

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE*  
DAN MOTIF EKONOMI DENGAN KEAMANAN PANGAN  
JAJANAN BAKSO BAKAR  
DI KOTA PADANG**

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai  
Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan  
Program Studi SI Gizi



Oleh:  
**TRY GUSDYA JZ**  
**1613211024**

**PROGRAM STUDI S-1 GIZI  
SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PERINTIS  
PADANG  
2020**



**HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE*  
DAN MOTIF EKONOMI DENGAN KEAMANAN PANGAN  
JAJANAN BAKSO BAKAR DI KOTA PADANG**

**SKRIPSI**

Diajukan Sebagai  
Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan  
Program Studi SI Gizi

Oleh:  
**TRYGUSDYA JZ**  
**1613211024**

**PROGRAM STUDI S-1  
GIZI SEKOLAH TINGGI ILMU KESEHATAN PERINTIS  
PADANG  
2020**

**HALAMAN PERSETUJUAN**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE*  
DAN MOTIF EKONOMI TERHADAP KEAMANAN  
PANGAN JAJANAN BAKSO BAKAR DI KOTA PADANG**

Oleh :

TRY GUSDYA JZ  
NIM : 1613211024

Skripsi ini telah disetujui, dan diperiksa oleh Dosen Pembimbing Skripsi  
Prodi SI Gizi STIKes Perintis Padang

Dosen Pembimbing

Pembimbing I



Erina Masri, SKM, M.Biomed

Pembimbing II



Rahmitha Yanti, M.Kes

Menyetujui Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang  
Program Studi SI Gizi

Ketua Program Studi



Widia Dara, SP, MP  
NIK 1341101026897020 A

**HALAMAN PENGESAHAN**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE*  
DAN MOTIF EKONOMI DENGAN KEAMANAN PANGAN  
JAJANAN BAKSO BAKAR  
DI KOTA PADANG**

Yang dipersiapkan dan dipertahankan oleh :

**TRY GUSDYA JZ**  
1613211024

Telah disetujui, diperiksa dan dipertahankan dihadapan tim Penguji Skripsi  
Pada September 2020

**Komisi Pembimbing**

**Pembimbing I**



**Erina Masri, SKM, M.Biomed**

**Pembimbing II**



**Rahmitha Yanti, MKes**

**Penguji**



**Dr. Denas Symond, MCN**

Padang, Agustus 2020

Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis  
Program Studi S1 Gizi

**Ketua Program Studi**



**Widia Dara, SP, MP**  
NIK 1341101026897020

**PROGRAM STUDI S1 GIZI  
SEKOLAH TINGGI KESEHATAN PERINTIS  
SKRIPSI, September 2020 TRY GUSDYA J. Z**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE* DAN  
MOTIF EKONOMI DENGAN KEAMANAN PANGAN  
JAJANAN BAKSO BAKAR DI KOTA PADANG**

**ABSTRAK**

Bakso merupakan salah satu jenis jajanan pinggir jalan yang berpotensi dengan bahaya boraks dan cemaran mikroba *Escherichia coli*. Penyebab pedagang menggunakan boraks yakni pengetahuan pedagang yang kurang baik serta dorongan ekonomi untuk mencari keuntungan. Pedagang bakso bakar pinggir jalan juga seringkali memiliki *personal hygiene* dan sanitasi yang rendah. Tujuan penelitian untuk melihat hubungan pengetahuan, *personal hygiene* dan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain penelitian *crosssectional*. Metode pengumpulan sampel menggunakan metode sampel jenuh. Populasi pedagang bakso bakar sebanyak 30 orang yang semuanya menjadi sampel pada penelitian ini. Teknik pengumpulan data dengan menyebarkan kuisisioner dan pengujian bakso bakar. Data dianalisis menggunakan tabulasi silang dan regresi berganda.

Hasil analisis bivariat tidak terdapat hubungan bermakna antara pengetahuan ( $p=0,088$ ), *personal hygiene* ( $p=0,261$ ), dan motif ekonomi ( $p=0,732$ ) dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

Berdasarkan hasil penelitian diharapkan pihak terkait, khususnya pedagang agar tidak menggunakan zat berbahaya boraks dalam bakso bakar dagangan dan menjaga *personal hygiene*. Selain itu, perlunya pengawasan terhadap jajanan pinggir jalan oleh dinas kesehatan Kota Padang dikarenakan masih tingginya penggunaan boraks pada bakso bakar.

***Keyword: pengetahuan, personal hygiene, motif ekonomi, keamanan pangan***

**STUDY PROGRAM SI NUTRITION**  
**PERINTIS SCHOOL OF HEALTHY SCIENCE**  
**Essay, September 2020**

**TRY GUSDYA J.Z**

**THE RELATIONSHIP OF KNOWLEDGE, PERSONAL  
HYGIENE AND ECONOMIC MOTIV TO FOOD SAFETY OF  
GRILLED MEATBALL SNACK IN THE CITY OF PADANG**

**Abstract**

Meatballs are a type of roadside snack that has the potential for borax and Escherichia coli microbial contamination. The reasons for traders using borax are the traders' poor knowledge and economic incentives to seek profit. Street-side grilled meatball street food vendors also often have low personal hygiene and sanitation. The purpose of this research is to see the correlation between knowledge, personal hygiene and economic motives with the food safety of grilled meatball snacks in the city of Padang.

The study employed a quantitative approach with a cross-sectional research design. The method of collecting samples in this research using the saturated sample method. The population of roasted meatball traders in the city of Padang is 30 people, all of whom are the samples in this study. Data collection techniques by spreading questionings and testing meatball to detect the levels of borax and e.coli. Data were analyzed using cross tabulation analysis and multiple regression .

The result of the bivariate analysis showed no significant relationship between knowled (0,088), personal hygiene ( $p=0,261$ ) and economic motives ( $p=0,732$ ) with the safety of grilled meatball snack in the city padang

Based on the results of the research, it is hoped that related parties, especially the roasted meatball traders do not use the hazardous substance borax in the roasted meatballs and maintain personal hygiene. In addition, the need for supervision of roadside snacks health office is due to the high use of borax ingrilled meatballs.

**Key word: knowledge, personal hygiene, econmc motive, food safety**

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama Lengkap : Try Gusdya jz  
Nim : 1613211024  
TahunMasuk : 2016  
Nama Pembimbing Akademi : Dezi Ilham, M. Biomed  
Nama Pembimbing I : Erina Masri, M. Biomed  
Nama Pembimbing II : Ramitha Yanti, M.Kes

Menyatakan Bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang Berjudul :

**"HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE* DAN MOTIF EKONOMI TERHADAP KEAMANAN PANGAN JAJANAN BAKSO BAKAR DI KOTA PADANG "**

Apabila suatu saat nanti saya terbukti melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah diterapkan. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, September 2020



Try Gusdya j.z  
1613211024



## KATA PENGANTAR

Puji Syukur atas kehadiran tuhan yang maha esa yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “ hubungan pengetahuan, Personal Hygiene dan Motif Ekonomi terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang” hingga dapat diselesaikan. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan Pendidikan di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang.

Tujuan penulisan skripsi ini adalah untuk mengetahui hubungan Pengetahuan, personal hygiene dan motif ekonomi terhadap keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang

Dalam penyelesaian skripsi ini penulis sangat banyak mendapat bantuan baik dari materil maupun moril dari berbagai pihak, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Yendrizal Jafri, S.Kp, M.Biomed selaku ketua Program Studi SI Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang
2. Ibu Erina Masri, S.KM, M.Biomed, sekaligus sebagai pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga dan saran untuk mengarahkan penulis dalam menyusun skripsi ini
3. Ibu Ramitha yanti, M.Kes, sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, saran, motivasi, dan arahan yang sangat luar biasa kepada penulis.
4. Seluruh dosen, staf pengajar STikes Perintis Padang yang telah mendidik dan memberikan ilmunya sehingga penulis dapat menyelesaikan studinya dengan sangat baik.

5. Teristimewa kepada kedua orangtua tercinta dan keluarga yang telah memberikan semangat, do'a dan motivasi.

6. Teman-teman senasib dan seperjuangan SI Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang

Akhir kata, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam pembuatan skripsi ini dan penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca

Padang, September 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>COVER</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>ABSTRAK</b> .....	iv
<b>ABTRACT</b> .....	v
<b>PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiv
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	Xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	6
1.3. Tujuan Penelitian .....	7
1.4. Manfaat Penelitian .....	8
1.5. Ruang Lingkup .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	10
2.1. Keamanan Pangan .....	10
2.2. Pengetahuan .....	14
2.3. Personal Hygiene .....	18
2.4. Motif Ekonomi .....	22
2.5. Penelitian Terdahulu .....	23

2.6. Kerangka Teoritis .....	25
2.7. Kerangka Konseptual .....	26
2.8. Hipotesis .....	27
2.9. Definisi Operasional .....	28
<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
3.1. Desain Penelitian .....	29
3.2. Tempat dan Waktu Penelitian .....	29
3.3. Populasi dan Sampel .....	29
3.4. Teknik Pengumpulan dan Pengolahan Data .....	30
3.5. Analisis Data .....	34
<b>BAB VI HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
4.1. Gambaran Umum Penelitian .....	37
4.2. Analisis Univariat .....	37
4.3. Analisis Bivariat .....	44
4.4. Analisis Multivariat .....	46
<b>BAB V PEMBAHASAN .....</b>	<b>48</b>
5.1. Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	48
5.2. Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang ...	49
5.3. Personal Hygiene Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang .....	49
5.4. Motif Ekonomi Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang .....	50
5.5. Hubungan Pengetahuan Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	50
5.6. Hubungan Personal Hygiene Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	51
5.7. Hubungan Motif Ekonomi Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	52
5.8. Hubungan Pengetahuan, Personal Hygiene dan Motif Ekonomi Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso	

Bakar di Kota Padang .....	52
<b>BAB VI PENUTUP</b> .....	54
6.1. Kesimpulan .....	54
6.2. Saran .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKAN</b> .....	56
<b>LAMPIRAN</b> .....	6

## DAFTARTABEL

Tabel 2.1.	Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 2.2.	Definisi Operasional Penelitian .....	28
Tabel 3.1.	Daftar Skor Jawaban Pertanyaan Kuisisioner Pengetahuan .....	30
Tabel 3.2.	Daftar Skor Jawaban Pernyataan Berdasarkan Sifat .....	31
Tabel 3.3.	Kisi-kisi Instrumen .....	31
Tabel 4.1.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	38
Tabel 4.2.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	38
Tabel 4.3.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang ..	39
Tabel 4.4.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Lama Berjualan pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	39
Tabel 4.5.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penghasilan Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	40
Tabel 4.6.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	41
Tabel 4.7.	Hasil Pengujian Kandungan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	41
Tabel 4.8.	Kategori Responden Berdasarkan Kandungan Boraks dan E. colli pada Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	42
Tabel 4.9.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	43
Tabel 4.10.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan <i>Personal Hygiene</i> Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	43
Tabel 4.11.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Motif Ekonomi Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	44
Tabel 4.12.	Hubungan antara Pengetahuan dengan Keamanan Pangan Jajan	

Bakso di Kota Padang .....	44
Tabel 4.13. Hubungan antara <i>Personal Hygiene</i> dengan Keamanan Pangan Jajan Bakso di Kota Padang .....	45
Tabel 4.14. Hubungan antara Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan Jajan Bakso di Kota Padang .....	46
Tabel. 4.15. Hubungan Pengetahuan, Personal Hygiene dan Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	46

#### **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1. Kerangka Teoritis .....	26
Gambar 2.2. Kerangka Konseptual .....	26
Gambar 4.1. Kategori Responden Berdasarkan Kandungan pada Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisisioner Instrumen Penelitian .....	60
Lampiran 2. Lembar Observasi .....	66
Lampiran 3. Data Karakteristik Responden .....	67
Lampiran 4. Data Variabel Penelitian .....	69
Lampiran 5. Hasil Pengujian Kandungan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang .....	70
Lampiran 6. Hasil Olahan Data IBM SPSS ver. 25 .....	72
Lampiran 7. Dokumentasi Penelitian .....	86
Lampiran 8. Form Konsultasi .....	88



# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1. Latar Belakang**

Pangan dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi oleh manusia (Pudjirahaju, 2017). Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dimana harus terpenuhi setiap harinya. Pangan sangat berpengaruh terhadap eksistensi dan ketahanan hidup manusia (Mamuaja, 2016). Pangan yang tidak sehat, aman, bermutu, bergizi dan beragam dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan bagi manusia. Oleh sebab itu, perlunya memperhatikan keamanan dari pangan yang dikonsumsi tersebut.

Keamanan pangan diartikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Keamanan pangan merupakan prasyarat bagi suatu produk pangan, yang harus ditangani secara terpadu, melibatkan berbagai *stakeholders*, baik dari pemerintah, industri dan konsumen (Hariyadi, 2008). Salah satu keamanan pangan yang perlu diperhatikan yakni keamanan pangan pada makanan jajanan pinggir jalan.

Makanan jajanan pinggir jalan yang dijual oleh para pedagang kaki lima biasanya dapat diperoleh dengan mudah, harga yang relatif murah, makanan yang menarik dan bervariasi (Chandradewi dkk, 2011). Makanan jajanan pinggir jalan ini dapat berupa bakso, mie basah, pisang molen, lempeng, somay, lontong, ketupat, kerupuk, empek-empek dan pangsit. Makanan yang disajikan tersebut tentunya tidak terlepas dari bahan tambahan pangan (BTP) karena dapat membuat makanan

dalam jumlah besar bertahan lebih lama (Larasati, 2019). Penggunaan zat tambahan pangan juga sering digunakan dalam pembuatan berbagai makanan jajanan pinggir jalan, salah satunya pada bakso.

Zat tambahan pangan berbahaya yang sering ditemukan pada bakso jajanan pinggir jalan berupa boraks, formalin, *Rhodamin B* dan beberapa zat lainnya. Penambahan bahan tambahan pangan yang tidak terkontrol dan penggunaan zat kimiawi berbahaya merupakan masalah yang menakutkan bagi konsumen (Pudjirahaju, 2017). Harimurti dan Fajriana (2016) menemukan bahwa terdapat sampel positif yang mengandung boraks pada bakso tusuk di Yogyakarta dengan kadar rata-rata sebanyak 3,26%, kadar paling tinggi sebanyak 5,83% dan kadar paling rendah sebanyak 1,51%. Penelitian Windayani (2010) mengungkapkan terdapatnya 25% dari sampel bakso positif mengandung boraks dan paling banyak ditemukan pada bakso daging sapi buatan rumahan di Kabupaten Tangerang.

Laporan Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan (Badan POM) di Padang (2018) dalam program pasar aman dari bahan berbahaya yang dilakukan pada 17 pasar pada kota dan kabupaten yang ada di Sumatera Barat. Hasil dari 455 sampel makanan yang dijual di pasar ditemukan sebanyak 40 sampel makanan yang tidak memenuhi syarat (8,79%), yakni 37 sampel mengandung boraks, 1 sampel mengandung formalin dan 2 sampel mengandung *Rhodamin B*. Kota Padang merupakan produsen terbanyak yang menjual produk makanan yang tidak memenuhi syarat di Sumatera Barat. Boraks dalam jangka waktu singkat memang efeknya tidak terlihat. Namun berbahaya jika dikonsumsi dalam jangka waktu lama, bahaya boraks bagi kesehatan dapat menyebabkan gangguan pada susunan syaraf pusat, ginjal dan hati (Badan POM RI, 2014).

