanan jajanan yang di jajakan umumnya tidak dipersiapkan dengan baik dan bersih. Kebanyakan penjaja makanan mempunyai pengetahuan yang rendah tentang penanganan pangan yang aman. Penjual juga kurang mempunyai akses terhadap air bersih serta fasilitas cuci dan buang sampah.

Makanan jajanan pentolan atau yang sering disebut dengan pentolan aci yang dicolok menjadi makanan yang banyak ditemukan dalam masyarakat serta menjadi makanan jajanan yang paling diminati oleh masyarakat khususnya pada anak usia sekolah. Disamping itu makanan jajanan cilok banyak diminati oleh masyarakat karena cara pembuatannya yang praktis dan tidak begitu mengeluarkan banyak biaya. Namun karena cara pembuatannya yang praktis, penjual makanan jajanan cilok kurang begitu memperhatikan keamanan pangan produksi yang dihasilkan.

Skor keamanan pangan adalah nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pengolah, pengolahan, dan distribusi makanan. Di Indonesia skor keamanan pangan masih belum begitu banyak diterapkan dan masih rendahnya pengetahuan tentang keamanan pangan pada penjual makanan jajanan. Berdasarkan hasil penelitian IPB (2009) di daerah Jawa Barat secara keseluruhan umumnya responden memiliki pengetahuan keamanan pangan berkategori sedang sebesar 40.4 % dan sebagian kecil memiliki pengetahuan keamanan baik sebesar 27.7 %.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Skor Keamanan Pangan Pada Penjual Makanan Jajanan Cilok di Lingkungan Sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang di atas maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini adalah " Apakah ada hubungan pengetahuan dan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui karakteristik penjual makanan jajanan cilok.
- b. Untuk mengetahui pengetahuan penjual makanan jajanan tentang keamanan pangan.
- c. Untuk mengetahui sikap penjual makanan jajanan tentang keamanan pangan.
- d. Untuk mengetahui skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.
- e. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjual dengan skor keamanan pangan
- f. Untuk mengetahui hubungan sikap penjual dengan skor keamanan pangan

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat kepada:

1. Penjual

Sebagai bahan informasi dan pengetahuan bagaimana cara pengolahan makanan jajanan cilok yang baik dengan skor keamanan pangan.

2. Petugas Gizi

Sebagai bahan masukan bagi Puskesmas Sentani Kota untuk lebih meningkatkan kegiatan penyuluhan kesehatan mengenai keamanan pangan di sekolah yang ada di wilayah kerjanya.

3. Masyarakat

Sebagai bahan informasi akan pentingnya pengetahuan dan sikap tentang keamanan pangan bagi masyarakat khususnya yang ada di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

4. Bagi peneliti

Memberi pengetahuan dan pengalaman dalam merealisasikan teori yang telah di dapat dibangku kuliah.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Dasar Teori

1. Pengetahuan Penjual

a. Pengertian

Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang.

Pengetahuan mengenai keamanan pangan pada penjual makanan jajanan adalah kepandaian. Bagaimana memilih dan menyimpan bahan makanan, kebersihan diri, cara pengolahan bahan makanan, serta bagaimana cara berdistribusi makanan yang baik. Pengetahuan (knowledge) adalah hasil pengetahuan dari manusia, yang sekedar menjawab pertanyaan "What", misalnya apa air, apa manusia, apa alam dan sebagainya. Pengetahuan secara perorangan maupun bersama ternyata langsung dalam dua bentuk dasar yang sulit ditentukan mana kiranya yang paling "asli" atau mana yang paling berharga dan paling manusiawi. Bentuk satu adalah mengetahui saja dan untuk menikmati pengetahuan itu demi memuaskan hati manusia (Notoatmodjo, 2003). Pengetahuan keamanan pangan sangat berpengaruh terhadap keamanan, kelayakan dan suatu yang bermutu. Pengetahuan seseorang dapat diperoleh baik secara internal maupun eksternal. Pengetahuan secara internal yaitu pengetahuan yang berasal dari dirinya sendiri berdasarkan pengalaman hidup. Pengetahuan secara eksternal yaitu pengetahuan yang berasal dari orang lain sehingga pengetahuan seseorang tentang sesuatu akan bertambah (Solihin, 2005).

b. 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

Seseorang yang mempunyai sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan 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

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

2. SIKAP Penjual

a. Pengertian

Sikap menurut Notoatmodjo (2003) adalah merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap stimulus ataupun objek. Sikap menurut Sunaryo (2004) adalah kecenderungan bertindak dari individu, berupa respon tertutup terhadap stimulus ataupun objek tertentu. Jadi, sikap merupakan suatu reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktifitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap merupakan kesiapan untuk

bereaksi terhadap objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek.

Dalam hal sikap, dapat dibagi dalam berbagai tingkatan, antara lain :

1) Menerima

Menerima (receiving), diartikan bahwa orang (objek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).

2) Merespon

Merespon (responding), yaitu dapat berupa memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan

3) Menghargai (valuating)

Menghargai (valuating), yaitu dapat berupa mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah

4) Bertanggung jawab (responsible) atas segala sesuatu yang telah dipilihnya (Notoatmodjo, 2003).

b. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

Menurut Sunaryo (2004), ada dua faktor yang mempengaruhi pembentukan dan pengubah sikap adalah faktor internal dan eksternal.

1) Faktor internal

Faktor internal adalah berasal dari dalam individu itu sendiri . Dalam hal ini individu menerima, mengolah, dan memilih segala sesuatu yang datang dari luar, serta menentukan mana yang akan diterima atau tidak diterima. Sehingga individu merupakan penentu pembentukan faktor sikap. Faktor interna terdiri dari faktor motif, faktor psikologis dan faktor fisiologis.

2) Faktor eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor yang berasal dari luar individu, berupa stimulus untuk mengubah dan membentuk sikap. Stimulus tersebut dapat bersifat langsung dan tidak langsung. Faktor eksterna terdiri dari; faktor pengalaman, situasi, norma, hambatan dan pendorong.

Menurut Azwar (2004) faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap yaitu ;

1) Pengalaman Pribadi

Jika berbagai pangan yang berbeda tersedia dalam jumlah yang cukup, biasanya orang memiliki pangan yang telah dikenal dan yang disukai. Hal tersebut disebabkan oleh ; banyaknya informasi yang dimiliki oleh seseorang tentang kebutuhan tubuh akan gizi selama beberapa masa dalam perjalanan hidupnya, kemampuan seseorang untuk menerapkan pengetahuan gizi ke dalam memilih makanan jajanan dan pengembangan cara pemanfaatan pangan yang sesuai. Pengalaman pribadi adalah apa yang telah ada yang sedang kita alami akan ikut membentuk dan mempengaruhi penghayatan seseorang.

2) Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Diantara orang yang biasanya dianggap penting oleh individu adalah orang tua, orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman sebaya, teman dekat, guru. Pada umumnya seseorang cenderung untuk memiliki sikap searah dengan sikap orang yang dianggap penting.

3) Pengaruh kebudayaan

Kebudayaan masyarakat mempunyai kekuatan yang berpengaruh dalam memilih sesuatu yang akan dilakukan. Aspek sosial budaya pangan adalah fungsi pangan dalam masyarakat yang berkembang sesuai dengan keadaan lingkungan, agama, adat, kebiasaan, dan pendidikan masyarakat tersebut (Baliwati, 2004).

3) Skor Keamanan Pangan Penjual

a. Pengertian

Nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pengolah, pengolahan, dan distribusi makanan (Mudjajanto, 1999)

Tujuan SKP adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminasi. Didalam SKP terdapat komponen – komponen dan sub komponen yang dijadikan indikator atau nilai yang menggambarkan kelayakan aman untuk dikonsumsi, yaitu;

a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB)

Pemilihan dan Penyimpanan bahan makanan terdapat 8 sub komponen didalamnya dan merupakan hal atau faktor yang sangat penting diperhatikan didalam suatu penyelenggaraan makanan, karna di dalam komponen ini merupakan faktor penentu baik atau buruk kualitas atau mutu yang akan dihasilkan.

b. Higiene Pengolah (HGP)

Higiene Pengolah disini, adalah kebersihan diri dan keadaan kesehatan seorang pengolah atau penjamah makanan. Didalam Higiene Pengolah terdapat 8 sub komponen yang menerangkan dan menjelaskan bagaimana penting peranannya

higiene pengolah dalam mengolah suatu bahan makanan maupun makanan untuk dapat menjadi aman dan layak dikonsumsi serta menghasilkan kualitas mutu yang baik.

c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)

Pengolahan Bahan Makanan disini adalah mempunyai arti yaitu, mengolah atau memasak bahan makanan menjadi suatu makanan yang berkualitas, aman, bergizi, aman serta layak untuk dikonsumsi. Karena di dalam komponen ini mempunyai peranan penting yang tidak kalah dengan komponen – komponen yang lainnya. memiliki 27 sub komponen serta didalamnya banyak menerangkan dan menjelaskan bagaimana mengolah atau memasak suatu bahan makanan agar tidak terkontaminasi silang maupun terkontaminasi oleh bahaya fisik, biologis maupun yang lainnya

d. Distribusi Makanan (DPM)

Distribusi Makanan disini adalah menjelaskan mengenai bagaimana cara mendistribusi makanan agar aman dan layak dikonsumsi sampai ke tempat tujuan. Distribusi makanan salah satu komponen di dalam formulir skor keamanan pangan yang memiliki 7 sub komponen didalamnya.

b. Tabel Komponen Form Skor Keamanan Pangan

Tabel 2.1 FORM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	3	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB →	22	
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP →	20	
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7.*	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8.*	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11.*	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0

15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM →		74	
D. DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)			
1.	<u>Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup</u>	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	<u>Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering</u>	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, enggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP→		19	

Sumber : Mudjajanto, 1999.

