

**STUDI PENGETAHUAN DAN PRAKTEK KEAMANAN PANGAN
PADA SISWA SD, SMP, DAN SMA KEBON DALEM, SEMARANG**

**STUDY ON FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICES OF
ELEMENTARY, JUNIOR, AND SENIOR HIGH SCHOOL
STUDENTS OF KEBON DALEM, SEMARANG**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh :

RIA PUSPITA SARI

07.70.0022



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2010

**STUDI PENGETAHUAN DAN PRAKTEK KEAMANAN PANGAN
PADA SISWA SD, SMP, DAN SMA KEBON DALEM, SEMARANG**

**STUDY ON FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICES OF
ELEMENTARY, JUNIOR, AND SENIOR HIGH SCHOOL
STUDENTS OF KEBON DALEM, SEMARANG**

Oleh :

RIA PUSPITA SARI

NIM : 07.70.0022

Program Studi : Teknologi Pangan

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan
di hadapan sidang penguji pada tanggal : 25 Oktober 2010**

Semarang, Oktober 2010

Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I

Dekan

Inneke Hantoro, S.TP., M.Sc

Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc

Pembimbing II

Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc

RINGKASAN

Kurangnya tingkat pemahaman para konsumen, khususnya anak-anak sekolah, dalam hal pentingnya menjaga keamanan pangan menjadi faktor penyebab terjadinya kasus keracunan pangan. Terlebih lagi, mutu dan keamanan makanan yang dijual di lingkungan sekolah masih luput dari pembinaan dan pengawasan pihak – pihak yang berwenang. Dengan demikian, anak – anak usia sekolah harus memiliki pengetahuan keamanan pangan yang cukup sehingga dapat melakukan tindakan pencegahan dengan tepat serta lebih selektif dalam menentukan makanan yang aman untuk dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan praktek keamanan pangan siswa siswi SD, SMP, dan SMA Kebon Dalem, Semarang. Sampel responden yang digunakan adalah 270 siswa yang terdiri atas 90 siswa dari masing – masing tingkat pendidikan. Penelitian ini diawali dengan observasi pendahuluan, di mana kuesioner diujikan pada sebagian kecil dari responden. Berdasarkan hasil uji tersebut, kuesioner diperbaiki dan selanjutnya dilakukan observasi utama dengan pengisian kuesioner oleh responden. Kuesioner tersebut meliputi pertanyaan tentang identitas responden, informasi dasar, pengetahuan keamanan pangan, serta pengetahuan dan pemahaman terhadap tanggal kadaluarsa. Data mengenai praktek keamanan pangan diperoleh dengan adanya simulasi praktek mencuci tangan dan wawancara terkait dengan kebiasaan mencuci tangan dan perilaku jajan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan, maka pengetahuan keamanan pangan akan meningkat, namun perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$) hanya terlihat antara pengetahuan keamanan pangan siswa SD dan SMP dengan siswa SMA. Pengetahuan keamanan pangan yang salah pada sebagian besar responden adalah mengenai cara mengidentifikasi suatu bahan pangan masih aman dikonsumsi atau tidak serta terkait masih adanya pertumbuhan mikroba pada makanan yang disimpan di dalam kulkas. Secara keseluruhan, tingkat pendidikan, kelas, dan usia memiliki hubungan yang positif dengan tingkat pengetahuan keamanan pangan. Pengetahuan keamanan pangan yang baik tidak selalu diikuti dengan praktek keamanan pangan yang baik pula. Semakin tinggi tingkat pendidikan, pemahaman responden terhadap tanggal kadaluarsa semakin baik, tetapi frekuensi pengecekan tanggal kadaluarsa justru semakin rendah. Dalam hal higienitas, pengetahuan siswa – siswi Kebon Dalem sudah baik. Sebagian besar dari mereka telah melakukan praktek mencuci tangan dengan benar serta mempunyai kebiasaan mencuci tangan sebelum dan sesudah makan. Untuk perilaku jajan, frekuensi jajan akan meningkat dan jenis serta tempat jajan akan kian bervariasi seiring dengan tingkat pendidikan responden.