Penelitian Erniati (2017) mengungkapkan faktor penyebab pedagang menggunakan boraks yakni pengetahuan pedagang yang kurang baik tentang pengertian, manfaat dan takaran penggunaan boraks. Penelitian Larasati (2019) menemukan bahwa penyebab pedagang tetap menggunakan formalin dan boraks kedalam bakso dagangannya walaupun mereka mengetahui dampak buruk terhadap kesehatan adalah faktor ekonomi. Penambahan boraks pada bakso oleh pedagang tanpa memedulikan efek bahaya terhadap kesehatan pembelinya. Pengetahuan yang tinggi atau baik tidak menjadi pertimbangan bagi pedagang untuk menambahkan boraks dan formalin kedalam bakso dagangannya. Hal ini dikarenakan dorongan bagi pedagang untuk mendapatkan keuntungan lebih banyak.

Makanan bakso yang dijajakan pinggir jalan juga pada umumnya tidak disiapkan dengan baik dan bersih. Kebanyakan pedagang memiliki pengetahuan yang rendah tentang penanganan pangan yang aman, mereka juga kurang mempunyai akses yang baik terhadap fasilitas air bersih dan pembuangan sampah. Sebagian besar dari makanan bakso yang dijual biasanya dibuat dilingkungan keluarga sebagai industri rumah tangga dengan menerapkan teknologi tradisional yang sederhana, dimana perhatian teknik praktek *personal hygiene* sangat minimal sekali, khususnya dalam hal pengolahan dan penyajian makanan (Winarno dalam Chandradewi dkk, 2011).

Pedagang makanan jajanan seringkali memiliki *hygiene* sanitasi yang rendah. Penelitian Augustin (2015) menemukan bahwa perilaku yang tidak *hygiene* dalam menjajakan makanannya, meliputi pedagang yang tidak mencuci tangan saat sebelum menjamah makanannya, menjamah makanan tanpa menggunakan peralatan (dengan tangan langsung), menjajakan makanannya

dalam keadaan yang terbuka dipinggir jalan, merokok ketika menyajikan makanan serta pedagang memiliki kuku yang panjang. Pedagang yang berperilaku tidak *hygiene* dalam kebersihan diri mengindikasikan makanan yang dijual oleh pedagang tercemar kuman penyakit yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan (Purnawijayanti dalam Augustin, 2015).

Pengolahan dan penggunaan bahan yang berkualitas buruk akan mempengaruhi kualitas bakso yang dijual. Dalam pembuatan bakso daging, kesegaran dan jenis daging sangatlah mempengaruhi mutu dari bakso tersebut. Kontaminasi yang terjadi pada daging dapat disebabkan oleh beberapa faktor yang meliputi higiene sanitasi yang buruk, cara penanganan daging yang tidak sehat serta peralatan yang digunakan dalam pengolahan yang tidak bersih. Kontaminasi pada daging dapat menimbulkan berbagai jenis mikroba diantaranya seperti *Escherichia coli*. *E. coli* adalah spesies bakteri yang ditemukan dalam usus manusia dan hewan sehat serta diperlukan untuk membantu dalam pemecahan selulosa dan penyerapan vitamin K dalam pembekuan darah (Rahmi dkk, 2015).

Bakteri *E. coli* yang terdapat pada makanan seringkali menimbulkan berbagai penyakit seperti diare, muntah-muntah, dehidrasi dan sebagainya. Oleh sebab itu, bakteri *E. coli* sering digunakan sebagai mikroorganisme indikator sanitasi, terutama dalam pengujian kualitas air dan untuk menilai sanitasi pada industri pengolahan pangan. Berbagai penelitian menemukan masalah dalam keamanan pangan pada jajanan bakso. Penelitian Windayani (2010) menemukan pada bakso daging sapi buatan rumahan di Kabupaten Tangerang berdasarkan uji cecaran mikroba ditemukan bakteri *Coliform* dan *Staphylococcus*. Pertiwi dkk (2018) yang menemukan sebagian besar sampel bakso bakar yang dijual di alun-alun Kota Jombang positif tercemar bakteri *Salmonella sp* dan *Escherichia*

*coli*. Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Maharani dkk (2017) menemukan kandungan mikrobiologis pada bakso yang tidak memenuhi standar mutu pangan karena jumlah *Escherichia coli* melebihi ambang batas yaitu  $< 3/\text{gr}$ .

Rahmi dkk (2015) mengungkapkan bahwa faktor penyebab yang terjadi kontaminasi mikrobiologi *Escherichia coli* pada jajanan bakso sapi yakni kurangnya pengetahuan pedagang tentang bahan makanan yang tidak memenuhi syarat, penyimpanan bahan makanan yang baik, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan dan penyimpanan makanan, fasilitas sanitasi yang kurang baik dan tenaga penjamah yang tidak memenuhi syarat. Hal inilah yang menyebabkan jajanan bakso mengalami kontaminasi dari mikrobiologi.

Berdasarkan hasil *survey* awal yang dilakukan di Pantai Purus Kota Padang dimana dapat dijumpai beraneka jenis jajanan bakso, baik bakso tusuk dan bakso bakar. Harganya yang relatif murah dapat dijangkau berbagai kalangan masyarakat, baik dari tingkat ekonomi rendah maupun tinggi. Hal ini dapat menarik para pembeli untuk membeli dan mengkonsumsi jajanan bakso pinggir jalan. Penanganan dan pengolahan jajanan bakso yang tidak memperhatikan sisi kebersihan seperti kuku pedagang yang panjang, tidak mencuci tangan dan merokok saat menjamah makanan akan menyebabkan makanan terkontaminasi. Selain itu juga, bakso merupakan salah satu jenis jajanan pinggir jalan yang berpotensi dengan bahaya boraks dan cemaran mikroba *Escherichia coli*. Dari segi penggunaan bahan berbahaya tersebut, para pedagang mengetahui adanya bahaya dari penggunaan bahan tersebut namun mereka merasa tidak pernah menggunakan borak dalam bakso bakar dagangan mereka.

Berdasarkan permasalahan keamanan pangan, berbagai upaya telah dilakukan pemerintah dalam menanggulangi dan mengatasi berbagai permasalahan dalam pengawasan obat dan makanan di Sumatera Barat seperti meningkatkan jaringan pengawasan obat dan makanan melalui peran serta pemerintah daerah (pemda) dan masyarakat dengan memberikan penyuluhan secara terus-menerus baik melalui pertemuan, media cetak dan elektronik. Selain itu, perkuatan sarana dan prasarana laboratorium pengujian kimia dan mikrobiologi BBPOM di Padang dari tahun 2017 (Laporan Tahunan BBPOM di Padang, 2018). Berbagai upaya yang telah dilakukan oleh pemerintah tersebut masih kurang dalam mengurangi tingkat kerawanan yang sangat tinggi pada jajanan bakso. Peneliti merasa perlu untuk melakukan analisis keamanan pangan pada jajanan bakso dengan mempertimbangkan kandungan boraks dan

*Escherichia coli* dengan penelitian tentang “**Hubungan Pengetahuan, Personal Hygiene dan Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**”.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumus masalah dalam penelitian ini yaitu apakah ada hubungan pengetahuan, *personal hygiene* dan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Secara umum tujuan penelitian melihat hubungan pengetahuan, *personal hygiene* dan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

### **1.3.2. Tujuan Khusus**

1.3.2.1. Untuk mengetahui distribusi frekuensi keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

1.3.2.2. Untuk mengetahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan pedagang bakso bakar di Kota Padang

1.3.2.3. Untuk mengetahui distribusi frekuensi *personal hygiene* pedagang bakso bakar di Kota Padang

1.3.2.4. Untuk mengetahui distribusi frekuensi motif ekonomi pedagang bakso bakar di Kota Padang.

1.3.2.5. Untuk mengetahui hubungan pengetahuan pedagang bakso terhadap keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

1.3.2.6. Untuk mengetahui hubungan *personal hygiene* pedagang bakso terhadap keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

1.3.2.7. Untuk mengetahui hubungan motif ekonomi pedagang bakso terhadap keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang. .

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu:

#### **1.4.1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan menjadi referensi tambahan mengenai keamanan pangan, terutama penggunaan zat berbahaya dan cemaran mikrobiologis.

#### **1.4.2. Bagi Pedagang**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi, wawasan, edukasi kepada pedagang dalam menjaga kualitas pangan yang baik yang terjamin mutu dan keamanannya.

### **1.4.3. Bagi Konsumen**

Penelitian ini diharapkan memberikan informasi dan edukasi tentang keamanan makanan bakso di pinggir jalan di Kota Padang, sehingga konsumen lebih waspada akan bahaya dari penyalahgunaan bahan tambahan pangan dan cemaran dari mikrobiologis.

### **1.4.4. Bagi Pemerintah**

Penelitian ini diharapkan menjadi masukan dalam memperketat peraturan dalam penjualan makanan dengan mempertimbangkan menggunakan bahan tambahan pangan yang sehat dan bergizi.

## **1.5. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup dari penelitian ini meliputi:

1.5.1. Bahan tambahan pangan yang diuji pada jajananan bakso adalah boraks.

1.5.2. Indikasi cemaran mikrobiologis pada pengolahan makanan yakni dengan temuan *Escherichia coli*.

1.5.3. Tingkat pengetahuan pedagang bakso terhadap keamanan pangan pada jajanan bakso bakar.

1.5.4. *Personal hygiene* pedagang bakso terhadap keamanan pangan pada jajanan bakso bakar.

1.5.5. Penelitian ini menganalisis motif ekonomi memiliki hubungan terhadap keamanan pangan pada jajanan bakso bakar.

1.5.6. Lokasi penelitian yang digunakan adalah Kota Padang.



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1. Keamanan Pangan**

##### **2.1.1. Pengertian Keamanan Pangan**

Pangan secara umum dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dapat dikonsumsi oleh manusia (Pudjirahaju, 2017). Menurut Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang pangan dimana mendefinisikan pangan sebagai segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Keamanan pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004). Lebih lanjut Undang-undang No. 18 Tahun 2012 mendefinisikan keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Keamanan pangan juga dapat didefinisikan sebagai hal-hal yang berkaitan dengan usaha untuk mendapatkan produk pangan yang aman bagi kesehatan konsumen, baik pada jangka pendek maupun jangka panjang setelah mengonsumsi mempunyai dampak yang nyata dalam kehidupan manusia sehari-hari. Keamanan pangan harus ditumbuhkan sejak dasar sehingga tercipta kesadaran untuk memenuhinya dan menjaganya (Pudjirahaju, 2017).

Sedangkan Knechtges (2012) mendefinisikan keamanan pangan sebagai suatu resiko yang dapat diterima dan ditolerir atas keadaan sakit, penyakit atau cedera yang diakibatkan dari konsumsi makanan. Keamanan pangan mencakup semua makanan dan bahan makanan, dimulai dari produksi pertanian, panen, pengolahan, penyimpanan, penyaluran, penanganan, persiapan dan beragam kegiatan lainnya sebelum dikonsumsi, itu adalah rangkaian "*fram-to-fork*".

Keamanan pangan merupakan salah satu pendekatan penting dalam pengawasan mutu produk pangan yang digunakan dalam sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Dimana keamanan pangan (*food safety*) dapat didefinisikan sebagai aspek-aspek dalam proses produksi yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit dan bahkan kematian (Kanza dan Umar, 2015). Masalah keamanan pangan umumnya dihubungkan dengan masalah biologi, kimia dan fisika.

Berdasarkan beberapa definisi tentang keamanan pangan yang dipaparkan di atas maka dapat disimpulkan keamanan pangan sebagai kondisi atau upaya yang dilakukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia sehingga dapat menghasilkan produk makanan yang aman bagi kesehatan dalam jangnan pendek maupun jangka panjang.

### 2.1.2.Faktor Keamanan Pangan

Persyaratan keamanan pangan merupakan standar dan ketentuan-ketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004). Faktor keamanan pangan berkaitan dengan tercemar tidaknya pangan oleh cemaran mikrobiologis, logam berat dan bahan kimia yang membahayakan (Mamuaja, 2016). Faktor keamanan pangan dapat dipengaruhi oleh hal berikut:

#### a. Keamanan Mikrobiologis

Keracunan pangan yang disebabkan oleh bahaya mikrobiologi semakin bertambah termasuk kasus keracunan karena *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *E. coli* dan parasit, seperti *crystoporodium* dan *crystopora*. Peningkatan kasus keracunan karena bahaya mikrobiologi disebabkan oleh banyak faktor, diantaranya profil demografi, perubahan praktik pertanian, perubahan pola makan, keracunan dan lain sebagainya (Nuraida, 2014).

#### b. Keamanan Pangan Kimiawi

Bahan kimia merupakan sumber keracunan pangan yang signifikan. Kontaminasi kimia dalam pangan termasuk toksin yang secara alami berada pada bahan pangan seperti toksin pada ikan dan mikotoksin, kontaminasi dari lingkungan, seperti merkuri, Pb, dan senyawa kimia yang secara alami berada pada tanaman misalnya glikoalkaloid pada kentang. Keracunan karena logam dapat terjadi apabila logam berat dari peralatan mengontaminasi pangan. Oleh karena itu, pengolahan pangan yang berasam tinggi maka harus menggunakan peralatan yang tahan asam dan tidak korosif. Bahan tambahan pangan yang

digunakan untuk memperbaiki mutu pangan juga berpotensi sebagai bahaya kimia dalam pangan (Nuraida, 2014).

### 2.1.3. Pengukuran Keamanan Pangan

Pengukuran keamanan pangan dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

#### a. Pengujian Bakteri

Apabila pada bahan pangan terdapat *Coliform*, berarti bahan pangan tersebut telah tercemar oleh kotoran manusia. Bahan pangan ini kemungkinan juga mengandung bakteri-bakteri patogen yang berasal dari kotoran tersebut. Cemaran oleh bakteri *Coliform* tidak dikehendaki, baik ditinjau dari nilai estetika, kebersihan, maupun kemungkinan terjadi infeksi yang berbahaya. Jika didalam 750 ml sampel terdapat >1100 bakteri *Coliform*, memungkinkan terjadinya penyakit yang pada keadaan tertentu dapat mengalahkan mekanisme pertahanan tubuh, antara lain dapat menyebabkan diare, dan infeksi-infeksi lainnya. Salah satu anggota kelompok *Coliform* adalah *Escherichia Coli*. Karena *Escherichia coli* adalah bakteri *Coliform* yang ada pada kotoran manusia, maka *Escherichia coli* sering disebut sebagai *Coliform fecal*. Kualitas mikrobiologi makanan jajanan dapat ditentukan berdasarkan nilai MPN *Coliform*, nilai MPN *Coliform fecal*, dan jumlah koloni *Escherichia coli*. Berdasarkan keputusan Dirjen BPOM No. 7388/B/SK/VII/2009 tentang batas maksimum cemaran mikroba dalam makanan yaitu angka lempeng total (ALT) (105kol/g) dan MPN (10 kol/g) (BPOM dalam Aditia dan Muthiadin, 2015).