Keterangan : (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi ; (2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (0) * → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

TABEL. 2.2 PENERAPAN PERHITUNGAN HASIL PENILAIAN SKP**TABEL 2.2.1SKP MINIMUM UNTUK KATAGORI BAIK**

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)= (BOBOT) x (4)
PPB	0	$22 - 0 = 22$	$22 : 22 = 1,0000$	$0,16 \times 1,0000 = 0,1600$
HGP	0	$20 - 0 = 20$	$20 : 20 = 1,0000$	$0,15 \times 1,0000 = 0,1500$
PBM	0	$74 - 0 = 74$	$74 : 74 = 1,0000$	$0,55 \times 1,0000 = 0,5500$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,0000$	$0,14 \times 1,0000 = 0,1400$
				<i>SKP Maks = 1,0000</i>

TABEL 2.2.2SKP MINIMUM UNTUK KATAGORI SEDANG

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)=(BOBOT) x (4)
PPB	0	$22 - 0 = 22$	$22 : 22 = 1,0000$	$0,16 \times 1,0000 = 0,1600$
HGP	0	$20 - 0 = 20$	$20 : 20 = 1,0000$	$0,15 \times 1,0000 = 0,1500$
PBM	4	$74 - 4 = 70$	$70 : 74 = 0,9459$	$0,55 \times 0,9459 = 0,5203$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,0000$	$0,14 \times 1,0000 = 0,1400$
				<i>SKP Minimal= 0,9703</i>
				<i>SKP Maks = 1,0000</i>

TABEL 2.2.3 SKP MINIMUM UNTUK KATAGORI RAWAN, TETAPI AMAN DIKONSUMSI

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)=(BOBOT) x (4)
PPB	1	$22 - 1 = 21$	$21 : 22 = 0,9545$	$0,16 \times 0,9545 = 0,1527$
HGP	2	$20 - 2 = 18$	$18 : 20 = 0,9000$	$0,15 \times 0,9000 = 0,1350$
PBM	5	$74 - 5 = 69$	$69 : 74 = 0,9324$	$0,55 \times 0,9324 = 0,5128$
DMP	1	$19 - 1 = 18$	$18 : 19 = 0,9474$	$0,14 \times 0,9474 = 0,1327$
			<i>SKP Minimal= 0,9332</i>	
			<i>SKP Maks = 0,9702</i>	

TABEL 2.2.4 SKP < 0,6217 (atau < 62,17 %) → RAWAN, TIDAK AMAN UNTUK DIKONSUMSI

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)=(BOBOT) x (4)
PPB	4	$22 - 4 = 18$	$18 : 22 = 0,8182$	$0,16 \times 0,8182 = 0,1309$
HGP	5	$20 - 5 = 15$	$15 : 20 = 0,7500$	$0,15 \times 0,7500 = 0,1125$
PBM	35	$74 - 35 = 39$	$39 : 74 = 0,5270$	$0,55 \times 0,5270 = 0,2899$
DMP	7	$19 - 7 = 12$	$12 : 19 = 0,6316$	$0,14 \times 0,6316 = 0,0884$
			<i>SKP Minimal= 0,6217</i>	
			<i>SKP Maks = 0,9331</i>	

4) Makanan Jajanan Cilok

a. Pengertian

Sebuah makanan jajanan yang banyak ditemukan di masyarakat terutama pada anak sekolah dan mempunyai bentuk bulat sedang yang terbuat dari campuran tepung terigu, kanji dan biasanya dicampur dengan daging sapi yang sudah digiling (Endang, 2011)

b. Bahan

Tabel 2.3 Bahan Pembuatan Cilok

Nama Bahan	Berat Bahan
Tepung Sagu	400 gram
Tepung Kanji	25 gram
Maizena	1 sdt
Garam	1 sdt
Merica	1 sdt
Bawang Putih Bubuk	1 sdm
Air	ml air

c. Cara Membuat

1. Rebus air hingga matang (mendidih)
2. Campur & aduk jadi satu bahan cilok
3. Setelah tercampur rata, taruh adonan di tangan secukupnya.
4. 1 sdm bawang putih bubuk
5. Kepalkan tangan, lalu tekan adonan hingga keluar membentuk bulatan di rongga tangan anatar jari telunjuk & jempol (seperti membuat bakso)
6. Sendokkan adonan yang keluar dari rongga tangan, sambil dibulatkan dengan sendok
7. Rebus adonan bulat cilok di air yang mendidih sampai terapung
8. Setelah terapung, taruh di kukusan

Bahan saus kacang:

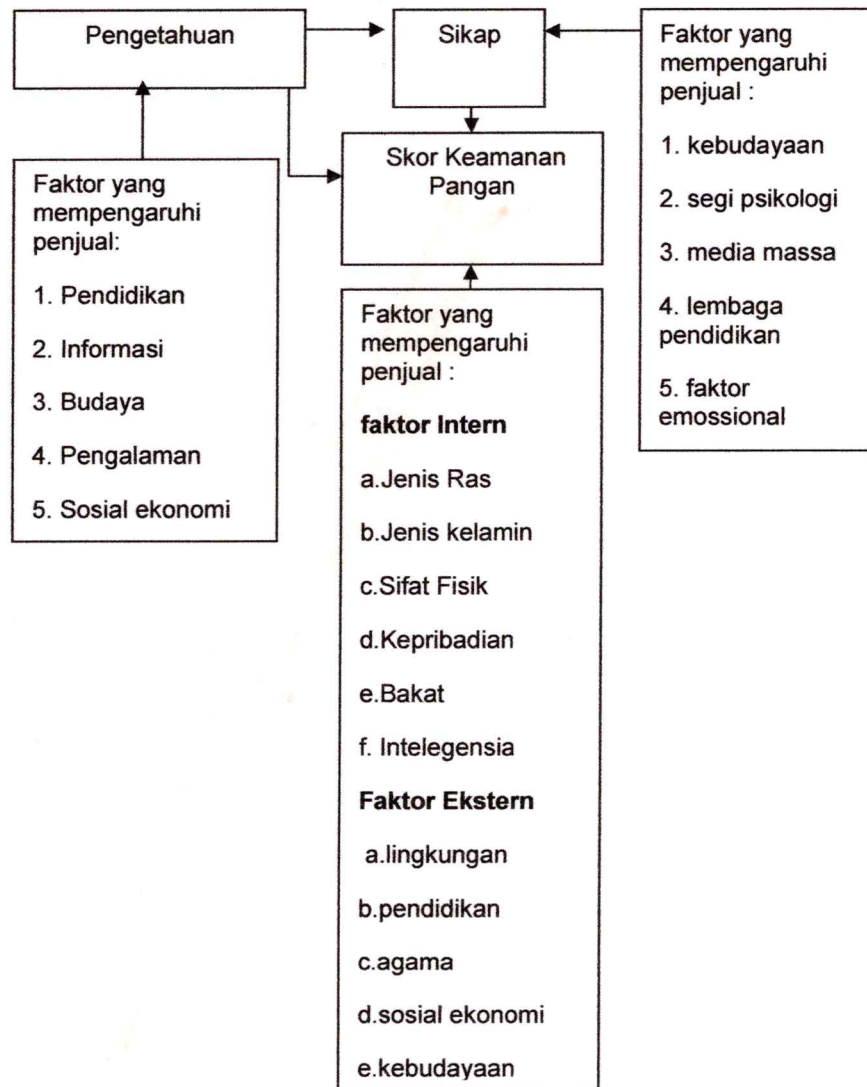
1. 250 gram kacang tanah, hancurkan dengan air matang panas secukupnya.
2. 5 Cabe merah, diulek.
3. 1/2 sdt garam
4. 2 sdt gula
5. Kecap secukupnya
6. 3 Siung bawang putih dicincang halus
7. 5 Kemiri dihaluskan