SUMMARY

Consumers, especially elementary school students, have lack of understanding about food safety. Therefore, they are the most vulnerable to foodborne diseases. Moreover, the quality and safety of snacks and beverages, which sold in the school environment, is still missing from the guidance and supervision. Children must have sufficient food safety knowledge, so they can be more preventive and be more selective in determining which foods are safe for consumption. The aimed of this study was to determine the level of food safety knowledge and practices of elementary, junior, and senior high school students of Kebon Dalem, Semarang. The samples were 270 students, which consisted of 90 students from each education level. This research was initiated with a preliminary observation, which the questionnaire was tested on a small portion of the respondents. Based on these results, questionnaire was developed then followed by the main observation. The questionnaire included questions about the identity of respondents, basic information, food safety knowledge, and expired date knowledge. Data on food safety practices were obtained by the handwashing simulation and interviews related to handwashing habits and snacking behaviors. The result indicates that the students at the higher education level have better level of food safety knowledge than the students in lower education level, but significant difference ($p < 0,05$) is only showed between food safety knowledge of elementary and junior high school's students with senior high school's students. The most of respondents give wrong answer for question about how to identify safe food and the growth of microorganisms on the food stored in refrigerator. Overall, education level, grade, and age have positive correlation with food safety knowledge. Good food safety knowledge is not always followed by good food safety practices. Respondent's understanding about expired date improve with education level, but the frequency of checking expired date tend to decrease. Kebon Dalem's students have a master level of hygiene knowledge. Most of them have practiced handwashing properly and they have had handwashing habits before and after meals. For snacking behaviors, the frequency of snacking increases and the type and place of snacking are increasingly varied along with respondents' education level.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Skripsi dengan judul **“STUDI PENGETAHUAN DAN PRAKTEK KEAMANAN PANGAN PADA SISWA SD, SMP, DAN SMA KEBON DALEM, SEMARANG”** ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Laporan skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat dalam rangka memenuhi kelengkapan akademis guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan.

Penulis menyadari bahwa dalam proses pelaksanaan Skripsi hingga terselesaikannya Laporan Skripsi ini, penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Ita Sulistyawati, S.TP, MSc selaku Dekan Fakultas Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata Semarang sekaligus dosen pembimbing penulis yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
2. Ibu Inneke Hantoro, S.TP, MSc sebagai dosen pembimbing sekaligus dosen wali penulis yang telah memberikan dukungan serta meluangkan waktu untuk membimbing penulis hingga terselesaikannya laporan skripsi ini.
3. Pak Budi, Bu Linda, Pak Mardi, Bu Laksmi, Bu Tika, Pak Probo, Pak Haniel, Pak Anugrah, Bu Tina, dan seluruh dosen Teknologi Pangan Unika Soegijapranata yang telah memberikan kekayaan ilmu pada penulis selama menempuh studi di Unika Soegijapranata.
4. Ibu F. Atiek G, sebagai Kepala SD Kebon Dalem; Bapak Yoseph Hambur, selaku Kepala SMP Kebon Dalem; dan Bapak E. Hari Pawarta, sebagai Kepala SMA Kebon Dalem, yang telah menerima dan membantu penulis selama mengadakan penelitian di Sekolah Kebon Dalem.
5. Bapak Thio Hok Lay, Bu Natalia, Bu Lidya, Bapak Michael, Bapak Suryadi, Bapak Agus, Bapak Anton, Bu Dhani, Bapak Suryono, dan semua guru SD, SMP, dan SMA Kebon Dalem yang sudah memberikan dukungan moril selama penulis menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh siswa – siswi SD, SMP, dan SMA Kebon Dalem yang telah berpartisipasi, memberikan informasi yang dibutuhkan dalam penelitian ini.