#### b. Pengujian Kimiawi

Pengujian kimiawi pada bakso dapat berupa pengujian kandungan formalin, boraks. Pengujian formalin boraks dapat dilakukan dengan *Easy Test*. Bakso yang mengandung formalin akan menunjukkan warna ungu pada hasil sampel

yang dites. Bakso akan berwarna merah bata jika bakso mengandung boraks. Bakso yang mengandung formalin ataupun boraks cenderung kenyal ketika digigit. Bakso yang mengandung boraks berwarna lebih putih, aroma kurang alami, memantul bila dijatuhkan dan tidak lengket. Sedangkan bakso yang mengandung formalin akan awet dalam waktu lebih dari tiga hari, tidak mudah hancur, tidak lengket dan lalat tidak mau hinggap pada bakso yang mengandung formalin.

Pengukuran kuisioner keamanan pangan dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

- a. Aman bila responden memiliki nilai perolehan lebih dari 50% dari total nilai rata-rata.
- b. Tidak aman bila responden memiliki nilai perolehan kurang sama dari 50% dari total nilai rata-rata.

## **2.2. Pengetahuan**

### **2.2.1. Pengertian Pengetahuan**

Menurut Notoadmodjo yang dikutip oleh Febriyanto (2016), pengetahuan merupakan hasil “tahu” dan ini terjadi setelah orang mengadakan penginderaan terhadap objek tertentu. Penginderaan terhadap objek terjadi melalui panca indera manusia yakni penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa dan peraba itu sendiri. Sebagian besar pengetahuan manusia itu diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan hasil dari proses mencari tahu proses ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap organisme lain (Darmastuti, 2018).

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang. Ada 6 tingkatan pengetahuan diantaranya:

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat sesuatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Yang termasuk pengetahuan ini adalah bahan yang dipelajari/rangsangan yang diterima.

b. Memahami (*comprehention*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan suatu materi tersebut secara benar.

c. Aplikasi (*aplication*)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya (*riil*). Aplikasi disini dapat diartikan penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks lain.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tersebut masih dalam kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat diartikan dari penggunaan kata-kata kerja.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis merujuk pada suatu kemampuan untuk menjelaskan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Sintesis dapat diartikan juga sebagai kemampuan untuk menyusun formasi baru dari formasi-formasi yang ada.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melaksanakan penelitian terhadap suatu objek. Penelitian ini berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan

sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada (Notoadmodjo dalam Febriyanto, 2016).

### **2.2.2. Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan**

Menurut Sukanto dalam Febriyanto (2016), ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang diantaranya yaitu:

a. Tingkat pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku yang 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

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

### **2.2.3. Pengukuran Pengetahuan**

Menurut Arikuntoro (2010), pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian atau responden kedalam pengetahuan yang ingin diukur dan sesuai dengan tingkatnya. Adapun jenis pertanyaan yang dapat digunakan untuk pengukuran pengetahuan secara umum dibagi menjadi 2 jenis yaitu:

a. Pertanyaan subjektif

Penggunaan pertanyaan subjektif dengan jenis pertanyaan esai digunakan dengan penilaian yang melibatkan faktor subjektif dari penilai sehingga hasil nilai akan berbeda dari setiap penilai dari waktu ke waktu.

b. Pertanyaan objektif

Jenis pertanyaan objektif seperti pilihan ganda (*multiple choise*) betul salah dari pertanyaan menjodohkan/mencocokkan dapat dinilai secara pasti oleh peneliti.

Pengukuran tingkat pengetahuan dapat dibagi menjadi 2 yaitu:

- a. Pengetahuan tinggi bila responden dapat menjawab lebih dari 50% dengan benar dari total pertanyaan.
- b. Pengetahuan rendah bila responden dapat menjawab kurang sama dari 50% dengan benar dari total pertanyaan.

### **2.3. Personal Hygiene**

#### **2.3.1. Pengertian *Personal Hygiene***

*Personal hygiene* disebut juga kebersihan diri, kesehatan perseorangan atau *hygiene* perseorangan. *Hygiene* berasal dari kata “*hygiea*”. *Hygea* dikenal dalam sejarah Yunani Kuno sebagai dewi kebersihan. *Personal hygiene* berasal dari kata *personal* berarti perorangan/pribadi dan *hygiene* berarti bersih. *Personal hygiene* adalah tampilan seseorang yang menggambarkan upayanya dalam memelihara kebersihan dan menjaga kesehatannya (Sumiarti dkk, 2013).

Kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis (Tarwoto dalam Agustiningrum, 2018). Seseorang tidak dapat melakukan perawatan diri sendiri dipengaruhi oleh kondisi fisik atau keadaan emosional. *Personal hygiene* adalah



faktor yang sangat penting karena diri kita merupakan penghantar vektor penyakit dan dalam makanan merupakan penyebab penyakit (Simanjuntak, 2013).

*Personal hygiene* secara langsung berperan penting dalam upaya mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Pencemaran terhadap makanan mempunyai dampak terjadinya penularan penyakit infeksi seperti typhoid, kolera atau terjadinya keracunan makanan (Bugissa, 2011). Menurut Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi bahwa penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan harus memenuhi persyaratan sanitasi dimana bertanggung jawab di bidang kesehatan yang meliputi hal sebagai berikut:

- a. Sarana dan/atau prasarana.
- b. Penyelenggaraan kegiatan.
- c. Orang perseorangan.

### **2.3.2. Persyaratan *Personal Hygiene***

Menurut Kemenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedomanan persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan bahwa penjamah makanan jajanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. *Personal hygiene* (kebersihan diri) seorang penjamah makanan merupakan syarat yang harus dipenuhi. Persyaratan *personal hygiene* dari pedagang dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular seperti: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.

- b. Jika terjadi luka terbuka/bisul atau luka lainnya maka harus menutup luka tersebut.
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- d. Memakai celemek dan tutup kepala.
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan
- g. Tidak sambil merokok dan atau menggaruk anggota tubuh (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)
- h. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942 Tahun 2003).

### **2.3.3.Faktor yang Mempengaruhi *Personal Hygiene***

Perilaku seseorang melakukan *personal hygiene* dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya sebagai berikut:

- a. Citra tubuh (*body image*)

Penampilan umum penjamah makanan dapat menggambarkan pentingnya *personal hygiene* pada orang tersebut. Citra tubuh merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. *Personal hygiene* yang baik akan mempengaruhi terhadap peningkatan citra tubuh. *Body image* seseorang berpengaruh dalam pemenuhan *personal hygiene* karena adanya perubahan fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihan.

- b. Praktik sosial

Kelompok-kelompok sosial merupakan suatu wadah seorang penjamah makanan yang dapat berhubungan dan mempengaruhi bagaimana penjamah makanan dalam makanan dalam pelaksanaan praktik *personal hygiene*.

- c. Status sosial ekonomi

Pendapatan keluarga akan mempengaruhi kemampuan keluarga untuk menyediakan fasilitas dan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan untuk menunjang hidup dan kelangsungan hidup keluarga. Sumber daya ekonomi seseorang mempengaruhi jenis dan tingkatan praktik *personal hygiene*.

d. Pengetahuan

Pengetahuan tentang *personal hygiene* sangat penting, karena pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan. Pengetahuan tentang pentingnya *personal hygiene* dan implementasinya bagi kesehatan mempengaruhi praktik *personal hygiene*. Kendati demikian, pengetahuan itu sendiri tidaklah cukup, penjamah makanan juga harus termotivasi untuk memelihara *personal hygienenya*. Individu dengan pengetahuan tentang pentingnya *personal hygiene* akan selalu menjaga kebersihan dirinya untuk mencegah dari kondisi atau keadaan sakit.

e. Kebudayaan

Kebudayaan dan nilai pribadi mempengaruhi kemampuan perilaku *personal hygiene*. Seseorang dari latar belakang kebudayaan yang berbeda, mengikuti praktek *personal hygiene* yang berbeda. Keyakinan yang didasari budaya sering menentukan defenisi tentang kesehatan dan perawatan diri.

f. Kebiasaan seseorang

Kebiasaan seseorang akan mempengaruhi tindakan orang tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Sama halnya dengan penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* dalam mengolah makanan akan menjadi sebuah kebiasaan jika hal itu dilakukan secara terus menerus sehingga mempengaruhi kesehatan penjamah makanan itu sendiri dan kualitas pangan yang dihasilkan

(Dewi, 2017).

#### **2.3.4. Pengukuran *Personal Hygiene***

Pengukuran *personal hygiene* dibagi menjadi dua yaitu:

- a. *Personal hygiene* tinggi apabila responden pada penelitian memiliki nilai lebih dari 50% dari total nilai rata-rata.
- b. *Personal hygiene* rendah apabila responden pada penelitian memiliki nilai kurang sama dari 50% dari total nilai rata-rata.

### **2.4. Motif Ekonomi**

#### **2.4.1. Pengertian Motif Ekonomi**

Motif berasal dari kata latin yaitu *motus* yang berarti penggerak atau pendorong. Motif ekonomi berarti penggerak atau pendorong seseorang untuk melakukan kegiatan ekonomi, dorongan ini tidak terlepas dari adanya keinginan yang melatarbelakangi seseorang untuk memenuhi kebutuhannya. Pada pelaksanaannya, motif ekonomi berdasarkan pada motif untuk memenuhi kebutuhan, motif untuk memperoleh keuntungan, motif untuk memperoleh penghargaan, motif untuk memperoleh kekuasaan dan motif sosial (Dow dalam Patrikha, 2015).

Motif ekonomi adalah dorongan untuk melakukan tindakan ekonomi dalam rangka mencapai kemakmuran. Dengan motif ekonomi orang melakukan kegiatan ekonomi, misalnya memproduksi suatu barang atau menjalankan sebuah perusahaan. Akan tetapi yang jelas motif ekonomi mula-mula adalah dorongan untuk kesejahteraan diri sendiri dan keluarga. Setelah hasrat diri terpenuhi barulah muncul kehendak mensejahterakan pihak lain, ataupun tetap ada hubungannya dengan yang termotivasi. Motif ekonomi adalah alasan ataupun tujuan seseorang sehingga seseorang itu melakukan tindakan ekonomi (Ekaristy, 2015).

#### **2.4.2.Aspek Motif Ekonomi**

Menurut Ekaristy (2015), motif ekonomoni dapat dibedakan menjadi 2 aspek yakni:

a. Motif intrinsik

Motif intrinsik merupakan suatu keinginan untuk melakukan tindakan ekonomi atas keinginan atau kemauan diri sendiri.

b. Motif ekstrinsik

Motif ekstrinsik merupakan suatu keinginan untuk melakukan tindakan ekonomi atas dorongan orang lain.

Berdasarkan tujuannya, motif ekonomi dapat dikelompokkan kedalam lima macam yaitu sebagai berikut:

a. Motif untuk memenuhi kebutuhan sendiri.

b. Motif untuk memperoleh keuntungan.

c. Motif untuk memperoleh penghargaan.

d. Motif untuk mendapatkan kekuasaan.

e. Motif sosial atau menolong sesama manusia (Ekaristy, 2015).

#### **2.5. Penelitian Terdahulu**

Penelitian terdahulu ini menjadi salah satu acuan peneliti dalam melakukan penelitian sehingga peneliti dapat memperkaya teori yang digunakan dalam mengkaji penelitian yang dilakukan. Dari penelitian terdahulu, peneliti tidak menemukan penelitian dengan judul yang sama seperti judul penelitian peneliti lakukan. Namun peneliti mengangkat beberapa penelitian sebagai referensi dalam memperkaya bahan kajian pada penelitian peneliti. Berikut merupakan penelitian terdahulu berupa beberapa penelitian terkait dengan penelitian yang dilakukan

peneliti.

**Tabel. 2.1 Penelitian Terdahulu**

No	Nama Peneliti	Judul Penelitian	Hasil Penelitian
1	Elfira Augustin (2015)	Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang	Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden memiliki segi pengetahuan (80%), sikap (80%) dan tindakan <i>hygiene</i> sanitasi (77,1%) secara umum adalah baik. Sedangkan tindakan terhadap sarana masih termasuk buruk. Pengetahuan dan kesadaran pedagang
		Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014	makanan jajanan perlu ditingkatkan dengan cara memberikan penyuluhan, pelatihan serta pengawasan yang memenuhi persyaratan <i>hygiene</i> sanitasi makanan jajanan.
2	Sella Monica Avrilinda & Dwi Kristiastuti (2016)	Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya	Pengetahuan berpengaruh positif terhadap perilaku higienis, pengetahuan tidak hanya diperoleh melalui pendidikan formal saja tetapi juga dapat diperoleh dari pendidikan non formal, sedangkan untuk sikap tidak memberikan pengaruh terhadap perilaku higienis karena sikap merupakan bentuk respon dari suatu stimulus, dimana sikap manusia akan menggerakkan untuk bertindak atau berbuat dalam suatu kegiatan dimana diperlukan adanya niat yang dapat membentuk perilaku seseorang dalam situasi atau kondisi di lingkungan sekitarnya. Beberapa faktor yang mempengaruhi sikap responden meliputi pengalaman pribadi, kebudayaan, orang yang dianggap penting dan media masa.

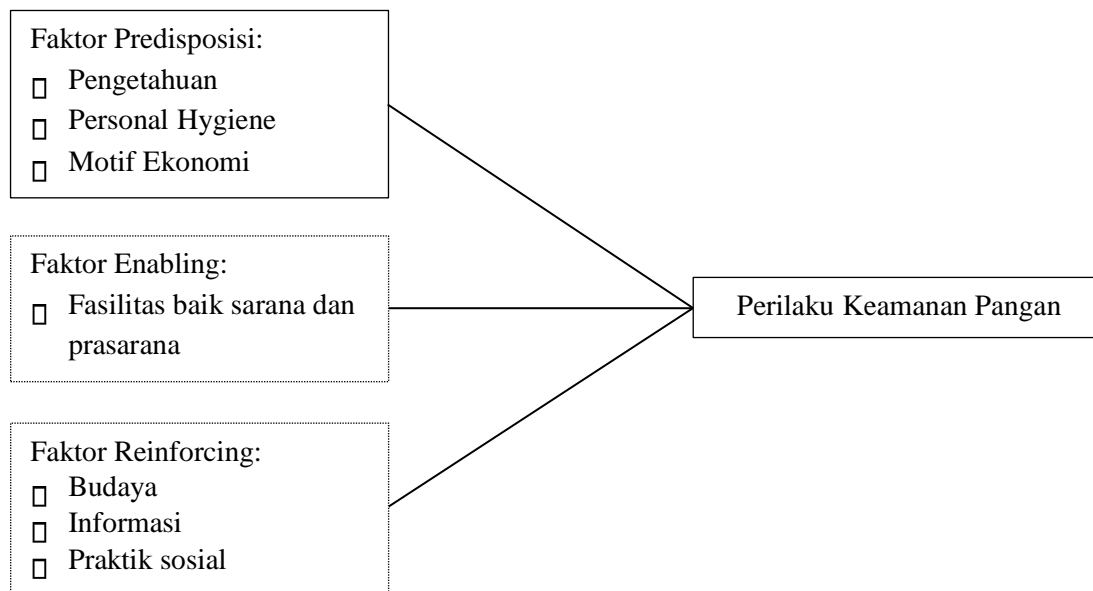
3	Anissa Darmastuti (2018)	Pengetahuan tentang Keamanan Pangan dan Perilaku pada Penjual Makanan Bergerak di Wilayah Manahan	Tidak adanya hubungan yang signifikansi antara pengetahuan dan perilaku pada penjual makanan bergerak karena banyak faktor lain yang mempengaruhi pengetahuan keamanan pangan dan perilaku pada penjual makanan bergerak.
4	Erniati (2017)	Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso dan Penggunaan Boraks pada Bakso di SDN Lemahputro III Sidoarjo	Tingkat pendidikan pedagang bakso masih rendah (tidak lulus sekolah/ ijasah SD/SLTP) sebesar 50%, pengetahuan kurang baik tentang pengertian, manfaat, dan takaran penggunaan boraks pada bakso sebesar 30% dan sikap kurang baik yaitu ragu-ragu pada saat menjawab pertanyaan mengenai dampak dari boraks dan mendukung atau tidak mendukung terhadap penggunaan boraks pada bakso sebesar 40%. Hasil uji laboratorium pada bakso yang positif mengandung boraks sebesar 30%.
5	Endah Larasati (2019)	Hubungan Pengetahuan Pedagang dengan Penambahan Boraks dan Formalin Pada Jajanan Olahan	Pedagang sudah mengerti tentang boraks dan formalin sebagai bahan berbahaya dan dilarang dalam makanan, namun masih ada yang tetap menggunakannya. Faktor lain yang menyebabkan pedagang tetap
		Daging di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta	menggunakan boraks meskipun mengetahui dampak buruk bagi kesehatan yaitu faktor ekonomi. Setiap pedagang ingin mencapai keuntungan yang besar dan usaha yang optimal.