Cara membuat saus kacang :

1. Campur & aduk jadi satu semua bahan untuk saus kacang dan kecap (Endang, 2011).

B. Kerangka Konsep

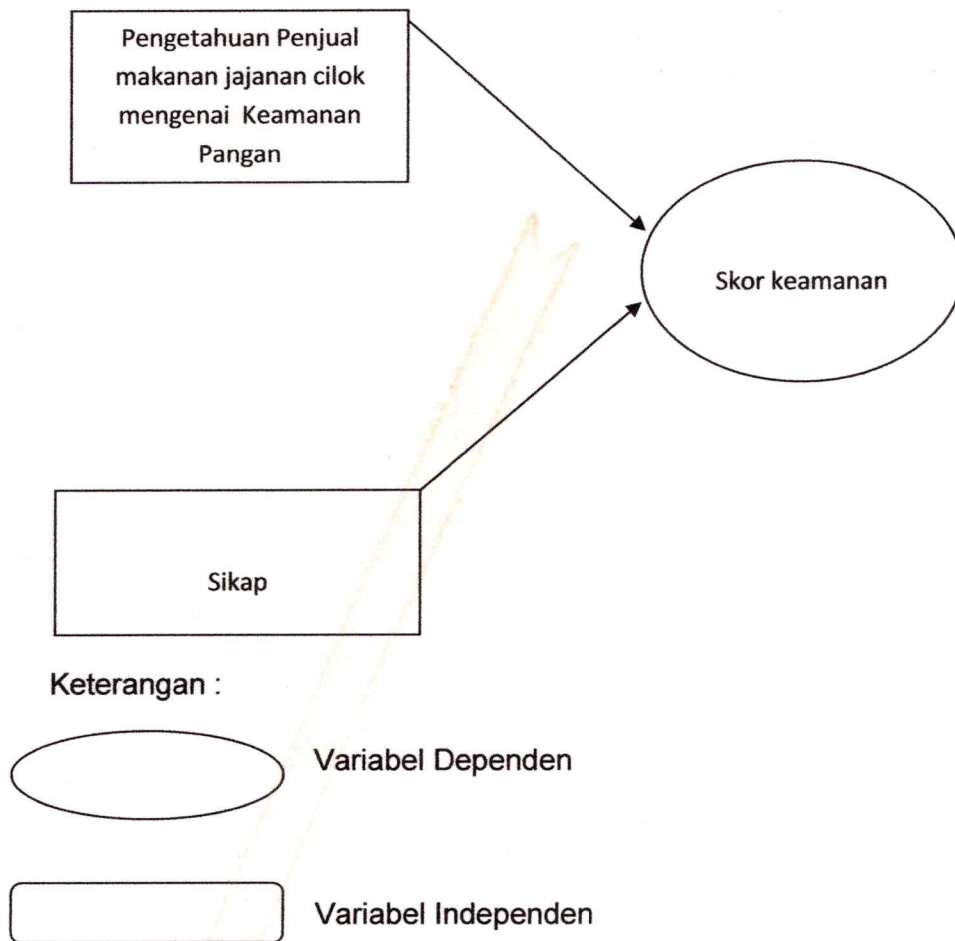
1. Kerangka Teori



Gambar 1. Bagan Kerangka Teori

(Dalam Puriantini, 2010)

2. Kerangka Pikir



Gambar 2. Kerangka Konsep

C. Hipotesis

1. Ho : Tidak ada hubungan pengetahuan dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah – sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.
2. Ha : Ada hubungan pengetahuan dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah – sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.
3. Ho : Tidak ada hubungan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah – sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.
4. Ha : Ada hubungan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah – sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

D. Definisi Operasional

No	Definisi Operasional	Kriteria Objektif
1.	Pengetahuan penjual : Merupakan hasil tahu dari kuesioner yang diberikan kepada penjual, dan ini terjadi setelah penjual melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Dimana penginderaan terjadi melalui pancaindera dan sebagian besar penginderaan manusia melalui mata serta telinga. Sebaran pengetahuan didapatkan melalui kuesioner dengan 11 pertanyaan	Baik : Jika jawaban benar $\geq 70\%$ dari 11 pertanyaan kuesioner Kurang : Jika jawaban benar $< 70\%$ dari 11 pertanyaan kuesioner Skala : Rasio
2.	Sikap penjual : Sikap merupakan respon evaluatif terhadap pengalaman kognisi, afeksi, dan tindakanya terhadap keamanan pangan dari penjual makanan jajanan cilok. Sebaran sikap penjual didapatkan dari kuesioner yang diberikan	Kategori baik : jika skor total $\geq 60\%$ rata – rata dari 17 pertanyaan kuesioner Kategori kurang : jika skor total $< 60\%$ rata – rata dari 17 pertanyaan kuesioner. Skala : Rasio
3.	Skor keamanan pangan penjual : nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, higiene pengolahan, pengolahan, dan distribusi makanan. Sebaran skor keamanan pangan didapatkan melalui formulir skor keamanan pangan dengan komponen yang sudah dibakukan	Kategori baik : 0,9332 – 1,0000 dari skor total komponen formulir skor keamanan pangan Kategori rawan : $< 0,9332$ dari skor total komponen formulir skor keamanan pangan Skala : Rasio

No	Definisi Operasional	Kriteria Obyektif
4	Makanan jajanan cilok atau pentol : Sebuah makanan jajanan yang banyak ditemukan dikalangan masyarakat terutama pada anak sekolah dan mempunyai bentuk bulat kecil yang terbuat dari campuran tepung terigu, kanji dan daging sapi.	Berbahan campuran dari tepung tapioka dan daging sapi Berbentuk bulat kecil, sedang dan besar.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah Deskriptif analitik, dengan pendekatan Observasional dan Cross – sectional study. Data variabel terikat maupun variabel bebas diambil dalam satu satuan waktu yang bersamaan.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

Waktu penelitian ini selama dua minggu yaitu pada tanggal 27 Juli – 11 Agustus 2012.

2. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di lingkungan sekolah (TK, SD, SMP, SMA) di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjual makanan jajanan yang berjualan di lingkungan sekolah di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

2. Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah semua Penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah yang ada di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura yang berjumlah 31 penjual. Penentuan sampel dengan cara purposive sampling. Dengan kriteria sampel adalah sebagai berikut:

1. Bersedia dijadikan sampel.
2. Penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani.

D. Tahapan penelitian

1. Instrumen dan Alat Penelitian

a. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- 1) Formulir identitas diri responden

Yang meliputi nama, umur, jenis kelamin, alamat, pendidikan dan pendapatan.

- 2) Formulir pengetahuan tentang keamanan pangan dan sikap penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani.

- 3) Formulir penilaian keamanan pangan

Pada penulis untuk mengobservasi penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani.

b. Alat – alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

- 1) Buku Catatan
- 2) Alat tulis.
- 3) Kamera
- 4) Alat perekam suara
- 5) Komputer.

2. Jalanya Penelitian

a. Proses perizinan

Proses perizinan pertama kali yang dilakukan adalah mengurus surat izin penelitian ke Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

b. Penyusunan instrumen

Penyusunan instrumen meliputi pembuatan formulir identitas diri subjek dan formulir tentang pengetahuan, sikap dan skor keamanan.

c. Prosedur pelaksanaan penelitian

1. Penelitian dilaksanakan setelah proses surat izin dari Distrik Sentani.

2. Pengamatan atau penilaian terhadap tahapan penilaian keamanan pangan yang sesuai dengan kuesioner dan skor keamanan pangan yang ada yaitu :

- a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB).
- b. Higiene Pemasak (HGP)
- c. Pengolahan Bahan Makanan (PBM)
- d. Distribusi Makanan (DPM)

Observasi dan penilaian pada pemilihan & penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dilakukan di rumah penjual sedangkan untuk Distribusi Makanan (DPM) dilakukan ditempat berjualan penjual.

d. Enumerator

Dalam penelitian ini menggunakan enumerator sebanyak 3 orang yang berlatarbelakang sebagai Mahasiswa Jurusan Gizi. Dimana sebelumnya enumerator diberikan penjelasan selama 2 hari mengenai tujuan dalam penelitian ini.