7. Papi, mami, Oh Rudy, Renata *my beloved little sister*, Ko Jun, dan keluarga besar, yang tak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang selalu mendampingi, mendoakan, memberikan semangat dan dukungan luar biasa untuk penulis. Terima kasih karena selalu ada, baik suka maupun duka, bagi penulis.
8. Purjan (teman seperjuangan skripsi), Sherley (*thanks for being my best friend*), Lia, Cornel, Anie, Rima (*thanks* untuk pinjaman videonya), Nimas, Novi (*thanks* buat pinjaman MP₃nya), Lenny, Nita, Helena, yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan dan penulisan skripsi ini serta memberi dukungan penulis dalam suka maupun duka. *Go D'Bro!!! Good luck!*
9. Meliana, Henry, Shenny, dan semua teman yang satu dosen pembimbing dengan penulis. Kebersamaan kita selama menunggu antrian untuk bimbingan tak akan terlupa. Sukses untuk kalian semua.
10. Teman-teman di Teknologi Pertanian Unika Soepra, terutama angkatan 2007 atas kebersamaan dan kerjasama selama ini. Nol Pitoe Ikateta *is the best*.
11. Mas Soleh, Mas Pri, dan Mbak Endah, Mbak Wati, Mbak Ros, Pak Agus, Pak Wartono, dan para karyawan FTP yang banyak membantu serta memberikan berbagai masukan dan saran kepada penulis.
12. Cie Ambar, Cie Nike, Cie Ling Shia, Cie Yusi, Cie Sherly, Cie Bok, yang telah sering memberi saran dan masukan untuk penulis.
13. Semua pihak yang telah membantu dan mendukung penulis hingga terselesaikannya skripsi ini.

Penulis berharap Laporan Skripsi ini dapat bermanfaat bagi masyarakat dan teman-teman mahasiswa Teknologi Pangan khususnya. Kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan demi kemajuan penulis dan kesempurnaan laporan ini, mengingat masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan.

Semarang, Oktober 2010

Penulis

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
<i>SUMMARY</i>	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	2
1.2.1. Keamanan Pangan	2
1.2.2. Perilaku Jajan	3
1.2.3. Pengetahuan dan Edukasi Keamanan Pangan	5
1.2.4. Praktek Keamanan Pangan	8
1.3. Tujuan Penelitian	12
2. MATERI DAN METODE	13
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian	13
2.2. Tahapan Penelitian	13
2.2.1. Studi Awal Lapangan	14
2.2.2. Pembuatan Kuesioner dan <i>Check List</i>	14
2.2.3. Observasi Pendahuluan	14
2.2.4. Perbaikan Kuesioner	15
2.2.5. Observasi Lapangan	15
2.2.5.1 Pengumpulan Data Menggunakan Kuesioner	16
2.2.5.2 Simulasi Praktek Mencuci Tangan	17
2.2.5.3 Wawancara Kebiasaan Mencuci Tangan dan Perilaku Jajan	17
2.2.6. Analisa Data	17
3. HASIL	18
3.1. Studi Awal Lapangan	18
3.2. Identitas Responden	19
3.3. Informasi Dasar	20
3.3.1. Pernah atau Tidaknya Responden Sakit Karena Mengonsumsi Suatu Makanan	20
3.3.2. Pertimbangan Pertama Responden Dalam Membeli Jajanan	20
3.3.3. Tempat Membeli Jajanan Selama di Sekolah	21
3.3.4. Frekuensi dalam Membeli Jajanan di Sekolah	22
3.3.5. Peran Orang Tua Dalam Menentukan Jajanan Anak	22
3.3.6. Kebiasaan Membawa Bekal ke Sekolah	23