6	Nur Rahmi, Danang Biyatmoko, Salamiah, Jamzuri Hadie (2015)	Analisis Kandungan Boraks dan <i>Escherichia coli</i> pada Jajanan Bakso Sapi yang Diperdagangkan di Kota Banjarbaru	Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap keamanan pangan jajanan bakso yang diperdagangkan produsen jajanan bakso di Kota Banjarbaru adalah: tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan bakso tentang bahaya boraks terhadap kesehatan adalah tinggi. Hal ini berdasarkan kriteria yang ditemukan dimana pengetahuan dan sikap dikatakan tinggi apabila $\geq 70\%$ . Pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan, penyajian makanan dan fasilitas sanitasi yang tidak memenuhi syarat. Hal ini menunjukkan bahwa faktor yang berpengaruh terjadi kontaminasi <i>Escherichia coli</i> adalah sedang (51-69%). Untuk tenaga penjamah makanan (tangan tenaga pengolah dan penyaji makanan) berpengaruh mempunyai resiko untuk terjadinya kontaminasi <i>Escherichia coli</i> makanan jajanan bakso adalah tinggi ( $\geq 70\%$ ).
---	---	--	---

## 2.6. Kerangka Teoritis

Kerangka teoritis dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar 2.1. berikut ini:





**Gambar 2.1. Kerangka Teoritis**

Sumber: UU No. 18 Tahun 2012, Simanjuntak (2013), Notoatmojo dalam Febriyanto (2016), Ekaristy (2015).

## 2.7. Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar 2.2.

berikut ini:

- H<sub>1</sub> : Hubungan *personal hygiene* dengan keamanan pangan jajanan bakso.
- H<sub>2</sub> : Hubungan pengetahuan dengan keamanan pangan jajanan bakso.
- H<sub>3</sub> : Hubungan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso.
- H<sub>4</sub> : Hubungan *personal hygiene*, pengetahuan dan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso.

: Hubungan variabel independen terhadap variabel dependen secara  
 —————> parsial.

## 2.8. Hipotesis

H<sub>1</sub> : adanya hubungan pengetahuan dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

H<sub>2</sub> :  
 adanya hubungan *personal hygiene* dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

H<sub>3</sub> :  
 adanya motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

H<sub>4</sub> :  
 adanya hubungan pengetahuan, *personal hygiene* dan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

## 2.9. Definisi Operasional

Definisi operasional pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 2.2.

**Tabel 2.2. Definisi Operasional Penelitian**

No	Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Keamanan Pangan	Tindakan yang dilakukan pedagang untuk mencegah bakso dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan konsumen sehingga dapat menghasilkan produk bakso yang aman bagi kesehatan dalam jangsan pendek maupun jangka panjang	Kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aman: jika tidak ditemukan <i>e. coli</i> dan borak</li> <li>• Tidak aman: jika ditemukan borak dan <i>e. coli</i></li> </ul>	Ordinal

2	Pengetahuan	Segala sesuatu yang diketahui oleh pedagang bakso tentang proses pelaksanaan kegiatan pengolahan dan tempat penyimpanan bakso yang baik	Kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinggi : jika nilai Mean (<math>x &gt; 8,8</math>)</li> <li>Rendah: jika nilai Mean (<math>x \leq 8,8</math>)</li> </ul>	Ordinal
3	<i>Personal Hygiene</i>	Sikap bersih diri pedagang bakso dalam menyelenggarakan bakso	Kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tinggi : jika (<math>X &gt; 38,2</math>)</li> <li>• Rendah: jika nilai Mean (<math>x \leq 38,2</math>)</li> </ul>	Ordinal
4	Motif Ekonomi	Dorongan pedagang bakso untuk melakukan tindakan ekonomi untuk mendapatkan keuntungan	Kuisisioner	Wawancara	<ul style="list-style-type: none"> <li>Positif : jika nilai Mean (<math>x &gt; 29,3</math>)</li> <li>Negatif : jika nilai Mean (<math>x \leq 29,3</math>)</li> </ul>	Ordinal

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1. Desain Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian dengan pendekatan kuantitatif. Adapun desain dari penelitian ini termasuk kedalam penelitian crosssectional karena variabel sebab dan akibat yang terjadi pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan dalam waktu yang bersamaan dan dilakukan pada situasi yang sama. Penelitian ini bertujuan untuk melihat seberapa besar variabel bebas (*independen*) memiliki hubungan variabel terikat (*dependen*). Penelitian ini berusaha menjelaskan hubungan *personal hygiene* ( $X_1$ ), pengetahuan ( $X_2$ ) dan motif ekonomi ( $X_3$ ) sebagai variabel independen terhadap keamanan pangan jajanan bakso ( $Y$ ) sebagai variabel dependen.

#### **3.2. Tempat dan Waktu Penelitian**

Dalam usaha merealisasikan penulisan ini, peneliti melaksanakan penelitian di Kota Padang. Waktu penelitian berlangsung dari tanggal 1-14 Agustus 2020 sampai selesai.

#### **3.3. Populasi dan Sampel**

##### **3.3.1. Populasi**

Populasi adalah keseluruhan subjek penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah pedagang bakso bakar yang berjualan di Kota Padang, mulai dari Pasar

Lubuh Buaya, Lubuk Lintah, Andalas, sepanjang bibir Pantai Purus, Pasar Raya Padang sampai ke Lubuk Begalung.

### **3.3.2. Sampel**

Sampel adalah bagian dari populasi yang akan diteliti secara detail (Sekaran, 2006). Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan metode sampel jenuh. Peneliti menggunakan metode sampel jenuh apabila semua anggota populasi digunakan sebagai sampel. Hal ini dilakukan karena jumlah populasi yang relatif kecil. Adapun sampel yang diambil dalam penelitian ini adalah pedagang bakso bakar di Kota Padang yang berjumlah 30 orang.

## **3.4. Teknik Pengumpulan Data dan Pengolahan Data**

Data penelitian dikumpulkan dengan survei kuesioner dan pengujian sampel bakso bakar yang dijual. Survei kuisioner dilakukan secara langsung kepada responden dari pedagang bakso bakar di Kota Padang. Kuesioner yang sudah diisi dikumpulkan secara langsung kepada peneliti.

### **3.4.1. Instrumen Penelitian**

Instrumen penelitian ini adalah kuesioner. Kuisioner dalam penelitian ini terbagi menjadi dua yakni berupa pertanyaan dan pernyataan.

1. Kuisoner berupa pertanyaan digunakan pada variabel pengetahuan. Instrumen penelitian pada variabel pengetahuan memiliki alternatif penilaian dimana jawaban yang benar diberi skor 1 dan jawaban yang salah diberi skor 0.

Adapun daftar skor untuk kuisioner pertanyaan dapat dilihat pada tabel 3.1.

**Tabel 3.1. Daftar Skor Jawaban Pertanyaan Kuisisioner Pengetahuan**

NO	PENILAIAN	SKOR
1	Benar	1
2	Salah	0

2. Kuisisioner berupa skala *likert* yang dengan penyajian pernyataan digunakan pada variabel *personal hygiene*, motif ekonomi dan keamanan pangan. Instrumen penelitian berupa kuisisioner dengan menggunakan skala *likert* dengan lima alternatif jawaban dengan pemberian skor sebagai berikut: Sangat Tidak Setuju (STS), Tidak Setuju (TS), Ragu-Ragu (RR), Setuju (S), Sangat Setuju (SS).

**Tabel 3.2. Daftar Skor Jawaban Pernyataan Berdasarkan Sifat**

PERNYATAAN SIKAP	POSITIF	NEGATIF
Sangat Setuju (SS)	5	1
Setuju (S)	4	2
Ragu-Ragu (RR)	3	3
Tidak Setuju (TS)	2	4
Sangat Tidak Setuju (STS)	1	5

Sumber: Sugiyono (2011)

### 3.4.2. Kisi-kisi Instrumen

Berikut disajikan kisi-kisi instrumen penelitian yang menjelaskan variabel penelitian berdasarkan indikator masing-masing variabel. Kisi-kisi instrumen penelitian dapat dilihat pada tabel 3.3.

**Tabel 3.3. Kisi-kisi Instrumen Penelitian**

No	Variabel	Indikator	No item	
			+	-
1.	Keamanan Pangan (Y)	a.Keamanan Mikrobiologis	1,2,3	4,5
		b.Keamanan Pangan Kimiawi	6	7,8,9,10
2.	Pengetahuan (X <sub>2</sub> )	Pengolahan	6,8,9	2,5,7,10
		Tempat penyimpanan	1,3	4
3.	<i>Personal Hygiene</i> (X <sub>1</sub> )	a.Tidak menderita penyakit mudah menular	1	-
		b.Menutup luka jika ada	-	2

		c.Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.	3	-
		d.Memakai celemek dan tutup kepala	4	5
		e.Mencuci tangan setiap kali menangani makanan	6	-
		f.Memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan	7,8	-
		g.Tidak merokok dan menggaruk anggota tubuh	9	-
		h.Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan	10	-
4.	Motif Ekonomi (X <sub>3</sub> )	a.Motif intrinsik	1	3,4,
		b.Motif ekstrinsik	2,5,9	6,7,8,10
Total			21	19

### 3.4.3. Pemeriksaan Bakso

#### a. Uji Kandungan Boraks

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah cawan porselin, mortir, sendok, batang pengaduk, baker glass 25 ml, neraca teknis. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bakso, reagen test kit boraks EASY TES (terdiri dari reagent, kontrol dan kertas uji).

Prosedur pengambilan sampel:

1. Bakso diambil dari pedagang bakso
2. Dimasukkan dalam kantong plastik
3. Dibawa ke laboratorium
4. Dilakukan prosedur uji boraks

Prosedur pengujian boraks:

1. Ambil 5 gr bakso yang akan diamati
2. Lumatkan bakso tersebut pada cawan porselin
3. Ambil dimasukkan baker glass 25 ml

4. Tambahkan reagen test kit boraks EASY TES sebanyak 4 tetes
  5. Tambahkan air mendidih 5 ml, aduk sampai padatan bakso dapat bercampur rata dengan cairan sampai menyerupai bubur
  6. Biarkan dingin, lalu ambil kertas uji dan celupkan kertas uji dengan campuran tersebut, jika kertas uji yang semula berwarna kuning berubah menjadi merah bata maka bakso tersebut positif mengandung boraks dan jika warna kertas uji tetap maka bakso tersebut negatif kandungan boraksnya.
- b. Uji Kandungan *E. coli*

Alat yang digunakan wadah plastik steril, pipet tetes, tabung reaksi, inkubator, neraca digital dan stomacher. Bahan yang digunakan bakso dan larutan *Butterfield's Phosphate Buffered* dan media *EC broth*.

1. Sebanyak 10 gr sampel dihaluskan kemudian dimasukkan kedalam wadah plastik steril dan ditambahkan 90 ml larutan *Butterfield's Phosphate Buffered* dan dihomogenkan selama 2 menit dengan stomacher (pengenceran 10-1) selanjutnya dilakukan pengenceran berseri hingga 10-3 sampel dipipet sebanyak 1 ml dari setiap pengenceran ke dalam masingmasing 3 seri tabung LB yang berisi tabung durham.
2. Diinkubasi selama 24 jam pada suhu 35°C.
3. Gas yang terbentuk (positif) dipisah, selanjutnya tabung-tabung yang negatif (tidak adanya gas) diinkubasikan kembali selama 24 jam.
4. Tabung positif ditandai dengan kekeruhan dan gas dalam tabung durham. Tabung LB positif diinokulasikan kedalam media *EC broth* yang berisi tabung durham. Diinkubasi selama 24 jam pada suhu 40°C.



5. Tabung yang menghasilkan gas dipisahkan. Tabung positif ditandai dengan kekeruhan dan gas dalam tabung durham. Jumlah tabung yang positif ditentukan berdasarkan Angka Paling Memungkinkan (APM).
6. Bakso yang mengandung *E. coli* dengan ambang batas  $<3$  APM/g.

### 3.5. Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan akan dianalisis menggunakan IBM SPSS ver. 25 (*Statistical Package for the Social Sciences*). Data yang dianalisis meliputi uji instrumen penelitian, uji asumsi klasik dan uji hipotesis.

#### 3.5.1. Uji Instrumen Penelitian

Pengujian instrument penelitian harus memenuhi dua syarat yaitu uji validitas dan reliabilitas.

##### a. Uji Validitas

Uji validitas adalah untuk mengukur sejauh mana instrumen yang digunakan benar-benar mengukur apa yang seharusnya diukur. Uji validitas ini menggambarkan bahwa pertanyaan yang digunakan mampu untuk mengungkapkan sesuatu yang dapat diukur (valid). Dari *print out* SPSS dapat dilihat dari *corrected item total correlation*, jika  $r_{hitung} < r_{tabel}$  maka nomor item tidak valid. Sebaliknya, jika  $r_{hitung} > r_{tabel}$  maka item valid. Bagi item yang tidak valid, maka item yang memiliki nilai  $r_{hitung}$  yang paling kecil dikeluarkan dari analisis, kemudian dilakukan analisis yang sama sampai semua item dinyatakan valid.

##### b. Uji Reliabilitas

Uji reliabilitas adalah untuk mengukur bahwa instrumen yang digunakan bebas dari kesalahan sehingga diharapkan dapat digunakan dengan aman karena instrumen yang reliabel akan akurat, dapat bekerja dengan baik pada waktu

yang berbeda-beda dan dalam kondisi yang berbeda-beda pula. Instrumen dipercaya jika jawaban dari responden atas pertanyaan adalah konsisten atau stabil dari waktu ke waktu. Untuk uji reliabilitas instrumen diperoleh dari nilai *Cronbach Alpha* dimana semakin dekat koefisien keandalan dengan 1,0 maka akan semakin baik. Secara umum, keandalan kurang dari 0,60 dianggap buruk, keandalan dalam kisaran 0,7 bisa diterima, dan lebih dari 0,80 adalah baik.

### 3.5.2. Uji Hipotesis

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis univariat dan analisis bivariat.