E. Jenis Data

1. Pengumpulan Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah berupa data primer dan data sekunder.

a. Data Primer

- 1) Data pengetahuan penjual tentang keamanan pangan diambil dengan wawancara dan menggunakan kuesioner pengetahuan.
- 2) Sikap penjual tentang keamanan pangan diambil dengan wawancara dan menggunakan kuesioner sikap
- 3) Data skor keamanan pangan diambil dengan observasi langsung kepada penjual makanan jajanan cilok dengan menggunakan tabel pengamatan Skor Keamanan Pangan (terlampir). Dibantu oleh enumerator yaitu sebanyak 3 orang dengan terlebih dahulu diberi penjelasan tentang bagaimana mengumpulkan data dengan menggunakan pengamatan Skor Keamanan Pangan.
- 4) Data jumlah penjual makanan jajanan cilok diperoleh dari hasil survey yang dilakukan oleh peneliti.

b. Data Sekunder

Data sekunder berupa data demografi, topografi, data penduduk Distrik Sentani Kabupaten Jayapura, didapat dari kantor Distrik Sentani.

2. Pengolahan Data

1. Data pengetahuan terdiri dari 11 pertanyaan keamanan pangan yang diolah dengan cara diberi nilai yaitu bila baik jawaban benar diberi nilai 1 sedangkan bila jawaban salah diberi nilai 0.
2. Sikap terdiri dari 17 pertanyaan mengenai keamanan pangan yang diolah dengan menggunakan kuesioner dengan 4 pilihan jawaban model skala Likert yaitu Sangat Setuju (SS) dengan

skor 4, Setuju (S) diberi skor 3, Agak Setuju (As) diberi skor 2 dan Tidak Setuju (TS) 1 diberi skor 1 untuk pertanyaan yang bersifat favourable sedangkan pertanyaan yang bersifat unfavourable setiap jawaban Sangat Setuju (SS) diberi skor 1, Setuju (S) diberi skor 2, Agak Setuju (AS) diberi skor 3 dan Tidak Setuju (TS) diberi skor 4.

Parameter

3. Skor keamanan pangan diolah dengan cara menjumlahkan hasil skor pada formulir skor keamanan pangan, berikut ini adalah tata cara penilain dan interpretasi yang dikategorikan dalam dua kategori pada skor keamanan pangan:

a) Tata Cara Penilaian

- 1) Menyiapkan formulir skor keamanan pangan.
- 2) Melakukan observasi atau pengamatan terhadap komponen dan subkomponen.
- 3) Memberi tanda (v) pada kolom formulir yang menunjukkan nilai untuk tiap sub komponen.
- 4) Melakukan penjumlahan nilai untuk tiap komponen (jumlah dari langkah 3).
- 5) Melakukan perhitungan nilai tiap komponen kedalam skala 0 – 1,00 (langkah 4 : nilai maksimal), $\rightarrow$ (nilai riil : nilai maksimal) tiap komponen.
- 6) Melakukan perhitungan skor tiap komponen (langkah 5 x bobot), (nilai skala 0 – 1,00 x bobot) tiap komponen.
- 7) Menjumlahkan skor tiap komponen (jumlah dari langkah 6) $\rightarrow$ skor keamanan pangan (SKP).
- 8) Menetapkan kriteria skor keamanan pangan.

3. Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan komputer dengan analisis statistik sebagai berikut :

1. Analisis Univariat

Analisis ini digunakan untuk memberikan gambaran umum terhadap data hasil penelitian yaitu karakteristik penjual, pengetahuan dan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan di lingkungan sekolah di Distrik Sentani. Data pengetahuan penjual dan sikap penjual tentang skor keamanan pangan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi.

2. Analisis Bivariat

Mengetahui hubungan antar variabel bebas dan variabel terikat, yaitu variabel pengetahuan dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani, variabel sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani.

Analisis ini menggunakan uji korelasi pearson dengan sampel terdistribusi secara normal

4. Penyajian Data

Data yang diolah dibuat dalam bentuk tabel frekuensi, tabel silang dan tabulasi yang dinarasikan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Lokasi

Distrik Sentani merupakan salah satu Distrik yang memiliki luas wilayah 114km² secara geografis terletak antara 2⁰29'-2⁰36' Lintang Selatan, 140⁰26'-140⁰32' Bujur Timur. Distrik Sentani terdiri daerah pegunungan terdapat pada bagian selatan, daerah dataran pada bagian barat dan sebagian utara. Daerah – daerah tersebut dapat dikelompokkan sebagai berikut : Dataran Rawa sebesar 10%, Dataran Kering sebesar 60%, Dataran Pegunungan sebesar 15% dan Perairan (Danau) sebesar 15%.

Distrik sentani mempunyai batas – batas wilayah sebagai berikut : sebelah utara berbatasan dengan Kota Jayapura, sebelah selatan berbatasan dengan Distrik Ebungfau, sebelah barat berbatasan dengan Distrik Waibu dan sebelah timur berbatasan dengan Distrik Sentani Timur.

Pemerintahan Distrik Sentani dipimpin oleh Kepala Distrik dibantu oleh 1 orang Sekretaris Distrik dan 5 orang Kepala Seksi yaitu Kepala Seksi Pemerintahan, Kepala Seksi Pembangunan, Kepala Seksi Kesejahteraan Sosial, Kepala Seksi Ketentraman dan Ketertiban serta Kasi Pelayanan. Didalam penyelenggaraan pemerintahan dimana wilayah Distrik Sentani terbagi atas 7 kampung dan 3 kelurahan dengan jumlah penduduk yang dapat dilihat pada tabel 4.1

Tabel 4.1 Distribusi Frekuensi Jumlah Penduduk Distrik Sentani Berdasarkan Jenis Kelamin

NO	NAMA DESA/ KELURAHAN	JUMLAH PENDUDUK			JUMLAH KK
		L	P	JUMLAH	
1	2	3	4	5	3
1	KEL. SENTANI KOTA	8432	8427	16859	4875
2	KEL. HINEKOMBE	9939	9016	18955	5013
3	KEL. DOBONSOLO	2829	2955	5784	3011
4	KAMPUNG YOBEB	722	681	1403	445
5	KAMPUNG IFALE	685	655	1340	287
6	KAMPUNG SEREH	3214	3041	6255	675
7	KAMPUNG HOBONG	451	573	1024	310
8	KAMPUNG YOBOY	559	411	970	250
9	KAMPUNG IFAR BESAR	450	373	823	213
10	KAMPUNG YAHIM	135	125	260	101
	JUMLAH	27281	26132	53673	15180

Sumber : Data Sekunder, 2012

Mata pencaharian penduduk Wilayah Distrik Sentani pada tahun 2009 sebagian besar adalah buruh yaitu 5432, Petani dengan sebesar 4.361 jiwa, Nelayan sebesar 1.674 jiwa, Peternak sebesar 952 jiwa, Pedagang sebesar 2.667 jiwa, PNS sebesar jiwa 1948 jiwa dan ABRI sebesar 1051 jiwa.

2. Karakteristik Responden

a. Umur Responden

Umur Responden dibedakan menjadi empat kategori dengan skala interval sepuluh yaitu (≤ 20 tahun, 21 – 30 tahun, 31 – 40 tahun dan 41 – 50 tahun). Umur responden termuda adalah 18 tahun dan umur tertua adalah 50 tahun. Sebaran umur responden dapat dilihat pada Tabel 4.2

Tabel 4.2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Umur Responden

Umur	n	%
≤ 20 Tahun	1	3,2
21 – 30 Tahun	8	25,9
31 – 40 Tahun	13	41,9
41 – 50 Tahun	9	29,0
Jumlah	31	100,0

Sumber : Data primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.2 diatas menunjukan bahwa distribusi frekuensi berdasarkan umur responden sebagian besar adalah berumur antara 31 – 40 Tahun sebanyak 13 responden (41,9%), sedangkan yang paling kecil adalah berumur ≤ 20 Tahun sebanyak 1 responden(3,1%).

b. Jenis Kelamin Responden

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan dilapangan diketahui bahwa responden berjumlah 31 orang dan semua (100%) adalah berjenis kelamin laki – laki dan beretnis Jawa.

c. Pendidikan Responden

Pendidikan responden dibedakan menjadi tiga kategori yaitu (SD, SMP/SLTP, SMA/SMK,). pendidikan responden dapat dilihat pada tabel 4.3

Tabel 4.3 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pendidikan Responden.