3.3.7.	Kebiasaan Menyiapkan Makanan Sendiri	24
3.4.	Hasil Rekap Kuesioner dan <i>Check List</i>	24
3.4.1.	Pengetahuan Keamanan Pangan.....	24
3.4.2.	Pengetahuan tentang Tanggal Kadaluarsa	26
3.4.2.1	Pengamatan Tanggal Kadaluarsa dan Artinya	26
3.4.2.2	Frekuensi Pengecekan Tanggal Kadaluarsa.....	28
3.4.3.	Mencuci Tangan.....	29
3.4.3.1	Praktek Mencuci Tangan	29
3.4.3.2	Kebiasaan Mencuci Tangan	29
3.4.4.	Perilaku Jajan	30
3.4.4.1	Jenis Jajanan.....	30
3.4.4.2	Tempat Jajan.....	31
3.5.	Analisa Data.....	32
3.5.1.	Skor (Jumlah Jawaban Benar) Pengetahuan Keamanan Pangan Berdasarkan Tingkat Pendidikan	32
3.5.2.	Perbandingan Rata – rata Skor (Jawaban Benar) pada Setiap Kategori Pertanyaan Kuesioner Berdasarkan Tingkat Pendidikan.....	33
3.5.3.	Pengaruh Jenis Kelamin terhadap Total Skor Pengetahuan Keamanan Pangan.....	35
3.5.4.	Pengaruh Tingkat Pendidikan dan Jenis Kelamin terhadap Total Skor Cuci Tangan	35
3.5.5.	Korelasi antara Total Skor, Usia, Tingkat Pendidikan, dan Kelas.....	36
3.5.6.	Korelasi antara Total Skor Pengetahuan dan Pemahaman Tanggal Kadaluarsa dengan Pengecekan Tanggal Kadaluarsa	36
3.5.7.	Korelasi antara Total Skor Pengetahuan Higienitas dengan Skor Praktek Mencuci Tangan.....	37
4.	PEMBAHASAN.....	38
4.1.	Informasi Dasar	38
4.2.	Pengetahuan Keamanan Pangan.....	42
4.2.1.	Keamanan Pangan secara Umum (<i>General Food Safety</i>)	43
4.2.2.	Penyimpanan Pangan (<i>Food Storage</i>)	45
4.2.3.	Penanganan / Persiapan Pangan (<i>Food Handling / Preparation</i>)	47
4.2.4.	Higienitas (<i>Hygiene</i>).....	48
4.3.	Pengaruh Jenis Kelamin terhadap Total Skor Pengetahuan Keamanan Pangan.....	49
4.4.	Korelasi antara Total Skor Pengetahuan Keamanan Pangan, Tingkat Pendidikan, Kelas, dan Usia	50
4.5.	Tanggal Kadaluarsa	51
4.6.	Mencuci Tangan.....	53
4.7.	Perilaku Jajan	57
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1.	Kesimpulan	63
5.2.	Saran	64
6.	DAFTAR PUSTAKA	65
	LAMPIRAN.....	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Identitas Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan	19
Tabel 2. Hasil Rekap Pengetahuan Keamanan Pangan	25
Tabel 3. Praktek Mencuci Tangan	29
Tabel 4. Hasil Uji Korelasi antara Total Skor Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Usia, Tingkat Pendidikan, dan Kelas	36
Tabel 5. Hasil Uji Korelasi antara Total Skor Pengetahuan dan Pemahaman Tanggal Kadaluarsa dengan Frekuensi Pengecekan Tanggal Kadaluarsa	36
Tabel 6. Hasil Uji Korelasi antara Total Skor Pengetahuan Higienitas dengan Skor Praktek Mencuci Tangan	37