#### 1. Analisis Univariat

Analisis dilakukan dengan pembuatan tabel distribusi frekuensi sehingga dihasilkan distribusi dan presentase untuk mendeskripsikan masing-masing variabel penelitian. Baik variabel bebas (pengetahuan, *personal hygiene* dan motif ekonomi) dan variabel terikat (keamanan pangan) dan karakteristik (jenis kelamin, umur, pendidikan, lama berjualan dan penghasilan pedagang).

#### 2. Analisis Bivariat

Analisis dilakukan dengan uji statistik korelasi tabulasi silang (*crosstabs*) untuk mengetahui kekuatan hubungan atau korelasi antara variabel independen dan dependen. *Crosstabs* yang digunakan berupa Uji Chi-Square Test untuk mengetahui hubungan antara baris dan kolom. Uji hipotesis yang dilakukan adalah:

$H_0$  = Tidak ada hubungan antara baris dan kolom, jika nilai *Asymp. Sig (2sided)*

$$Chi-Square > \alpha$$

$H_a$  = Ada hubungan antara baris dan kolom, jika nilai *Asymp. Sig (2-sided)*

$$Chi-Square < \alpha$$

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **4.1. Gambaran Umum Penelitian**

Penelitian dilakukan pada pedagang yang berjualan jajanan baksodi Kota Padang. Adapun pedagang yang menjadi responden pada penelitian ini merupakan pedagang yang berjualan jajanan bakso dipinggir jalan mulai dari Pasar Lubuh Buaya, Lubuk Lintah, Andalas, sepanjang bibir Pantai Purus, Pasar Raya Padang sampai ke Lubuk Begalung. Pedagang yang berjualan jajanan bakso dipinggir jalan rata-rata berasal dari Jawa, Madura dan Padang. Penelitian dilakukan pada masa pandemi Covid-19 sehingga pedagang jajanan bakso bakar mulai susah ditemukan. Keterbatasan responden menjadi kendala pada penelitian ini. Bakso yang dijual merupakan bakso dengan bahan dasar campuran daging sapi dan daging ayam yang disajikan dengan kuah saus maupun kecap.

#### **4.2. Analisis Univariat**

Analisis univariat yang diolah terbagi menjadi 2 yaitu data karakteristik responden dan data variabel yang diteliti.

##### **1. Karakteristik Responden**

Penelitian dilakukan kepada pedagang jajanan bakso bakar yang berjualan di Kota Padang. Adapun data distribusi karakteristik responden pada penelitian dibedakan menjadi 5 kategori yakni: jenis kelamin, usia,

pendidikan terakhir, lama berjualan dan penghasilan berjualan jajanan bakso bakar dalam sebulan.

a) Distribusi Frekuensi Jenis Kelamin Responden

Distribusi frekuensi jenis kelamin responden pada penelitian ini dapat dilihat pada tabel 4.1.

**Tabel 4.1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase
1	Laki-laki	25	83,3%
2	Perempuan	5	16,7%
<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25*

Berdasarkan data diatas, lebih dari sebagian (83,3%) pedagang jajanan bakso di Kota Padang berjenis kelamin laki-laki.

b) Distribusi Frekuensi Usia Responden

Distribusi frekuensi responden pada penelitian ini berdasarkan usia dapat dilihat pada tabel 4.2.

**Tabel 4.2. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Usia pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Usia	Frekuensi	Persentase
1	25-34 tahun	8	26,7%
2	35-44 tahun	14	46,7%
3	45-54 tahun	7	23,3%
4	55-64 tahun	0	0%
5	65-74 tahun	1	3,3%
<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25*

Berdasarkan tabel 4.2. diatas ditemukan bahwa lebih dari sebagian (46,7%) pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang berusia 35-44 tahun.

## c) Distribusi Frekuensi Pendidikan Terakhir Responden

Distribusi frekuensi responden pada penelitian ini berdasarkan pendidikan terakhir dapat dilihat pada tabel 4.3.

**Tabel 4.3. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Persentase
1	SMP	8	26,7%
2	SMA/SMK/STM/MAN	20	66,7%
3	D3	1	3,3%
4	S1	1	3,3%
<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25*

Berdasarkan data pada tabel 4.3. diatas ditemukan bahwa lebih dari sebagian (66,7%) pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang memiliki pendidikan terakhir SMA/SMK/STM/MAN sederajat.

## d) Distribusi Frekuensi Lama Berjualan Responden

Distribusi frekuensi responden pada penelitian ini berdasarkan lama berjualan jajanan bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.4.

**Tabel 4.4. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Lama Berjualan pada Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Lama Berjualan	Frekuensi	Persentase
1	1-5 tahun	17	15,7%
2	6-10 tahun	6	20%
3	11-15 tahun	6	20%
4	16-20 tahun	1	3,3%
<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25*

Berdasarkan tabel 4.4. diatas ditemukan bahwa lebih dari sebagian (56,7%) pedagang yang berjualan jajanan bakso bakar di Kota Padang berkisar selama 1-5 tahun.

## e) Distribusi Frekuensi Penghasilan Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan penghasilan pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang dalam sebulan dapat dilihat pada tabel 4.5.

**Tabel 4.5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penghasilan Perbulan Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Usia	Frekuensi	Persentase
1	< Rp. 200.000,-	0	0%
2	Rp. 200.001,- □ Rp. 400.00,-	0	0%
3	Rp. 400.001,- □ Rp. 600.00,-	0	0%
4	Rp. 600.001,- □ Rp. 800.00,-	1	3,3%
5	Rp. 800.001,- □ Rp. 1.000.00,-	7	23,3%
6	>Rp. 1.000.000,-	22	73,3%
<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

*Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25*

Berdasarkan pada tabel 4.5. ditemukan bahwa lebih dari sebagian (73,3%) pedagang yang berjualan jajanan bakso bakar di Kota Padang memiliki pendapatan dalam sebulan lebih dari Rp. 1.000.000,-.

Berdasarkan data diatas, rata-rata pedagang yang berjualan jajanan bakso bakar di Kota Padang berjenis kelamin laki-laki. Responden pada penelitian ini memiliki pendidikan sedang dimana rata-rata telah menempuh jenjang pendidikan di sekolah menengah atas atau sederajat seperti SMA, STM, SMK maupun MAN. Usia pedagang jajanan bakso bakar tersebut rata-rata merupakan usia produktif yang berkisar dari 35-45 tahun dengan rentang lama berjualan dari 1-5 tahun. Adapun penghasilan

yang diperoleh pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang dalam sebulannya rata-rata lebih dari Rp. 1.000.000,-.

## 2. Variabel Penelitian

Adapun variabel yang diteliti dalam penelitian ini meliputi variabel pengetahuan, *personal hygiene*, motif ekonomi dan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang.

### a) Distribusi Keamanan Pangan Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan keamanan pangan jajanan bakso bakar yang dijual pedagang di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.6.

**Tabel 4.6. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Keamanan Pangan	Frekuensi	Persentase
1	Aman ( $X > 41,3$ )	14	46,7%
2	<b>Tidak Aman (<math>X \leq 41,3</math>)</b>	<b>16</b>	<b>53,3%</b>
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan pada tabel 4.6 diketahui bahwa lebih dari sebagian (53,3%) responden menjual jajanan bakso bakar di Kota Padang termasuk kategori tidak aman (mengandung boraks dan *e.coli*). Hal ini dibuktikan dengan pengujian kandungan sampel di laboratorium terhadap 30 sampel jajanan bakso bakar. Adapun tabel pengujian kandungan boraks dan *e.coli* bakso bakar yang dijual responden dapat dilihat pada tabel 4.7. berikut:

**Tabel 4.7. Hasil Pengujian Kandungan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Kandungan	Positif		Negatif		Jumlah	
		N	%	N	%	N	%
1	Boraks	20	66,7	10	33,3	30	100
2	<i>E. coli</i>	2	6,7	28	93,3	30	100

Sumber: Hasil olah data dari IBM SPSS ver. 25

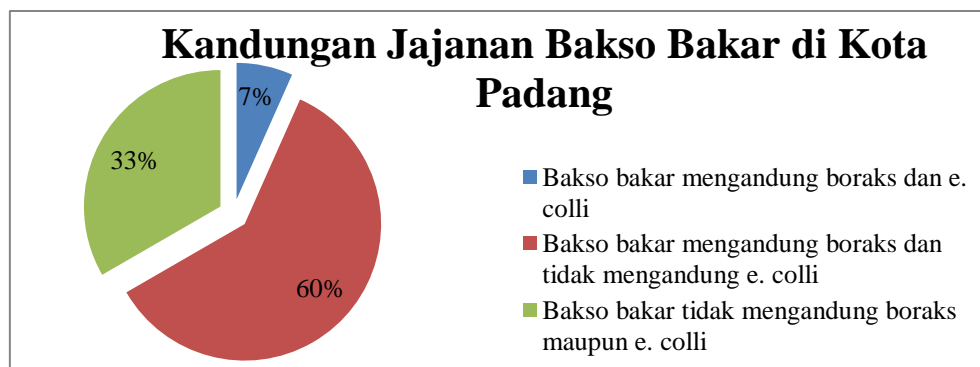
Berdasarkan tabel 4.7.diketahui lebih dari sebagian (66,7%) bakso bakar positif mengandung boraks kurang dari sebagian (6,7%) bakso bakar mengandung *e. coli*. Data pengujian kandungan boraks dan *e. coli* pada jajanan bakso bakar di kota Padang dapat dikategorikan sebagai berikut:

**Tabel 4.8. Kategori Responden Berdasarkan Kandungan Boraks dan *E. coli* pada Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Kategori Sampel	N	%
1	Bakso bakar mengandung boraks dan <i>e. Colli</i>	2	6,7
2	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. Colli</i>	18	60
3	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. Colli</i>	10	33,3
<b>Jumlah</b>		<b>30</b>	<b>100</b>

Sumber: Hasil olah data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data tabel 4.8. diketahui lebih dari sebagian (60%) bakso bakar yang mengandung borak tetapi tidak mengandung *e.coli*. Data kandungan boraks dan *e. coli* yang diperoleh pada penelitian dapat disajikan kedalam diagram berikut:



**Gambar 4.1. Kategori Responden Berdasarkan Kandungan Boraks dan *E.coli* pada Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**



## b) Distribusi Pengetahuan Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan pengetahuan pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.9.

**Tabel 4.9. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Pengetahuan Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Pengetahuan	Frekuensi	Persentase
1	Tinggi ( $X > 8,8$ )	27	90%
2	Rendah ( $X \leq 8,8$ )	3	10%
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data pada tabel 4.9 diketahui lebih dari sebagian (90%) pedagang bakso bakar memiliki pengetahuan tinggi.

c) Distribusi *Personal Hygiene* Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan *personal hygiene* jajanan bakso bakar yang dijual oleh pedagang bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.10.

**Tabel 4.10. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan *Personal Hygiene* Pedagang Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	<i>Personal Hygiene</i>	Frekuensi	Persentase
1	Bersih ( $X > 38,2$ )	16	53,3%
2	Tidak Bersih ( $X \leq 38,2$ )	14	46,7%
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data tabel 4.10 diketahui lebih dari sebagian (53,3%) pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang memiliki *personal hygiene* termasuk kategori bersih.

## d) Distribusi Motif Ekonomi Responden

Distribusi frekuensi responden berdasarkan motif ekonomi pedagang yang berjualan jajanan bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.11.

**Tabel 4.11. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Motif Ekonomi Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Motif Ekonomi	Frekuensi	Persentase
1	Positif ( $X > 29,3$ )	14	46,7%
2	Negatif ( $X \leq 29,3$ )	16	53,3%
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>100%</b>

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data tabel 4.11 diketahui lebih dari sebagian (53,3%) pedagang jajanan bakso bakar memiliki motif ekonomi negatif.

### 4.3. Analisis Bivariat

Analisis bivariat pada penelitian ini diperoleh dari 4 hubungan dalam penelitian yakni:

#### 1. Hubungan Pengetahuan dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang

Hubungan pengetahuan dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.12.

**Tabel 4.12. Hubungan antara Pengetahuan dengan Keamanan Pangan Jajan Bakso di Kota Padang**

No	Pengetahuan	Keamanan Pangan						P value
		Tidak Aman		Aman		Total		
		N	%	N	%	N	%	
1	<b>Rendah</b>	3	10	0	0	3	10	0,088
2	<b>Tinggi</b>	13	43,3	14	46,7	27	90	
<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>53,3</b>	<b>14</b>	<b>46,7</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data tabel 4.12., dari uji statistik yang dilakukan diperoleh nilai p sebesar 0,088 ( $p_{\text{value}} > 0,05$ ) yang berarti tidak ada

hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan keamanan pangan dengan proporsi tingkat pengetahuan pedagang bakso bakar yang tinggi lebih banyak memiliki keamanan pangan yang tidak aman (43,3%) dibandingkan tingkat pengetahuan rendah (10%).

## 2. Hubungan *Personal Hygiene* dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang

Hubungan *personal hygiene* dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.13.

**Tabel 4.13. Hubungan antara *Personal Hygiene* dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso di Kota Padang**

No	<i>Personal Hygiene</i>	Keamanan Pangan						<i>P value</i>
		Tidak Aman		Aman		Total		
		N	%	N	%	N	%	
1	<b>Rendah</b>	9	30	5	16,7	14	46,7	0,261
2	<b>Tinggi</b>	7	23,3	9	30	16	53,3	
<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>53,3</b>	<b>14</b>	<b>46,7</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data tabel 4.13. dari uji statistik yang dilakukan diperoleh nilai p sebesar 0,261 ( $p_{value} > 0,05$ ) yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara *personal hygiene* dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar dengan proporsi tingkat *personal hygiene* pedagang bakso bakar yang rendah lebih banyak memiliki keamanan pangan yang tidak aman (30%) dibandingkan tingkat pengetahuan tinggi (23,3%).

## 3. Hubungan Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang

Hubungan motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar di Kota Padang dapat dilihat pada tabel 4.14.

**Tabel 4.14. Hubungan antara Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan Jajan Bakso di Kota Padang**

No	Motif Ekonomi	Keamanan Pangan						P value
		Tidak Aman		Aman		Total		
		N	%	N	%	N	%	
1	<b>Negatif</b>	9	30	7	23,3	16	53,3	0,732
2	<b>Positif</b>	7	23,3	7	23,4	14	46,7	
<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>53,3</b>	<b>14</b>	<b>46,7</b>	<b>30</b>	<b>100</b>	

Sumber: Hasil olahan data dari IBM SPSS ver. 25

Berdasarkan data tabel 4.14. dari uji statistik yang dilakukan didapatkan nilai P sebesar 0,731 ( $p > 0,05$ ) yang berarti tidak ada hubungan yang bermakna antara motif ekonomi dengan keamanan pangan jajanan bakso bakar dengan proporsi tingkat motif ekonomi pedagang bakso bakar yang rendah lebih banyak memiliki keamanan pangan yang tidak aman (30%) dibandingkan tingkat motif ekonomi tinggi (23,3%).

## **BAB V**

### **PEMBAHASAN**

Berdasarkan temuan yang telah dijelaskan pada hasil penelitian maka dapat dijabarkan pembahasan sebagai berikut:

#### **5.1.Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden yang menjual jajanan bakso bakar di Kota Padang memiliki pangan yang termasuk kategori tidak aman (mengandung boraks dan *e.coli*).