Pendidikan	n	%
SD	11	35,5
SMP/SLTP	15	48,4
SMA/SMK	5	16,1
Jumlah	31	100,0

Sumber : Data primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.3 diatas menunjukkan bahwa distribusi frekuensi berdasarkan pendidikan responden adalah sebagian besar berpendidikan SMP/SLTP sebanyak 15 orang (48,4%) sedangkan yang berpendidikan tertinggi adalah tamat SMA/SMK dengan jumlah sebanyak 5 orang (16,1%).

d. Jumlah Rata – rata Cilok yang Dijual Responden

Bahan pembuatan Cilok yang dijual di Sekolah - sekolah adalah terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan daging sapi yang dibentuk bulat-buat seperti bakso. Jumlah rata – rata cilok yang dijual responden dibedakan atas dua kategori yaitu kurang dari 500 tusuk, dan lebih dari_ 500 tusuk dengan harga Rp. 1.000,-/tusuk. Adapun sebaran rata – rata cilok yang dijual responden dapat dilihat pada tabel 4.4

Tabel 4.4 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Jumlah Rata – rata Cilok Yang Dijual Responden

Rata – rata Cilok yang dijual	n	%
< 500 Tusuk	20	64,5
$\geq$ 500 Tusuk	11	35,5
Jumlah	31	100,0

Sumber : Data primer yang diolah, 2011

Dari tabel 4.4 diatas menunjukan bahwa distribusi frekuensi berdasarkan jumlah rata – rata yang dijual responden sebagian besar adalah < 500 tusuk dengan jumlah responden sebanyak 20 orang (64,5%), sedangkan yang paling kecil adalah $\geq$ 500 tusuk dengan sebanyak 11orang (35,5%) .

e. Lamanya Berjualan Cilok

Lamanya penjual Cilok dibedakan atas tiga kategori yaitu (< 1 tahun, 1-5 tahun dan > 5 tahun). Penjual yg paling lama berjualan adalah 10 thn, yg baru berjualan adalah 2 bln. Sebaran lamanya penjual berjualan cilok dilihat pada tabel 4.5

Tabel 4.5 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Lamanya Berjualan Cilok.

Lamanya Berjualan	n	%
< 1 Tahun	3	9,7
1 - 5 Tahun	21	67,7
> 5 Tahun	7	22,6
Jumlah	100	100,0

Sumber : Data primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.5 diatas menunjukan bahwa distribusi frekuensi berdasarkan lamanya berjualan responden sebagian besar adalah 1 – 5 tahun sebanyak 21 orang (67,7%) responden sedangkan yang paling kecil adalah < 1 tahun dengan sebanyak 3 orang (9,7%).

f. Tempat Membeli Bahan Makanan Cilok

Tempat membeli bahan makanan jajanan Cilok dibedakan atas tiga lokasi yaitu (Kios, Pasar tradisional, dan Pasar Swalayan). Dimana kios salah satu tempat membeli bahan makanan yang paling di favoritkan sehingga untuk lebih lengkapnya dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tempat Membeli Bahan Makanan Cilok.

Tempat Membeli Bahan Makanan	n	%
Kios	24	77,4
Pasar Tradisional	6	19,3
Pasar Swalayan	1	3,3
Jumlah	31	100,0

Sumber : Data primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.5 diatas menunjukan bahwa distribusi frekuensi berdasarkan tempat membeli bahan makanan cilok sebagian besar adalah membeli bahan makanan di kios sebanyak 24 orang (77,4%) sedangkan yang paling kecil adalah membeli bahan makanan di Pasar Swalayan sebanyak 1 orang (3,3%).

g. Pekerjaan Tambahan Responden

Pekerjaan tambahan adalah pekerjaan penjual selain menjual cilok. Pekerjaan tambahan responden dibedakan atas dua kategori yaitu ada pekerjaan tambahan dan tidak ada. Pekerjaan tambahan ada sebagian responden bekerja sebagai penjual bubur kacang ijo dan sosis goreng pada sore harinya. Pekerjaan tambahan responden dapat dilihat pada tabel 4.7

Tabel 4.7 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Pekerjaan Tambahan Responden.

Pekerjaan Tambahan	n	%
Tidak ada	27	87,1
Ada	4	12,9
Jumlah	31	100

Sumber : Data primer, 2012

Dari tabel 4.6 diatas menunjukan bahwa distribusi frekuensi berdasarkan pekerjaan tambahan responden sebagian besar adalah tidak ada atau tidak mempunyai pekerjaan tambahan dengan frekuensi dan persentase responden sebanyak 27 (87,1%) responden sedangkan yang paling kecil adalah ada atau mempunyai pekerjaan tambahan dengan frekuensi dan persentase responden sebanyak 4 (12,9%) responden.

3. Pengetahuan Keamanan Pangan

Pengetahuan keamanan pangan didapatkan dengan menggunakan sebaran kuesioner dengan kriteria pengetahuan baik $\geq 70\%$. Sebaran kuesioner kepada responden dapat dilihat pada tabel 4.8 sebagai berikut :

Tabel 4.8 Distribusi Frekuensi Pengetahuan Keamanan Pangan Responden

Pengetahuan Keamanan Pangan	n	%
Baik	21	68
Kurang	10	32
Total	31	100

Sumber : Data Primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.8 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki pengetahuan yang baik, sebanyak 21

responden (68%) dimana pengetahuan baik tersebut diperoleh sebagian dari hasil jawaban responden adalah pertanyaan tentang makanan yang sudah kadaluarsa adalah berbahaya bagi kesehatan didapat 100% responden menjawab benar 31 dan pertanyaan pewarnaan makanan yang alami adalah kunyit, daun pandan didapat 30 responden (96,8%) serta pewarnaan pada makanan adalah agar makanan menjadi menarik dan pemberian vetsin/MSG yang berlebihan pada makanan dapat berbahaya adalah berbahaya bagi kesehatan masing – masing didapat 29 responden (93,5%) artinya bahwa semua responden mengetahui bahayanya makanan yang sudah kadaluarsa bagi kesehatan, pewarnaan makanan yang alami dan tujuan pewarnaan serta pemberian vetsin yang berlebihan dapat berbahaya bagi kesehatan sedangkan pengetahuan kurang sebanyak 10 responden (32%).

Dimana pengetahuan kurang tersebut diperoleh dari hasil jawaban responden adalah pertanyaan tentang bahan tambahan makanan adalah bahan – bahan yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan sebanyak 26 responden (83,9%) dan penambahan formalin biasanya pada makanan seperti bakso dan tahu sebanyak 22 responden (71,0%). sebagian besar responden tidak begitu terlalu mengetahui tentang hal tersebut.

4. Sikap Keamanan Pangan Responden

Sikap Keamanan Pangan didapatkan dengan menggunakan sebaran kuesioner dengan kriteria sikap baik $\geq 60\%$. Sebaran kuesioner kepada responden dapat dilihat pada tabel 4.8 sebagai berikut :

Tabel 4.9 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sikap Keamanan Pangan Responden.

Sikap Keamanan Pangan	n	%
Baik	16	52
Kurang	15	48
Total	31	100

Sumber : Data Primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.9 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki sikap yang baik sebanyak 16 responden (52%) dimana sikap baik tersebut diperoleh sebagian dari hasil jawaban responden adalah pertanyaan tentang makanan dapat dipegang langsung, pada saat memberikan makanan pada pembeli menjawab tidak setuju didapat sebanyak 30 responden (96,8%) dan makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa atau berbau basi sebelum dijual sebanyak 24 responden (77,4%). artinya bahwa sebagian besar responden mengetahui bahwa bahanya atau dampak yang akan terjadi terhadap keamanan pangan itu sendiri bila dikonsumsi sedangkan sikap keamanan pangan kurang sebanyak 15 responden (48%).

Dimana sikap keamanan kurang tersebut diperoleh dari hasil jawaban responden adalah pertanyaan tentang pemasak harus berbadan sehat, berpakaian bersih, memakai tutup kepala serta memakai alas kaki selama memasak responden sebagian besar menjawab setuju dengan frekuensi dan persentase 24(77,4%) artinya bahwa responden belum begitu bersependapat atau mengetahui mengenai keamanan pangan itu sendiri.

5. Skor Keamanan Pangan Responden

Skor keamanan pangan didapatkan dengan menggunakan sebaran formulir keamanan pangan yang dilakukan dengan observasi langsung dengan kriteria keamanan pangan baik 0,9332 – 1,0000. Sebaran formulir keamanan pangan pada responden dapat dilihat pada tabel 4.10

Tabel 4.10 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Skor Keamanan Pangan Responden

Skor Keamanan Pangan	n	%
Rawan	29	94
Baik	2	6
Total	31	100

Sumber : Data Primer yang diolah, 2012

Dari tabel 4.10 diatas menunjukkan bahwa sebagian besar responden memiliki keamanan pangan yang dalam kategori rawan sebanyak 29 (94%) dimana data tersebut diperoleh sebagian dari hasil observasi langsung terhadap responden mengenai sub komponen – komponen yang diharus dipenuhi dalam keamanan pangan yaitu pemasak memakai tutup kepala sebanyak 30 responden (96,8%) artinya bahwa sebagian besar responden tidak melakukan apa yang seharusnya dilakukan untuk keamanan dan kelayakan keamanan dalam mengolah bahan makanan untuk menjadi suatu makanan yang aman dan layak untuk dikonsumsi sedangkan keamanan pangan baik diperoleh dari hasil observasi untuk sub komponen – komponen dimana bahan makanan yang digunakan harus segar, tidak busuk dan tidak rusak bahan yang digunakan oleh responden sudah sesuai sebanyak 31 responden (100%).