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Skema Penelitian	13
Gambar 2.	Kondisi Kantin Sekolah SD (a), SMP (b), dan SMA (c) Kebon Dalem ...	18
Gambar 3.	Pedagang Kaki Lima yang Berjualan di Sekitar Sekolah.....	19
Gambar 4.	Pernah atau Tidaknya Responden Sakit Karena Mengonsumsi Suatu Makanan.....	20
Gambar 5.	Pertimbangan Pertama Responden Dalam Membeli Jajanan	21
Gambar 6.	Tempat Membeli Jajanan Selama di Sekolah	21
Gambar 7.	Frekuensi dalam Membeli Jajanan di Sekolah.....	22
Gambar 8.	Peran Orang Tua Dalam Menentukan Jajanan Anak	23
Gambar 9.	Kebiasaan Membawa Bekal ke Sekolah.....	23
Gambar 10.	Kebiasaan Menyiapkan Makanan Sendiri	24
Gambar 11.	Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan Berdasarkan Kategori Pertanyaan.....	26
Gambar 12.	Tanggal Kadaluarsa pada Sampel Produk Makanan	26
Gambar 13.	Pengamatan Tanggal Kadaluarsa	27
Gambar 14.	Pemahaman terhadap Arti Tanggal Kadaluarsa	27
Gambar 15.	Frekuensi Pengecekan Tanggal Kadaluarsa.....	28
Gambar 16.	Kebiasaan Mencuci Tangan Siswa.....	30
Gambar 17.	Jenis Jajanan yang Biasanya Dibeli Responden.....	31
Gambar 18.	Tempat Jajan Siswa Sekolah.....	32
Gambar 19.	Perbandingan Rata – rata Skor Total Pengetahuan Keamanan Pangan.....	33
Gambar 20.	Perbandingan Rata – rata Skor Total Pengetahuan Keamanan Pangan Kategori <i>General Food Safety</i>	34
Gambar 21.	Perbandingan Rata – rata Skor Cuci Tangan	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Kuesioner dan <i>Check List</i>	72
Lampiran 2.	Hasil Uji Beda Total Skor Pengetahuan Keamanan Pangan Berdasarkan Tingkat Pendidikan Responden.....	75
Lampiran 3.	Hasil Uji Beda Kategori Pengetahuan Keamanan Pangan Berdasarkan Tingkat Pendidikan Responden.....	77
Lampiran 4.	Hasil Uji Beda Total Skor Pengetahuan Keamanan Pangan Berdasarkan Jenis Kelamin	81
Lampiran 5.	Hasil Uji Beda Skor Cuci Tangan Berdasarkan Tingkat Pendidikan Responden.....	82
Lampiran 6.	Hasil Uji Beda Skor Cuci Tangan Berdasarkan Jenis Kelamin Responden	83
Lampiran 7.	Hasil Uji Korelasi antara Total Skor, Usia, Tingkat Pendidikan, dan Kelas	84
Lampiran 8.	Hasil Uji Korelasi antara Total Skor Pengetahuan dan Pemahaman Tanggal Kadaluarsa dengan Frekuensi Pengecekannya	84
Lampiran 9.	Hasil Uji Korelasi antara Total Skor Pengetahuan Higienitas dengan Skor Praktek Mencuci Tangan	85
Lampiran 10.	Hasil Uji Korelasi antara Frekuensi Jajan dengan Frekuensi Membeawa Bekal.....	85
Lampiran 11.	Fasilitas Cuci Tangan di SD (a), SMP (b), dan SMA (c)	85
Lampiran 12.	Makanan Jajanan di SD Kebon Dalem: makanan utama (a), <i>manufactured snacks</i> (b), <i>non manufactured snacks</i> dan <i>non manufactured beverages</i> , serta <i>manufactured beverages</i> (d).....	86
Lampiran 13.	Makanan Jajanan di SMP Kebon Dalem: makanan utama (a), <i>non manufactured snacks</i> (b), <i>manufactured snacks</i> dan <i>manufactured beverages</i> (c), serta <i>non manufactured beverages</i> (d).....	87
Lampiran 14.	Makanan Jajanan di SMA Kebon Dalem : makanan utama dan <i>non manufactured snacks</i> (a), serta <i>manufactured snacks</i> (b)	88
Lampiran 15.	Kesukaan Anak SD Kebon Dalem terhadap <i>non manufactured beverages</i>	89
Lampiran 16.	Simulasi Cuci Tangan pada Siswa SD (a), SMP (b), dan SMA (c)	90