Hasil penelitian ini juga didukung dengan pemeriksaan pada sampel bakso bakar yang dijual pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang. Pengujian ini bertujuan untuk melihat kandungan boraks dan *e.coli* yang terdapat pada bakso bakar. Berdasarkan hasil pengujian di laboratorium menunjukkan jumlah sampel bakso bakar yang mengandung boraks tetapi tidak mengandung *e.coli* (60%) lebih banyak dari pada sampel bakso bakar mengandung boraks dan *e. coli* (6,7%). dimana menurut kanza dan Umar (2015) keamanan pangan dapat dedefinisikan sebagai aspek-aspek dalam proses produksi yang dapat menyebabkan timbulnya penyakit bahkan kematian. Hal ini menunjukkan bahwa jajanan bakso bakar yang dijual di Kota Padang berada pada kategori keamanan yang rendah. Mamujaja (2016) mengatakan bahwa faktor keamanan pangan berkaitan dengan tercemar tidaknya pangan oleh cemaran mikrobiologis, logam berat dan bahan kimia yang membahayakan.

Undang-undang No. 18 Tahun 2012 mendefinisikan keamanan pangan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat

mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Keamanan pangan harus ditumbuhkan sejak dasar sehingga tercipta kesadaran untuk memenuhinya dan menjaganya (Pudjirahaju, 2017).

Berdasarkan temuan peneliti di lapangan terdapat kadungan zat kimia berbahaya berupa boraks dan cemaran mikrobiologis berupa *e.coli* pada jajanan bakso bakar ditandai dengan ciri-ciri fisik pada bakso yaitu antara lain tekstur lebih kenyal, warna lebih putih, memantul bila dijatuhkan dan tidak lengket yang mengindikasikan jajanan bakso bakar di Kota Padang termasuk jajanan pinggir jalan yang tidak aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

## **5.2 Tingkat Pengetahuan Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pedagang bakso bakar memiliki pengetahuan yang termasuk kategori tinggi (90%). Pengetahuan merupakan hasil dari proses mencari tahu proses ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap organisme lain (Darmastuti, 2018).

Hasil penelitian menemukan bahwa responden memiliki pemahaman yang tinggi dan mengetahui pengolahan bakso bakar yang benar serta cara penyimpanan yang baik sehingga dapat menjaga kualitas bakso bakar. Selain itu, responden juga memiliki pengetahuan tentang penggunaan bahan tambahan pangan yaitu seperti boraks dan formalin. Responden juga mengetahui bahaya penggunaan pengawet pada bakso bakar jika dikonsumsi oleh konsumen yang

dapat menyebabkan berbagai gangguan kesehatan serta larangan penggunaan bahan pengawet berupa boraks kedalam bakso bakar. Akantetapi, pengetahuan responden yang tinggi tidak menghambat pedagang untuk menggunakan boraks. Masih banyak responden yang menggunakan boraks tanpa memperhatikan bahaya dari penggunaan boraks terhadap kesehatan. Menurut Sukanto dalam Febriyanto (2016), ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang diantaranya yaitu: Tingkat pendidikan, informasi, budaya dan pengalaman.

Menurut peneliti, responden mendapatkan informasi boraks bersumber dari berita televisi saja. Responden yang pengetahuan tinggi dapat dikatakan sering mendapatkan informasi mengenai boraks melalui media massa selain itu juga dari warisan secara turun temurun secara lisan dari mulut kemulut. Sesuai dengan yang dikemukakan Notoatmodjo (2011) bahwa perilaku seseorang dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan keyakinan.

### **5.3. Personal Hygiene Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso bakar termasuk responden yang memiliki *personal hygiene* bersih. *Personal hygiene* merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan diri (Hestningsih dkk, 2019). *Personal hygiene* secara langsung berperan penting dalam upaya mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Pencemaran terhadap makanan mempunyai dampak terjadinya penularan penyakit infeksi seperti typhorid, kolera atau terjadinya keracunan makanan (Bugissa, 2011).

Persyaratan *personal hygiene* dari pedagang dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut adalah Tidak menderita penyakit mudah menular seperti: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya, Jika terjadi luka terbuka/bisul atau luka lainnya maka harus menutup luka tersebut, Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian, Memakai celemek dan tutup kepala, Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan , Tidak sambil merokok dan atau menggaruk anggota tubuh (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya) , Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942 Tahun 2003).

Menurut peneliti, Responden mengetahui tentang kebersihan diri dalam menjamah, mengolah dan menyajikan bakso bakar, . Hal ini juga dilihat dari responden menggunakan alat bantu dalam menyajikan makanan. mengetahui kebersihan diri seperti kebersihan tangan, kuku, penggunaan perhiasan, pakaian dan kepala pada saat menjamah dan menyajikan makanan, tanpa ditanya responden mampu menjelaskan kebersihan dalam pengolahan makanan.

#### **5.4.Motif Ekonomi Pedagang Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso bakar termasuk responden yang memiliki motif ekonomi negatif. Pedagang cenderung mencari keuntungan besar dalam berjualan bakso bakar dengan cara yang negatif. Hal ini terlihat dari efisiensi waktu dan biaya, pedagang bakso bakar menggunakan



pengawet boraks untuk menjaga agar bakso bakar yang dijual tahan lama dan memiliki tampilan yang lebih kenyal.

Sejalan dengan temuan Damayati (2011) bahwa masalah ekonomi menjadi faktor penyebab pelaku usaha, salah satunya seperti pedagang jajanan pinggir jalan. Banyaknya penggunaan bahan illegal seperti boraks dikarenakan harganya yang lebih murah dibandingkan penggunaan bahan pengawet yang legal. Selain itu, penggunaan boraks juga lebih menguntungkan bagi pedagang dalam proses produksi dalam penggunaan bahan, dan juga bisa menghemat bahan baku membuat bakso. Berdasarkan tujuannya motif ekonomi dapat dikelompokkan kedalam lima macam yaitu sebagai berikut: Motif untuk memenuhi kebutuhan sendiri, Motif untuk memperoleh keuntungan, Motif untuk memperoleh penghargaan, Motif untuk mendapatkan kekuasaan, Motif sosial atau menolong sesama manusia (Ekaristy, 2015).

Dari hasil yang didapatkan dilapangan bahwa responden hanya memenuhi kebutuhan, memperoleh keuntungan semata tanpa mempertimbangkan keamanan pangan yang dijual meskipun pengetahuan pedagang bakso termasuk tinggi ini ditandai dengan hasil pengujian bakso bakar banyak mengandung zat berbahaya yaitu boraks. Akan tetapi yang jelas motif ekonomi mula-mula adalah dorongan untuk kesejahteraan diri sendiri dan keluarga sehingga mendorong masyarakat menambahkan boraks kedalam bakso bakar yang dijual dan juga akses untuk mendapatkan boraks sangat mudah, boraks dapat dibeli dipasar dengan nama lain yaitu anti basi.

### **5.5. Hubungan Pengetahuan Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak adanya hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan keamanan pangan pada pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang. Pengetahuan yang tinggi atau baik tidak menjadi pertimbangan bagi pedagang untuk menambahkan boraks dan formalin kedalam bakso dagangannya (Larasati, 2019). Penelitian ini menemukan bahwa banyak responden pada penelitian ini yang memiliki pengetahuan yang tinggi tetapi masih menggunakan boraks dalam memproduksi bakso bakar yang mereka jual dengan alasan pedagang lebih mengutamakan keuntungan daripada keamanan pangan.

Menurut penelitian lain Fatmawari (2013), penyebab pengetahuan dan perilaku yang tidak saling berhubungan karena kemungkinan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat seperti kebiasaan dari penjual makanan, lingkungan yang tidak mendukung dan pengalaman dalam penjual dan mengolah makanan hal ini dibuktikan dari banyaknya zat berbahaya seperti boraks yang terdapat dalam bakso bakar.

Berdasarkan analisa peneliti didapatkan bahwa Pengetahuan yang tinggi pada responden tidak menjamin keamanan jajanan bakso bakar yang dijual oleh pedagang ditandai dengan pedagang hanya ingin memperoleh keuntungan saja. Pedagang tidak mengetahui takaran dalam penggunaan bahan tambahan makanan seperti boraks.

### **5.6. Hubungan *Personal Hygiene* Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak adanya hubungan yang signifikan antara *personal hygiene* dengan keamanan pangan pada pedagang

jajanan bakso bakar di Kota Padang. Hasil pemeriksaan laboratorium pada sampel penelitian membuktikan bahwa ditemukan sampel bakso yang mengandung *e. coli* pada bakso bakar di Kota Padang (6,7%). Kontaminasi pada bakso dapat disebabkan *personal hygiene* yang buruk maupun peralatan yang tidak bersih sehingga menimbulkan berbagai jenis mikroba diantaranya seperti *Escherichia coli*. *E. coli* merupakan spesies bakteri yang ditemukan dalam usus manusia dan hewan sehat serta diperlukan untuk membantu dalam pemecahan selulosa dan penyerapan vitamin K dalam pembekuan darah (Rahmi dkk, 2015).

Kebiasaan seseorang akan mempengaruhi tindakan orang tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Sama halnya dengan penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* dalam mengolah makanan akan menjadi sebuah kebiasaan jika hal itu dilakukan secara terus menerus sehingga mempengaruhi kesehatan penjamah makanan itu sendiri dan kualitas pangan yang dihasilkan (Dewi, 2017). Hal ini mengindikasikan bakso bakar yang dijual pedagang dapat terpapar cemaran mikrobiologis seperti *e.coli*.

Menurut peneliti, kebudayaan dan nilai pribadi mempengaruhi kemampuan perilaku *personal hygiene*. Seseorang dari latar belakang yang kebudayaan yang berbeda, mengikuti praktek *personal hygiene* yang berbeda pula. Keyakinan yang didasari budaya sering menentukan defenisi tentang kesehatan dan perawatan diri.

#### **5.7. Hubungan Motif Ekonomi Pedagang Bakso terhadap Keamanan Pangan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa tidak adanya hubungan yang signifikan antara motif ekonomi dengan keamanan pangan pada pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang. Banyak pedagang yang memiliki motif

ekonomi untuk mencari keuntungan yang besar agar jajanan bakso bakar yang dijualnya kenyal dan tahan lama. Hal ini dibuktikan dengan ditemukan sebanyak 20 sampel (66,7%) jajanan bakso bakar yang mengandung boraks. Hal ini menunjukkan bahwa pedagang jajanan bakso bakar tidak memperhatikan keamanan jajanan bakso yang mereka jual, akan tetapi lebih mengutamakan mencari keuntungan semata. Hal ini didukung dengan temuan Larasati (2019) bahwa penyebab pedagang tetap menggunakan formalin dan boraks kedalam bakso dagangannya walaupun mereka mengetahui dampak buruk terhadap kesehatan adalah faktor ekonomi. Penambahan boraks pada bakso oleh pedagang tanpa mempedulikan efek bahaya terhadap kesehatan pembelinya. Sesuai dengan yang dikemukakan Notoatmodjo (2011) bahwa perilaku seseorang dipengaruhi oleh pengetahuan, sikap, dan keyakinan. Sikap masyarakat yang positif akan mempengaruhi tindakan yang dilakukan terhadap penambahan boraks pada bakso.

Menurut permenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi makanan jajanan pada Bab IV pasal 6 berbunyi penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Menurut peneliti, walaupun masyarakat mengetahui boraks berbahaya untuk kesehatan, kenyataanya masyarakat masih menggunakan borak kedalam makanannya. Hasil yang didapatkan dilapangan Ini semua dikarenakan pedagang hanya ingin mencari keuntungan semata dan kebutuhan pribadi dalam menjual dagangannya, walaupun pedagang juga mengetahui pemda setempat sudah melakukan pengawasan

bahaya penggunaan bahan tambahan makanan seperti boraks yang berbahaya bila terlalu banyak dan sering mengkonsumsinya.

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil temuan pada penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Lebih dari separuh (53,3%) pedagang yang menjual jajanan bakso bakar di Kota Padang termasuk ketegori rendah atau tidak aman (mengandung boraks dan *e.coli*)
2. Sebagian besar (90%) pedagang bakso bakar memiliki pengetahuan tinggi
3. Lebih dari separuh (53,3%) *personal hygiene* pedagang bakso bakar termasuk bersih
4. Lebih dari separuh (53,%) pedagang jajanan bakso bakar memiliki motif ekonomi negatif
5. Tidak adanya hubungan antara pengetahuan dengan keamanan pangan pada pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang.
6. Tidak adanya hubungan antara *personal hygiene* dengan keamanan pangan pada pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang.
7. Tidak adanya hubungan antara motif ekonomi dengan keamanan pangan pada pedagang jajanan bakso bakar di Kota Padang.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil temuan penelitian, beberapa saran yang disampaikan kepada beberapa pihak diantaranya:

- a. Bagi pedagang diharapkan jangan menggunakan zat berbahaya boraks dalam bakso bakar dagangan dan menjaga *personal hygiene*.

- b. Bagi konsumen diharapkan agar memperhatikan lebih berhati-hati untuk membeli jajanan di Kota Padang karena masih banyak jajanan bakso bakar yang tidak aman untuk dikonsumsi.
- c. Bagi dinas kesehatan Kota Padang diharapkan melakukan pengawasan terhadap jajanan pinggir jalan dikarenakan masih tingginya penggunaan boraks pada bakso bakar.
- d. Bagi peneliti selanjutnya diharapkan menggali lebih dalam permasalahan keamanan pangan yang terutama pada jajanan bakso bakar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditia, Lasinrang; Muthiadin, Cut. 2015. Uji Kualitas Mikrobiologis pada Makanan Jajanan di Kampus II Universitas Islam Negeri (UIN) Alauddin Makassar. *Genesis*. 3 (2). 119-123.
- Agustiningrum, Yuda. 2018. Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Alun-alun Kota Madiun. *Skripsi*. Madiun: STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Augustin, Elfira. 2015. Gambaran Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. *Skripsi*. Jakarta: Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Avrilinda, Sella Monica; Kristiastuti, Dwi. 2016. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-Jurnal Boga*. 5 (2). 1-7.
- Badan POM RI. 2014. *Waspada!!! Boraks dan Formalin: Bahan Berbahaya pada Pangan*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan.
- Badan POM. 2018. *Balai Besar POM di Padang Laporan Tahunan: BPOM Hadir untuk Melindungi Masyarakat*. Padang: Balai Besar Pengawasan Obat dan Makanan di Padang.
- Bugissa, Annidara. 2011. Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011. *Skripsi*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Chandradewi, AASP; Darawatu, Made; Yunia, Ni Ketut. 2010. Nilai Gizi dan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan yang Dijual di Kantin Sekolah Dasar di Kota Mataram. *Jurnal Kesehatan Prima*. 5 (1), 670-683.
- Damayati. 2011. Studi Keamanan Pangan: Kandungan Boraks pada Jajanan Cilok yang Dijual di Sekolah Dasar (SD) di Kota Malang. *Tugas Akhir*. Malang: Universitas Brawijaya