6. Hubungan Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan

Tabel 4.11 Hubungan Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan

Indikator	p	r
Hubungan Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan	0.500	0.126

Berdasarkan tabel 4.11 diatas yang didapatkan dari Hasil uji statistik dengan uji korelasi pearson didapat nilai $p = 0.500$ lebih besar dari 0.05 sedangkan nilai $r = 0.126$ artinya hubungan antara pengetahuan dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok yang ada di lingkungan sekolah di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura tidak bermakna dan memiliki keeratan hubungan yang sangat kuat.

7. Hubungan Sikap dengan Skor Keamanan Pangan

Tabel 4.12 Hubungan Sikap dengan Skor Keamanan pangan

Indikator	p	r
Hubungan Sikap dengan Skor Keamanan Pangan	0.282	- 0.200

Berdasarkan tabel 4.11 diatas yang didapatkan dari Hasil uji statistik dengan uji korelasi pearson didapat nilai $p = 0.282$ lebih besar dari 0.05 sedangkan nilai $r = -0.126$ artinya hubungan antara sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual makanan jajanan cilok yang ada di lingkungan sekolah di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura tidak bermakna dan memiliki keeratan hubungan yang lemah

B. Pembahasan

Dalam bab ini akan dijelaskan kaitan antara teori, penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, serta hasil penelitian yang dilakukan tentang hubungan pengetahuan dan sikap penjual makanan jajanan cilok dengan skor keamanan pangan.

1. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu, pengetahuan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga.(Notoatmodjo,2003).

Pengetahuan penjual makanan jajanan cilok mengenai keamanan pangan pada penelitian ini menggunakan sebaran kuesioner pada responden dengan kriteria baik $\geq 70\%$ dan sebagian besar responden penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura memiliki pengetahuan yang baik dengan sebanyak 21 responden (68%) diperoleh dari pertanyaan adalah tentang makanan yang sudah kadaluarsa berbahaya bagi kesehatan sebanyak (100%) responden menjawab dengan benar dan pertanyaan pewarnaan makanan yang alami adalah kunyit, daun pandan didapat 30 responden (96,8%) serta pewarnaan pada makanan adalah agar makanan menjadi menarik dan pemberian vetsin/MSG yang berlebihan pada makanan dapat berbahaya adalah berbahaya bagi kesehatan masing – masing didapat 29 responden (93,5%) artinya bahwa semua responden mengetahui bahayanya makanan yang sudah kadaluarsa bagi kesehatan, pewarnaan makanan yang alami dan tujuan pewarnaan serta pemberian vetsin yang

berlebihan dapat berbaha bagi kesehatan responden yang memiliki pengetahuan kurang sebanyak 10 responden (32%).

Dimana data tersebut diperoleh dari pertanyaan tentang bahan tambahan makanan adalah bahan – bahan yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan sebanyak 26 responden (83,9%) dan penambahan formalin biasanya pada makanan seperti bakso dan tahu sebanyak 22 responden (71,0%). sebagian besar responden tidak begitu terlalu mengetahui tentang hal tersebut. Yang notabene responden sebagian besar berpendidikan tingkat SD sebanyak 11 responden (35,5%) dan SMP sebanyak 15 (48,4%).

Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa responden berpendidikan tingkat rendah mempunyai pengetahuan yang baik. Pengetahuan yang baik dalam mengetahui keamanan pangan selain terbentuk pengetahuan yang dimiliki, juga dipengaruhi oleh tingkat pendidikan yang sebagian besar adalah berpendidikan SMP/SLTP, informasi yang didapat dari media masa, Budaya, Pengalaman, Sosial ekonomi penjual (Sukanto, 2003)

2. Sikap

Sikap menurut Notoatmodjo (2003) adalah merupakan reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap stimulus ataupun objek.

Sikap penjual makanan jajanan cilok mengenai keamanan pangan pada penelitian ini menggunakan sebaran kuesioner pada responden dengan kriteria sikap baik $\geq 60\%$ dan sehingga sebagian besar sikap penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura sebagian besar memiliki sikap yang baik sebanyak 16 responden (52%) diperoleh dari pertanyaan sikap tentang makanan dapat dipegang langsung, pada saat memberikan makanan pada pembeli

menjawab tidak setuju sebanyak 30 responden (96,8%) dan makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa atau berbau basi sebelum dijual sebanyak 24 responden (77,4%) sedangkan penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah diwilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura yang memiliki sikap kurang sebanyak 15 responden (48%).

Dimana data tersebut diperoleh dari pertanyaan sikap mengenai keamanan pangan yaitu peralatan memasak yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan kering menjawab sangat setuju sebanyak 11 responden (35,5%) serta pemasak harus berbadan sehat, berpakaian bersih, memakai tutup kepala serta memakai alas kaki selama memasak menjawab sangat setuju sebanyak 7 responden (22,6%).

Dari hasil diatas bahwa sikap penjual tidak begitu signifikan antara pengetahuan yang baik sebesar 68%. Sikap penjual dalam mengetahui keamanan pangan selain terbentuk dari pengetahuan yang dimiliki, juga dipengaruhi oleh kebudayaan penjual (Suhardjo,2003).

3. Skor Keamanan Pangan

Skor keamanan pangan pada penelitian ini menggunakan sebaran formulir skor keamanan pangan yang sudah dibakukan dan data yang diperoleh langsung dari observasi langsung pada responden dengan kriteria baik 0,9332 – 1,0000 sehingga sebagian besar penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di wilayah Distrik Sentani Kabupaten Jayapura adalah rawan sebanyak 29 responden (94%) tersebut diperoleh dari Sub komponen yaitu pemasak memakai tutup kepala selama memasak sebanyak 30 responden (96,8%) dan bahan beracun atau berbahaya tidak boleh disimpan di dapur serta pisau dan talenan

yang digunakan harus bersih sebanyak 19 responden (61,3%) tidak memenuhi nilai komponen tersebut. Sedangkan yang memiliki skor keamanan pangan sebanyak 2 (6%) tersebut diperoleh dari sub komponen bahan makanan yang digunakan masih dalam keadaan segar, tidak rusak dan tidak busuk didapat (100%) responden memenuhi nilai sub komponen keamanan makanan.

Dari hasil diatas yang sebagian besar skor keamanan pangan penjual adalah kurang tentunya berbanding terbalik dengan teori yang ada yaitu pengetahuan dan sikap yang baik tentu tindakannya pun baik. Penjual dapat berubah sikap menjadi suatu tindakan karena dipengaruhi oleh pengalaman hidup penjual yaitu pengalaman hidup penjual yang sampai saat ini memakai bahan tambahan makanan yang ditambahkan kedalam makanan tidak pernah terjadi masalah dalam proses penjualannya. Sikap seseorang dapat dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah pengalaman hidup (Azwar,2004)

4. Hubungan Pengetahuan dengan Skor Keamanan Pangan Pada Penjual Cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura

Hubungan Pengetahuan dengan skor keamanan pangan pada penjual cilok pada penelitian ini didapatkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan skor keamanan pangan. Tidak ada hubungan tersebut setelah didapatkan hasil uji statistik dengan uji korelasi pearson didapat nilai $p=0.500$ lebih besar dari 0.05 sedangkan nilai $r = 0.126$.

Tidak terbuktinya hubungan dan memiliki hubungan keeratan yang cukup kuat antara pengetahuan penjual makanan jajanan cilok dengan skor keamanan pangan ditunjang dengan teori pengetahuan menurut Notoadmodjo (2003) yaitu pengetahuan merupakan hasil

dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu, pengetahuan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui mata dan telinga. Karena pengetahuan penjual makanan jajanan cilok ini merupakan kepandaian penjual dalam memilih bahan makanan yang masih segar dan kepandaian pedagang dalam keamanan pangan

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

Faktor lain yang dapat menambah pengetahuan penjual dalam mengetahui tentang keamanan pangan adalah tayangan pada media masa. Bahaya bahan tambahan makanan yang sering di beritakan itulah yang diketahui penjual baik untuk dikonsumsi. Bahaya makanan yang sering diberitakan dimedia masa lebih populer di kalangan penjual dan membuat penjual mengetahui bahaya bahan tambahan makanan meskipun bahaya tersebut tidak boleh digunakan. Faktor – faktor yang mempengaruhi penjual selain tingkat pendidikan dapat juga dipengaruhi oleh faktor informasi dan budaya (Sukanto, 2000)

5. Hubungan Sikap penjual makanan jajanan cilok dengan skor keamanan pangan yang ada di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura.

Hubungan sikap dengan skor keamanan pangan pada penjual cilok pada penelitian ini didapatkan tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan skor keamanan pangan. Tidak ada hubungan tersebut setelah didapatkan hasil uji statistik dengan uji korelasi pearson didapat $p = 0.282$ lebih besar dari 0.05 sedangkan nilai $r = -0.200$.

Tidak terbuktinya ada hubungan dan mempunyai keeratan hubungan yang lemah antara sikap dengan skor keamanan makanan pada penjual makanan jajanan cilok di lingkungan sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura karena penjual makanan mempunyai pengetahuan dan sikap yang baik belum dilakukan dalam suatu tindakan. Sikap penjual yang baik belum tentu memunculkan tindakan atau membentuk perilaku yang baik artinya sikap belum merupakan tindakan atau aktifitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan atau perilaku. Sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek (Susanto, 2003).

Sikap penjual dalam keamanan pangan selain terbentuk dari pengetahuan yang dimiliki, juga dipengaruhi oleh kebudayaan dan lembaga pendidikan yang pernah penjual bersekolah (Suhardjo, 2003). Lembaga pendidikan sebagai suatu sistem mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap karena keduanya meletakkan dasar pengertian dan konsep pada penjual.

Faktor lain yang mempengaruhi penjual dalam keamanan pangan adalah faktor ekonomi yaitu mencari keuntungan dimana penjual hanya memikirkan bagaimana mendapatkan keuntungan yang besar dengan modal yang tidak terlalu besar tanpa memikirkan dampak bahaya bagi konsumennya. Faktor lain yang mempengaruhi sikap adalah faktor internal individu dalam menerima, mengolah dan memilih segala sesuatu yang datang dari luar dan eksternal berupa stimulus untuk mengubah dan membentuk sikap (Sunaryo,2004)

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

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

1. Pengetahuan penjual makanan jajanan mengenai keamanan makanan, sebagian besar mempunyai pengetahuan yang baik yaitu sebanyak 21 responden (68%) dan yang memiliki pengetahuan yang kurang sebanyak 10 responden (32%).
2. Sikap penjual makanan jajanan mengenai keamanan makanan, sebagian besar mempunyai sikap yang baik yaitu sebanyak 16 responden (52%) dan yang memiliki sikap yang kurang sebanyak 15 responden (48%).
3. Skor keamanan pangan penjual makanan jajanan mengenai keamanan makanan, sebagian besar mempunyai keamanan makanan yang baik yaitu sebanyak 2 responden (6%) dan yang memiliki keamanan makanan yang rawan sebanyak 29 responden (94%).
4. Tidak ada hubungan antara pengetahuan penjual makanan jajanan cilok dengan skor keamanan pangan ($p = 0.500$) dan memiliki keeratan hubungan yang cukup kuat ($r = 0.126$).
5. Tidak ada hubungan antara sikap penjual makanan jajanan cilok dengan skor keamanan pangan ($p = 0.282$) dan memiliki keeratan hubungan yang lemah ($r = -0.200$).

B. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diberikan beberapa saran guna perbaikan dan pemanfaatan penelitian tentang hubungan pengetahuan dan sikap dengan skor keamanan pangan antara lain ;

1. Bagi Intansi terkait (BPOM)

- 1) Memberikan penyuluhan pada penjual makanan jajanan mengenai bahan tambahan pada makanan karena penjual banyak yang belum mengetahui tentang bahan tambahan makanan yang dilarang dan diperbolehkan.
- 2) Memberikan sertifikat pelatihan mengenai keamanan pangan pada penjual makanan jajanan.
- 3) Melakukan pemantauan kepada penjual makanan jajanan empat periode dalam kurun 1 tahun

DAFTAR PUSTAKA

- Achadi, 2011. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Status Gizi .<http://www.gizi.com> (di akses tanggal 14 desember 2011.)
- Almatsier, Sunita. 2002. Penilaian Status Gizi. Jakarta. PT Gramedia.
- Arisman, MB. 2008. Gizi dalam Daur Kehidupan. Jakarta. Buku Kedokteran EGC.
- Depkes RI, 1994. Pedoman Deteksi Dini Tumbuh Kembang Anak. Jakarta.
- Hutapea. 1993. Menuju Gaya Hidup Sehat. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Kadiwaru, K. 2007. Gambaran Tingkat Pengetahuan, Sikap. Dan Penggunaan Garam Yodium di Kampung Dosai Distrik Sentani Barat Kabupaten Jayapura. Politeknik kesehatan Jayapura.
- Khumaidih, M. 1994. Gizi Masyarakat. Jakarta Gunung Mulia.
- Konda, K. 2005. Hubungan Status Gizi dan Kebiasaan Makan Pagi Dengan Prestasi Belajar Anak Sekolah Kelas IV dan V SD YPK Yoka Baru Kelurahan Yabansai Distrik Abepura. Politeknik Kesehatan Jayapura.
- Notoatmojo, S. 1993. Belajar Faktor-faktor yang Mempengaruhi. Jakarta. Rineka 2 cipta Grafindo Persada.
- Notoadmodjo, S. 2003. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta. PT Rineka Cipta
- Rasyid, R. 2001. The Characteristic and Two Year Survival Rate if Lung Cancer at Dharmas Cancer Hospital. www.pusat3litbangdepkes.go.id. (diakses tanggal 19 januari 2012).
- Sediaoetama, A. D. 1999. Ilmu Gizi dan Profesi, Jakarta Dian Rakyat.

Sinon,H . 2010.Hubungan Asupan Gizi dan Status Gizi Dengan KemajuanBelajar Mahasiswa Asrama Acemo Padang Bulan Sosial Kota Jayapura.Politeknik Kesehatan Jayapura.

Suhardjo. 2003. Sejarah Kesehatan dan Perkembangannya. Jakarta. Departemen pendidikan dan kebudayaan.

Supariasa,I.D.N .2002. Penilaian Status Gizi. Buku Kedokteran ECG. Jakarta

Syafiq dkk. 2008. Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta. PT Raja Grafindo Persada.

Waspaji, Pengertian Asupan Gizi,<http://www.gizi.pangan.co.id>.diakses tanggal 21 Mei 2012



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 Distrik Sentani Kota
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.

Adapaun mahasiswa yang akan melakuakn penelitian adalah :

Nama : Muhammad Ridwanto
NIM : PO. 71. 32. 2. 09. 32
Judul KTI : Hubungan pengetahuan dan Sikap Dengan Skor Keamanan Pangan pada Penjual Makanan Jajanan Cilok di Lingkungan Sekolah di Distrik Sentani Kabupaten Jayapura

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

Ketua Jurusan,



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



PEMERINTAH KABUPATEN JAYAPURA
DISTRIK SENTANI

SURAT KETERANGAN PENELITIAN

Nomor : 070 / 496 .

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : GREQ VIRGILIUS DIAAH YOKU,S.STP
NIP : 19800202 199912 1 003
Jabatan : Sekretaris Distrik Sentani

Dengan ini menerangkan :

Nama : MUHAMMAD RIDWANTO
N I M : PO. 71.32.2.09.32
Jurusan : Gizi
Politeknik Kesehatan Jayapura

Bahwa yang bersangkutan telah melaksanakan penelitian / pengumpulan data pada Kantor Distrik Sentani :

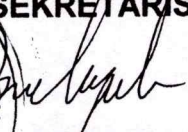
Tanggal : 27 Juli - 11 Agustus 2012

Judul KTI : "HUBUNGAN PENGETAHUAN dan SIKAP DENGAN SKOR KEAMANAN PANGAN pada PENJUAL JAJANAN CILOK di LINGKUNGAN SEKOLAH di DISTRIK SENTANI KABUPATEN JAYAPURA"

Demikian Surat Keterangan Penelitian ini kami diberikan kepada yang bersangkutan untuk dipergunakan dalam pengurusan selanjutnya.