- Darmastuti, Anissa. 2018. Pengetahuan tentang Keamanan Pangan dan Perilaku pada Penjual Makanan Bergerak di Wilayah Manahan. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Depkes RI, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, No.942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan , Jakarta,2003
- Dewi, A.A. Ayu Kharisma. 2017. Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Pasar Senggol Tabanan Tahun 2017. *Usulan Penelitian*. Denpasar: Kementerian Kesehatan RI.
- Ekaristy, Ella. 2015. *Modul Akuntansi/Ekonomi: Konsep Dasar Ilmu Ekonomi*. Bandung: SMA Santa Angela Yayasan Widya Bhakti.
- Erniati. 2017. Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso dan Penggunaan Boraks pada Bakso di SDN Lemahputro III Sidoarjo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 9 (2). 209-216.
- Fatmawati S, Rosidi A, Handasari E (2013). Perilaku hygiene pengolahan makanan berdasarkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*.2(2),30-38
- Febriyanto, Mukhammad Aminudin Bagus. 2016. Hubungan antara Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Konsumsi Jajanan Sehat di MI Sulaimaniyah Mojoagung Jombang. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Harimurti, Sabtanti; Fajriana, Leni Yasinta. 2016. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks pada Bakso Tusuk di Wilayah Kota Yogyakarta Daerah Istimewa Yogyakarta. *Artikel*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Hariyadi, Purwiyatno. 2008. Beban Ganda: Permasalahan Keamanan Pangan di Indonesia. *Pangan Edisi*. 51 (17). 17-27.
- Hestningsih, Retno; Akhsanti, Mutia Farida; Martini; Saraswati, Lintang Dian. 2019. Hubungan antara Kebersihan Diri dan Praktik Higiene Penjual dengan

- Keberadaan *Escherichia coli* pada Nasi Rames di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 7 (4). 374-380.
- Kanza, Aufa Aulia; Umar, Sukma Chaedir. 2015. *Mutu, Gizi dan Keamanan Pangan*. Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Knechtges, L. 2012. *Keamanan Pangan: Teori & Praktik*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Larasati, Endah. 2019. Hubungan Pengetahuan Pedagang dengan Penambahan Boraks dan Formalin pada Jajanan Olahan Daging di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maharani, Anggun Yunia; Rahayu, Tutiek; Rakhmawati, Anna. 2017. Analisis HACCP dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi di Sleman Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi*. 6 (6). 335-342.
- Mamuaja, Christine F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Notoatmodjo, S. (2011). *Ilmu Kesehatan Masyarakat dan Seni*. Jakarta : Rineka Cipta
- Nuraida, Lilis. 2014. *Keamanan Pangan: Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Patrikha, Finisica Dwijayanti. 2015. Pengaruh Kelompok Referensi, Motif Ekonomi dan Pendidikan Kewirausahaan di Sekolah terhadap Intensi Berwirausaha Siswa SMK di Kota Malang. *Jurnal Ekonomi Pendidikan dan Kewirausahaan*. 3 (1). 132-146.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2004. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. Jakarta: Sekretaris Negara Republik Indonesia.
- Pertiwi, Diajeng Puspita. 2018. Identifikasi Bakteri Salmonella sp dan Escherichia coli pada Bakso Bakar yang Dijual di Alun-alun Kota Jombang. *Karya Tulis Ilmiah*. Jombang: Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika.
- Pudjirahaju, Astutik. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Rahmi, Nur; Biyatmoko, Danang; Salamiah; Hadie, Jamzuri. 2015. Analisis Kandungan Boraks dan *Escherichia coli* pada Jajanan Bakso Sapi yang Diperdagangkan di Kota Banjarbaru. *Enviro Scienteeae*. 11 (1). 111-121.
- Simanjuntak, Lisnawaty. 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja: Kelas X*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumiati, Tuti; Budiwati, Utami; Syarif, Achid. 2013. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1*. Depok: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Undang-undang Republik Indonesia. 2012. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.
- Windayani, Kustri. 2010. Kandungan Boraks dan Cemarkan Mikroba pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

**Lampiran 1. Kuesioner Instrumen Penelitian HUBUNGAN PENGETAHUAN, *PERSONAL HYGIENE*, DAN MOTIF EKONOMI DENGAN KEAMANAN PANGAN JAJANAN BAKSO BAKAR DI KOTA PADANG**

**IDENTITAS RESPONDEN**

Nama : .....

Usia : .....

Jenis Kelamin :  Laki-laki  Perempuan

Pendidikan : .....

Lama berjualan : .....

Penghasilan/bulan :  ≤ Rp. 200.000,-

Rp. 200.001,- sampai Rp. 400.000,-

Rp. 400.001,- sampai Rp. 600.000,-

Rp. 600.001,- sampai Rp. 800.000,-

Rp. 800.001,- sampai Rp. 1.000.000,-

≥ Rp. 1.000.000,-

Responden

(.....)

## I. PETUNJUK PENGISIAN KUISIONER

1. Pada angket ini terdapat 10 butir pertanyaan.
2. Pertimbangkan baik-baik setiap pertanyaan yang dipaparkan dalam angket analisis pengetahuan ini.
3. Berilah tanda silang (x) pada salah satu jawaban yang bapak/ibu anggap benar.
4. Jawaban benar akan mendapatkan poin 1 (satu) dan jawaban salah akan mendapatkan poin 0 (nol).
5. Jawablah semua butir pertanyaan dengan sejujur-jujurnya.
6. Selamat mengerjakan dan terima kasih.

### A. Pengetahuan

1. Bakso yang telah dimasak sebaiknya disimpan...
  - a. Lemari pendingin
  - b. Didalam ruangan
2. Penyakit apa yang dapat timbul karena keamanan pangan yang buruk?
  - a. Maag
  - b. Diare
  - c. Pilek
3. Berikut ini adalah syarat tempat penyimpanan bakso yang baik?
  - a. Terdapat debu
  - b. Ada bau tak sedap disekitarnya
  - c. Ada asap disekitarnya
  - d. Jauh dari tempat pembuangan sampah
4. Apa saja yang dapat menyebabkan bakso tercemar?
  - a. Tidak membiarkan keadaan bakso dalam keadaan terbuka
  - b. Pisau dan talenan yang digunakan untuk memotong daging mentah, jangan digunakan untuk memotong daging matang tanpa dicuci terlebih dahulu
  - c. Mencampur bakso matang dengan yang sudah kadaluarsa
  - d. Mencampur bahan bakso dengan bahan tambahan pangan
5. Apakah hal yang dapat menyebabkan menurunnya kualitas bakso?
  - a. Bakso disimpan didalam *freezer*
  - b. Bakso disimpan dalam wadah terbuka sehingga menjadi tercemar
6. Apakah bapak/ibu mengetahui kegunaan boraks?
  - a. Ya
  - b. Tidak

7. Berikut ini yang bukan merupakan zat berbahaya yang dilarang digunakan didalam pembuatan bakso...
  - a. Boraks
  - b. Formalin
  - c. Bahan pewarna kertas
  - d. Vetsin
8. Mengonsumsi bakso yang mengandung borak akan mengalami?
  - a. Keracunan
  - b. Menyehatkan badan
9. Apakah boraks dapat diizinkan didalam masukan kedalam bakso...
  - a. Boleh
  - b. Tidak boleh
10. Penggunaan boraks dapat menyebabkan gangguan kesehatan sebagai berikut, kecuali...
  - a. Hati
  - b. Ginjal
  - c. Gangguan syaraf
  - d. Gigi

## II. PETUNJUK PENGISIAN KUISIONER

1. Pada angket ini terdapat 30 butir pernyataan yang terdiri atas 5 alternatif jawaban.
2. Pertimbangkan baik-baik setiap pernyataan yang dipaparkan dalam angket analisis keamanan pangan ini.
3. Berilah tanda centang (√) pada jawaban yang benar-benar cocok dengan pilihan anda, dengan keterangan sebagai berikut:

SS = Sangat Setuju

S = Setuju

RR = Ragu-ragu

TS = Tidak Setuju

STS = Sangat Tidak Setuju

### Contoh Pengisian

NO	PERNYATAAN	JAWABAN				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Saya tertarik berdagang bakso karena untungnya besar	√				

4. Jawablah semua butir pernyataan dengan sejujur-jujurnya.
5. Selamat mengerjakan dan terima kasih.

### B. Personal Hygiene

NO	PERNYATAAN	JAWABAN				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Saat mengolah dan menyajikan bakso saya tidak menggunakan perhiasan seperti cincin dan gelang					
2	Ketika tangan saya luka, saya tidak menutupnya pada saat saya memasak bakso					
3	Saya menjaga kuku tangan agar tetap pendek dan bersih					
4	Saya menggunakan celemek pada saat pengolahan dan penyajian bakso					
5	Saya tidak pernah menggunakan penutup kepala pada saat memasak bakso					
6	Saya mencuci tangan terlebih dahulu sebelum menjamah dan menyajikan bakso dagangan					

7	Saya menggunakan sarung tangan pada saat memasak bakso					
8	Saya menggunakan alat bantu (sendok, spatula, penjepit dan sebagainya) pada saat memasak bakso dagangan					
NO	PERNYATAAN	JAWABAN				
		SS	S	RR	TS	STS
9	Saya mencuci pakaian yang digunakan untuk berdagang setiap harinya					
10	Terkadang saya batuk atau bersin dihadapan makanan pada saat memasak bakso					

### C. Motif Ekonomi

NO	PERNYATAAN	JAWABAN				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Bakso yang dijual perlu dipertimbangkan kualitasnya					
2	Memiliki lokasi berdagang bakso yang strategi menjadi hal yang utama					
3	Bakso yang tidak laku terjual hari ini, masih bisa dijual esok hari					
4	Bakso yang tidak laku dalam satu hari perlu diolah kembali agar bisa dijual lagi					
5	Bakso yang saya jual tidak selalu dibuat/diolah setiap hari					
6	Bakso diolah dalam jumlah besar untuk efisiensi waktu dan biaya sehingga diperlukan penambahan bahan pengawet					
7	Penggunaan boraks dalam bakso dapat membuat bakso lebih tahan lama					
8	Penggunaan boraks dapat membuat bakso menjadi lebih kenyal dan tidak berair					
9	Bakso yang saya jual harganya lebih ekonomis karena pembeli lebih suka dengan harga yang relatif lebih murah					
10	Penambahan boraks dalam bakso dapat menghemat bahan baku					



**D. Keamanan Pangan**

NO	PERNYATAAN	JAWABAN				
		SS	S	RR	TS	STS
1	Saya memisahkan bahan yang belum matang dan yang sudah matang					
2	Saya menggunakan air yang mengalir pada saat mencuci bahan-bahan bakso yang dimasak					
3	Bakso direbus sampai matang dengan menggunakan air yang bersih					
4	Bakso yang sudah direbus dapat disimpan diluar lemari pendingin					
5	Tempat penyajian bakso dapat di wadah yang terbuka					
NO	PERNYATAAN	JAWABAN				
		SS	S	RR	TS	STS
6	Saya mengecek terlebih dahulu tanggal kadaluarsa dari bahan dan bumbu sebelum menggunakannya					
7	Saya menambahkan bahan pengawet dalam proses pembuatan bakso					
8	Saya menambahkan cairan tertentu kedalam bakso agar tahan lama					
9	Untuk menambah kekenyalan bakso saya memasukkan bahan pengawet seperti borak kedalam bakso					
10	Saya menambahkan pewarna bakso sehingga bakso yang saya jual lebih menarik dan segar					

*--Terima kasih atas partisipasi saudara/i dalam mengisi kuisisioner penelitian  
untuk menyelesaikan skripsi peneliti--*

## Lampiran 2. Lembar Observasi

Nama : .....

Usia : .....

Jenis : [ ] Laki-laki [ ] Perempuan

Kelamin

Pendidikan : .....

Lama : .....

berjualan

Penghasilan/ : [ ] < Rp. 1.000.000,-  
bulan  
[ ] ≥Rp. 1.000.000,-

NO	Pengamatan	Ya	Tidak	Keterangan
1	Pedagang menutup luka terbuka ditangannya			
2	Pedagang selalu mencuci tangan dengan benar setiap kali hendak menangani makanan			
3	Pedagang tidak menggunakan cat kuku saat bekerja			
4	Pedagang menggunakan celemek yang bersih			
5	Rambut pedagang dalam keadaan rapi			
6	Pedagang menggunakan tutup kepala			
7	Pedagang menggunakan sarung tangan			
8	Pedagang mengganti sarung tangan setiap setelah mengolah makanan			
9	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil merokok			
10	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk telinga			
11	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk hidung			
12	Pedagang yang sedang kontak atau menangani makanan tidak sambil menggaruk bagian tubuh lainnya			

13	Pedagang yang sedang menangani atau kontak dengan makanan menggunakan masker			
14	Pedagang menutup mulut saat batuk/bersin			
<b>NO</b>	<b>Pengamatan</b>	<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>	<b>Keterangan</b>
15	Pedagang mencuci tangan dengan sabun			
16	Pedagang menggunakan alat bantu dalam mengolah makanan			
17	Pedagang tidak mengambil bahan makanan yang sudah jatuh kelantai/tanah			

**Lampiran 3. Data Karakteristik Responden**

NO	Nama	Usia	Jenis Kelamin	Pendidikan	Lama Berjualan	Penghasilan
1	Triwanto	38	Laki-laki	2	15	6
2	Andre	32	Laki-laki	3	1	6
3	Ariful	38	Laki-laki	2	15	6
4	Suwito	40	Laki-laki	2	12	6
5	Ridwan	38	Laki-laki	2	6	6
6	Burhan	42	Laki-laki	3	6	6
7	Dimas	30	Laki-laki	3	1	6
8	Videt	40	Laki-laki	3	1	6
9	Nike	35	Perempuan	3	7	6
10	Atin	42	Perempuan	3	5	5
11	Dero	26	Laki-laki	3	1	6
12	Sojan	51	Laki-laki	3	20	6
13	Dedi	34	Laki-laki	3	8	5
14	Sukiman	50	Laki-laki	3	2	4
15	Yatmin	50	Laki-laki	2	10	6
16	Wati	42	Perempuan	3	12	6
17	Nova	30	Perempuan	3	6	6
18	Pendi	45	Laki-laki	3	3	5
19	Anto	51	Laki-laki	5	5	6
20	Marta	30	Laki-laki	3	2	5
21	Chan	52	Laki-laki	3	1	6
22	Agus	43	Laki-laki	3	1	5
23	Toni	25	Laki-laki	3	2	5
24	Aziz	35	Laki-laki	2	5	5
25	Siem	35	Perempuan	2	3	6
26	Erizon	45	Laki-laki	3	5	6
27	Roni	35	Laki-laki	3	3	6
28	Rusli	37	Laki-laki	4	3	6
29	GG Bambang	69	Laki-laki	2	15	6
30	Oham Karim F	30	Laki-laki	3	15	6

Keterangan:

- Pendidikan: 1. SD  
2. SMP  
3. SMA/ sederajat  
4. D3  
5. S1

- Penghasilan/bulan: 1. < Rp. 200.000,-  
2. Rp. 200.001,- sampai Rp. 400.000,- 3.  
Rp. 400.001,- sampai Rp. 600.000,-  
4. Rp. 600.001,- sampai Rp. 800.000,-  
5. Rp. 800.001,- sampai Rp.  
1.000.000,- 6. >Rp. 1.000.000,-



**Lampiran 5. Hasil Pengujian Kandungan Jajanan Bakso Bakar di Kota Padang**

No	Responden	Kandungan		Status	Keterangan
		Boraks	<i>E. coli</i>		
1	TR	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
2	AN	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
3	AR	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. coli</i>
4	SU	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
5	RI	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
6	BU	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. coli</i>
7	DI	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
8	VI	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
9	NI	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
10	AT	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
11	DE	Positif	Positif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan <i>e. coli</i>
12	SO	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
13	DE	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. coli</i>
14	SK	Positif	Positif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan <i>e. coli</i>
15	YA	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. coli</i>
16	WA	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>
17	NO	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. coli</i>