Sentani ,

2012

AT. KEPALA DISTRIK SENTANI
SEKRETARIS

★ GREQ VIRGILIUS DIAAH YOKU,S.STP
PENATA
NIP. 19800202 199912 1 003



PEMERINTAH KABUPATEN JAYAPURA
SEKRETARIS DISTRIK SENTANI

LEMBAR DISPOSISI

No. Indeks :	No. Kode :	No. Urut : 390	Tgl. Penyelesaian :
Asal Surat : Depertemen kesehatan Republik Indonesia politeknik kesehatan kementerian jaya-pura jurusan Gizi	Tgl. Surat : 23 Juli 2012	Nomor : DL.02.02/III.01/85/2012.	
Perihal : permohonan izin melakukan penelitian.			
Ditujukan kepada	Tanggal	Paraf	Instruksi / Informasi
			Terlampir :

KUESIONER PENELITIAN

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP DENGAN SKOR KEAMANAN PANGAN PADA PENJUAL MAKANAN JAJANAN CILOK DI SEKOLAH DISTRIK SENTANI KABUPATEN JAYAPURA

Lokasi Penelitian :

Tanggal :

A. Data Identitas penjual makanan jajanan cilok

1. Nama Responden :
2. Umur :
3. Jenis kelamin :
4. Alamat :
5. Pendidikan :
 - a. Tamat SD
 - b. Tamat SMP/SLTA
 - c. Tamat SMA/SLTA
 - d. Tamat Akademi/ Perguruan Tinggi
 - e. Tidak tamat SD
6. Jumlah rata – rata yang dijual :
7. Lamanya berjualan :
8. Bahan yang digunakan :
9. Tempat membeli bahan makanan:
10. Harga produk yang dijual :
11. Adakah pekerjaan tambahan selain berjualan :

B. Kuesioner Tentang Pengetahuan Keamanan Pangan

NO	PERTANYAAN	BENAR	SALAH
1	Keamanan makanan adalah suatu cara untuk mencegah makanan dari pencemaran bahan beracun, busuk dsb. yang dapat merugikan kesehatan.		
2	Bahan Tambahan Makanan adalah bahan – bahan yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan		
3	Makanan yang sudah kadaluarsa berbahaya bagi kesehatan.		
4	Penambahan Bleng pada bakso, kerupuk menjadi kenyal dan mengembang		
5	Penambahan boraks pada bahan makanan agar bahan makanan menjadi awet adalah dilarang		
6	Penambahan formalin biasanya pada makanan seperti bakso dan tahu		
7	Dalam pembuatan Es sirup biasanya ditambah zat pewarna makanan		
8	Pewarnaan pada makanan adalah agar makanan menjadi menarik		
9	Pewarnaan makanan yang alami adalah kunyit, daun pandan		
10	Penambahan zat pewarna rhodamin B pada pada makanan adalah berbahaya dan dilarang		
11	Pemberian vetsin/MSG yang berlebihan pada makanan dapat berbahaya		

A. Pertanyaan Tentang Sikap Keamanan Pangan

NO	PERTANYAAN	Sangat setuju	Setuju	Agak setuju	Tidak setuju
1.	Makanan yang baik adalah makanan yang belum kadaluarsa.				
2	Dalam menggunakan wadah/tempat untuk menyimpan bahan makanan sebaiknya wadah yang bersih dan tidak mengandung racun.				
3	Bahan makanan tidak perlu disimpan ditempat yang khusus.				
4.	Pemasak harus berbadan sehat, berpakaian bersih, memakai tutup kepala serta memakai alas kaki selama memasak.				
5	Bahan makanan di cuci terlebih dahulu di air mengalir, seelum di masak				
6	Pemasak ketika bersin tidak menutup mulut, ketika sedang memasak				
7.	Peralatan memasak yang digunakan harus dalam keadaan bersih dan kering.				
8	Pembuangan air limbah harus lancar				
9	Makanan yang dijual harus selalu dalam keadaan bersih dan aman				
10	Hindari makanan dari debu,lalat dengan selalu menutup makanan yang dijual				
11	Makanan yang telah masak hendaknya segera di angkat, di tempatkan dalam wadah yang bersih				
12	Menyimpan makanan tidak lebih dari 4 jam				

13	Penggunaan minyak goreng dalam menggoreng sebaiknya 6 kali penggunaan				
14	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dijual				
15	Makanan dapat dipegang langsung, pada saat memberikan makanan pada pembeli				
16	Penjual harus menjual makanan yang tidak mengandung bahan berbahaya pada konsumen.				
17	Penyakit tidak dapat ditularkan melalui makanan				

Tabel 2.1 FORM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	Bahan makanan yang digunakan masih segar	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	Bahan makanan yang digunakan tidak busuk	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5.	Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya	3	0
6. *	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB →	22	
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3. *	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4. *	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6. *	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP →	20	
C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering	3	0
2. *	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3. *	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya	3	0
6.	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan bersih	3	0
7. *	Dapur tempat memasak harus dalam keadaan kering	3	0
8. *	Dapur tempat memasak harus mempunyai ventilasi yang cukup	3	0
9.	Dapur terletak jauh dari kandang ternak	3	0
10. *	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
11. *	Di dapur tersedia tempat sampah yang tertutup	2	0
12. *	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
13.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
14. *	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
15.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
16. *	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0

17.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
18.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
19.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	0
20.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
21.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
22.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
23.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3	0
24.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
25.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
26.	Untuk makanan goreng, minyak goreng tidak boleh digunakan jika sudah berwarna coklat tua, atau sudah dipakai setelah 4 kali	3	0
27.	Untuk makanan basah, merebus dan mengukus makanan dalam wadah tertutup	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM →		74	
D. DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)			
1.	Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0
3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP →		19	

Sumber : Mudjajanto, 1999.

Keterangan : (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi ; (2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (0) * → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

TABEL. 2.2 PENERAPAN PERHITUNGAN HASIL PENILAIAN SKP

TABEL 2.2.1SKP MINIMUM UNTUK KATAGORI BAIK

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)= (BOBOT) x (4)
PPB	0	$22 - 0 = 22$	$22 : 22 = 1,0000$	$0,16 \times 1,0000 = 0,1600$
HGP	0	$20 - 0 = 20$	$20 : 20 = 1,0000$	$0,15 \times 1,0000 = 0,1500$
PBM	0	$74 - 0 = 74$	$74 : 74 = 1,0000$	$0,55 \times 1,0000 = 0,5500$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,0000$	$0,14 \times 1,0000 = 0,1400$
			SKP Maks = 1,0000	

TABEL 2.2.2SKP MINIMUM UNTUK KATAGORI SEDANG

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)=(BOBOT) x (4)
PPB	0	$22 - 0 = 22$	$22 : 22 = 1,0000$	$0,16 \times 1,0000 = 0,1600$
HGP	0	$20 - 0 = 20$	$20 : 20 = 1,0000$	$0,15 \times 1,0000 = 0,1500$
PBM	4	$74 - 4 = 70$	$70 : 74 = 0,9459$	$0,55 \times 0,9459 = 0,5203$
DMP	0	$19 - 0 = 19$	$19 : 19 = 1,0000$	$0,14 \times 1,0000 = 0,1400$
			SKP Minimal= 0,9703	
			SKP Maks = 1,0000	

TABEL 2.2.3 SKP MINIMUM UNTUK KATAGORI RAWAN, TETAPI AMAN DIKONSUMSI

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)=(BOBOT) x (4)
PPB	1	$22 - 1 = 21$	$21 : 22 = 0,9545$	$0,16 \times 0,9545 = 0,1527$
HGP	2	$20 - 2 = 18$	$18 : 20 = 0,9000$	$0,15 \times 0,9000 = 0,1350$
PBM	5	$74 - 5 = 69$	$69 : 74 = 0,9324$	$0,55 \times 0,9324 = 0,5128$
DMP	1	$19 - 1 = 18$	$18 : 19 = 0,9474$	$0,14 \times 0,9474 = 0,1327$
			<i>SKP Minimal= 0,9332</i>	
			<i>SKP Maks = 0,9702</i>	

TABEL 2.2.4 SKP < 0,6217 (atau < 62,17 %) → RAWAN, TIDAK AMAN UNTUK DIKONSUMSI

KOMPONEN	NILAI YANG DITOLERIR	NILAI HARUS DIPENUHI	NILAI KOMPONEN	SKOR
(1)	(2)	(3)	(4) → SKALA 0 – 1,00	(5)=(BOBOT) x (4)
PPB	4	$22 - 4 = 18$	$18 : 22 = 0,8182$	$0,16 \times 0,8182 = 0,1309$
HGP	5	$20 - 5 = 15$	$15 : 20 = 0,7500$	$0,15 \times 0,7500 = 0,1125$
PBM	35	$74 - 35 = 39$	$39 : 74 = 0,5270$	$0,55 \times 0,5270 = 0,2899$
DMP	7	$19 - 7 = 12$	$12 : 19 = 0,6316$	$0,14 \times 0,6316 = 0,0884$
			<i>SKP Minimal= 0,6217</i>	
			<i>SKP Maks = 0,9331</i>	