18	PE	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
19	AT	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
20	MA	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. colli</i>
21	CH	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. colli</i>
22	AG	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. colli</i>
23	TO	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung

					boraks maupun <i>e. colli</i>
24	AZ	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
25	SE	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
26	ER	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
27	RN	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
28	RS	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. colli</i>
29	GG	Positif	Negatif	Tidak aman	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung <i>e. colli</i>
30	OH	Negatif	Negatif	Aman	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun <i>e. colli</i>





7	Pearson	-.034	-.034	1.00	.557*	.083	.695*	1	1.00	-.034	-.034	.720**
	Correlation			0**	.		.		0**			
	Sig. (2-tailed)	.856	.856	.000	.001	.663	.000		.000	.856	.856	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
8	Pearson	-.034	-.034	1.00	.557*	.083	.695*	1.00	1	-.034	-.034	.720**
	Correlation			0**	.		.	0**				
	Sig. (2-tailed)	.856	.856	.000	.001	.663	.000	.000		.856	.856	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
9	Pearson	-.034	1.00	-.034	-.062	.083	.695*	-.034	-.034	1	-.034	.418*
	Correlation		0**				.					
	Sig. (2-tailed)	.856	.000	.856	.745	.663	.000	.856	.856		.856	.022
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
10	Pearson	1.00	-.034	-.034	.557*	.083	-.050	-.034	-.034	-.034	1	.418*
	Correlation	0**			.							
	Sig. (2-tailed)	.000	.856	.856	.001	.663	.795	.856	.856	.856		.022
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Total Pearson		.418*	.418*	.720*	.660*	.376*	.819*	.720*	.720*	.418*	.418*	1
	Correlation			.	.		.	.	.			
	Sig. (2-tailed)	.022	.022	.000	.000	.041	.000	.000	.000	.022	.022	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

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

$$r_{\text{tabel}} = 0,361 \quad r_{\text{hitung}} > r_{\text{tabel}}$$

### b. Uji Validitas Personal Hygiene

#### Correlations

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total
1	Pearson	1	.352	.404*	.328	.327	.493*	.493*	.448*	.331	.240	.751**
	Correlation						*	*				





2	Pearson	.264	1	.113	-.106	.130	.016	.024	.000	-.081	.211	.396 <sup>*</sup>
	Correlation											
	Sig. (2-tailed)	.158		.552	.577	.495	.935	.899	1.000	.669	.263	.030
N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
3	Pearson	.192	.113	1	-.049	.653 <sup>*</sup>	.256	.363 <sup>*</sup>	.415 <sup>*</sup>	-.149	-.253	.398 <sup>*</sup>
	Correlation					*						
	Sig. (2-tailed)	.309	.552		.799	.000	.173	.049	.023	.431	.177	.030
N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
4	Pearson	-.090	-.106	-.049	1	.117	.180	.511 <sup>*</sup>	.585 <sup>*</sup>	.105	.263	.516 <sup>**</sup>
	Correlation							*	*			
	Sig. (2-tailed)	.635	.577	.799		.538	.341	.004	.001	.580	.160	.003
N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
5	Pearson	-.037	.130	.653 <sup>*</sup>	.117	1	.000	.166	.371 <sup>*</sup>	-.026	.046	.381 <sup>*</sup>
	Correlation			*								
	Sig. (2-tailed)	.847	.495	.000	.538		1.000	.382	.043	.893	.810	.038
N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
6	Pearson	-.149	.016	.256	.180	.000	1	.467 <sup>*</sup>	.410 <sup>*</sup>	-.138	-.140	.395 <sup>*</sup>
	Correlation							*	*			
	Sig. (2-tailed)	.431	.935	.173	.341		1.000	.009	.024	.466	.461	.031
N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
7	Pearson	.133	.024	.363 <sup>*</sup>	.511 <sup>*</sup>	.166	.467 <sup>*</sup>	1	.874 <sup>*</sup>	.080	-.126	.705 <sup>**</sup>
	Correlation				*		*		*			
	Sig. (2-tailed)	.484	.899	.049	.004	.382	.009		.000	.674	.507	.000
N		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
8	Pearson	.051	.000	.415 <sup>*</sup>	.585 <sup>*</sup>	.371 <sup>*</sup>	.410 <sup>*</sup>	.874 <sup>*</sup>	1	.072	-.032	.733 <sup>**</sup>
	Correlation				*			*				

	Sig. (2-tailed)	.787	1.000	.023	.001	.043	.024	.000		.706	.866	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
9	Pearson Correlation	.231	-.081	-.149	.105	-.026	-.138	.080	.072	1	.418*	.374*
	Sig. (2-tailed)	.220	.669	.431	.580	.893	.466	.674	.706		.021	.042
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
10	Pearson Correlation	.132	.211	-.253	.263	.046	-.140	-.126	-.032	.418*	1	.404*
	Sig. (2-tailed)	.487	.263	.177	.160	.810	.461	.507	.866	.021		.027
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Total Pearson		.407*	.396*	.398*	.516*	.381*	.395*	.705*	.733*	.374*	.404*	1
	Correlation				*			*	*			
	Sig. (2-tailed)	.026	.030	.030	.003	.038	.031	.000	.000	.042	.027	
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

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

Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

$$r_{\text{tabel}} = 0,361$$

$$r_{\text{hitung}} > r_{\text{tabel}}$$

#### d. Uji Keamanan Pangan

##### Correlations

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Total
1	Pearson Correlation	1	.327	.286	.089	.105	.193	.169	.169	.169	.169	.375*
	Sig. (2-tailed)		.077	.126	.640	.581	.307	.373	.373	.373	.373	.041
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
2	Pearson Correlation	.327	1	.736*	.272	.320	-.066	.354	.354	.354	.354	.623**
	Sig. (2-tailed)	.077		.000	.146	.084	.731	.055	.055	.055	.055	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
3	Pearson Correlation	.286	.736*	1	.089	-.026	.193	.116	.116	.116	.116	.442*

	Correlation			*								
	Sig. (2-tailed)	.126	.000		.640	.891	.307	.542	.542	.542	.542	.014
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
4	Pearson	.089	.272	.089	1	.850*	.361*	.184	.184	.184	.184	.665**
	Correlation											
	Sig. (2-tailed)	.640	.146	.640		.000	.050	.331	.331	.331	.331	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
5	Pearson	.105	.320	-.026	.850*	1	.307	.216	.216	.216	.216	.662**
	Correlation											
	Sig. (2-tailed)	.581	.084	.891	.000		.099	.251	.251	.251	.251	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
6	Pearson	.193	-.066	.193	.361*	.307	1	-.123	-.123	-.123	-.123	.388*
	Correlation											
	Sig. (2-tailed)	.307	.731	.307	.050	.099		.516	.516	.516	.516	.034
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
7	Pearson	.169	.354	.116	.184	.216	-.123	1	1.00	1.00	1.00	.709**
	Correlation								0**	0**	0**	
	Sig. (2-tailed)	.373	.055	.542	.331	.251	.516		.000	.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
8	Pearson	.169	.354	.116	.184	.216	-.123	1.00	1	1.00	1.00	.709**
	Correlation							0**		0**	0**	
	Sig. (2-tailed)	.373	.055	.542	.331	.251	.516	.000		.000	.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
9	Pearson	.169	.354	.116	.184	.216	-.123	1.00	1.00	1	1.00	.709**
	Correlation							0**	0**		0**	
	Sig. (2-tailed)	.373	.055	.542	.331	.251	.516	.000	.000		.000	.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
10	Pearson	.169	.354	.116	.184	.216	-.123	1.00	1.00	1.00	1	.709**
	Correlation							0**	0**	0**		
	Sig. (2-tailed)	.373	.055	.542	.331	.251	.516	.000	.000	.000		.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Total	Pearson	.375*	.623*	.442*	.665*	.662*	.388*	.709*	.709*	.709*	.709*	1

Correlation		*		*	*		*	*	*	*
Sig. (2-tailed)	.041	.000	.014	.000	.000	.034	.000	.000	.000	.000
N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30

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

Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

$$r_{\text{tabel}} = 0,361 r_{\text{hitung}} > r_{\text{tabel}}$$

## 2. Analisis Reliabilitas Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.814	40

## 3. Analisis Deskripsi Data

### Jenis Kelamin

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Laki-laki	25	83.3	83.3	83.3
	Perempuan	5	16.7	16.7	100.0
Total		30	100.0	100.0	

### Usia

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	25	1	3.3	3.3	3.3
	26	1	3.3	3.3	6.7
	30	4	13.3	13.3	20.0
	32	1	3.3	3.3	23.3
	34	1	3.3	3.3	26.7
	35	4	13.3	13.3	40.0
	37	1	3.3	3.3	43.3
	38	3	10.0	10.0	53.3
	40	2	6.7	6.7	60.0
	42	3	10.0	10.0	70.0



43	1	3.3	3.3	73.3
45	2	6.7	6.7	80.0
50	2	6.7	6.7	86.7
51	2	6.7	6.7	93.3
52	1	3.3	3.3	96.7
69	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### Pendidikan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	8	26.7	26.7	26.7
	SMA/SMK/STM	20	66.7	66.7	93.3
	D3	1	3.3	3.3	96.7
	S1	1	3.3	3.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

### Lama Berdagang

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	1	6	20.0	20.0	20.0
	2	3	10.0	10.0	30.0
	3	4	13.3	13.3	43.3
	5	4	13.3	13.3	56.7
	6	3	10.0	10.0	66.7
	7	1	3.3	3.3	70.0
	8	1	3.3	3.3	73.3
	10	1	3.3	3.3	76.7
	12	2	6.7	6.7	83.3
	15	4	13.3	13.3	96.7
	20	1	3.3	3.3	100.0

Total	30	100.0	100.0
-------	----	-------	-------

### Penghasilan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Rp. 600.001,- sampai Rp. Rp. 800.000	1	3.3	3.3	3.3
	Rp. 800.001,- sampai Rp. 1.000.000,-	7	23.3	23.3	26.7
	> Rp. 1.000.000,-	22	73.3	73.3	100.0
Total		30	100.0	100.0	

### Descriptive Statistics

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
Pengetahuan	30	4.00	10.00	8.7667	1.25075
Personal Hygiene	30	26.00	44.00	38.1667	3.32268
Motif Ekonomi	30	23.00	38.00	29.3333	3.64203
Keamanan Pangan	30	33.00	48.00	41.3000	3.04166
Valid N (listwise)	30				

### Pengetahuan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	4	1	3.3	3.3	3.3
	6	2	6.7	6.7	10.0
	9	23	76.7	76.7	86.7
	10	4	13.3	13.3	100.0
Total		30	100.0	100.0	

### Personal Hygiene

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	26	1	3.3	3.3	3.3
	29	1	3.3	3.3	6.7
	36	3	10.0	10.0	16.7

38	9	30.0	30.0	46.7
39	4	13.3	13.3	60.0
40	11	36.7	36.7	96.7
44	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### Motif Ekonomi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	23.00	2	6.7	6.7	6.7
	24.00	2	6.7	6.7	13.3
	26.00	1	3.3	3.3	16.7
	27.00	2	6.7	6.7	23.3
	28.00	7	23.3	23.3	46.7
	29.00	2	6.7	6.7	53.3
	30.00	5	16.7	16.7	70.0
	31.00	2	6.7	6.7	76.7
	32.00	2	6.7	6.7	83.3
	33.00	1	3.3	3.3	86.7
	34.00	2	6.7	6.7	93.3
	37.00	1	3.3	3.3	96.7
38.00	1	3.3	3.3	100.0	
Total		30	100.0	100.0	

### Keamanan Pangan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	33	1	3.3	3.3	3.3
	36	1	3.3	3.3	6.7
	37	1	3.3	3.3	10.0
	39	1	3.3	3.3	13.3
	40	9	30.0	30.0	43.3
	41	3	10.0	10.0	53.3
	42	7	23.3	23.3	76.7

43	1	3.3	3.3	80.0
44	2	6.7	6.7	86.7
46	3	10.0	10.0	96.7
48	1	3.3	3.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	

### Kandungan Boraks

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Negatif	10	33.3	33.3	33.3
	Positif	20	66.7	66.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

### Kandungan E. coli

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Negatif	28	93.3	93.3	93.3
	Positif	2	6.7	6.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

### VAR00015

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Bakso bakar mengandung boraks dan e. coli	2	6.7	6.7	6.7
	Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung e. coli	18	60.0	60.0	66.7
	Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun e. coli	10	33.3	33.3	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

#### 4. Analisis *Chi Square*

##### a. Pengetahuan dengan Keamanan Pangan

###### Crosstab

Count

		Pengetahuan		Total
		Rendah	Tinggi	
Keamanan Pangan	Rendah	3	13	16
	Tinggi	0	14	14
Total		3	27	30

###### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2sided)	Exact Sig. (2sided)	Exact Sig. (1sided)
Pearson Chi-Square	2.917 <sup>a</sup>	1	.088		
Continuity Correction <sup>b</sup>	1.205	1	.272		
Likelihood Ratio	4.062	1	.044		
Fisher's Exact Test				.228	.138
Linear-by-Linear Association	2.819	1	.093		
N of Valid Cases	30				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.40.

b. Computed only for a 2x2 table

### b. Personal Hygienedengan Keamanan Pangan

#### Crosstab

Count

		Personal		Total
		Rendah	Tinggi	
Keamanan Pangan	Rendah	9	7	16
	Tinggi	5	9	14
Total		14	16	30

#### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2sided)	Exact Sig. (2sided)	Exact Sig. (1sided)
Pearson Chi-Square	1.265 <sup>a</sup>	1	.261		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.575	1	.448		
Likelihood Ratio	1.276	1	.259		
Fisher's Exact Test				.299	.225
Linear-by-Linear Association	1.223	1	.269		
N of Valid Cases	30				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 6.53.

b. Computed only for a 2x2 table

### c. Motif Ekonomi dengan Keamanan Pangan

#### Crosstab

Count

		Motif Ekonomi		Total
		Negatif	Positif	
Keamanan Pangan	Rendah	9	7	16
	Tinggi	7	7	14
Total		16	14	30

### Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2sided)	Exact Sig. (2sided)	Exact Sig. (1sided)
Pearson Chi-Square	.117 <sup>a</sup>	1	.732		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.117	1	.732		
Fisher's Exact Test				1.000	.509
Linear-by-Linear Association	.113	1	.736		
N of Valid Cases	30				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 6,53.

b. Computed only for a 2x2 table

#### d. Pengujian Boraks dan *E. coli*

##### Kandungan Boraks

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Negatif	10	33.3	33.3	33.3
	Positif	20	66.7	66.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

##### Kandungan *E. coli*

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Negatif	28	93.3	93.3	93.3
	Positif	2	6.7	6.7	100.0
	Total	30	100.0	100.0	

##### VAR00015

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Bakso bakar mengandung boraks dan <i>e. coli</i>	2	6.7	6.7	6.7

Bakso bakar mengandung boraks dan tidak mengandung e. colli	18	60.0	60.0	66.7
Bakso bakar tidak mengandung boraks maupun e. colli	10	33.3	33.3	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Lampiran 7. dokumentasi penelitian

