



Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Kepedulian Siswa SMA di Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung Jakarta Timur terhadap Keamanan Makanan Jajanan

Alsuhendra dan Ridawati

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, Jl. Rawamangun Muka Jakarta Timur 16620

alsuhendra@gmail.com dan ridawati.sesil@gmail.com

Abstract. *High school students are a group of teenage consumers who buy a lot of street food online. This study aims to describe the knowledge, attitudes, and concerns of high school students about the safety of street food. The respondents were 60 public and private high school students in Duren Sawit and Pulo Gadung districts, East Jakarta. The results showed that the respondents' knowledge of food safety ranged from moderate (30.0%) to high (68.3%), while the respondents' attitudes towards food safety could be stated as good (88.3%). Even so, respondents' concern for food safety needs to be increased because they are still in the sufficient category (96.7%).*

Keywords: *Knowledge, attitude, concern, safety, street food.*

Abstrak. Salah satu kelompok konsumen yang banyak membeli makanan jajanan secara *online* adalah siswa Sekolah Menengah Atas (SMA) yang dikategorikan sebagai kelompok remaja. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan kepedulian siswa SMA tentang keamanan makanan jajanan. Responden adalah 60 orang siswa SMA negeri dan swasta di Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung, Jakarta Timur. Hasil penelitian memperlihatkan bahwa pengetahuan responden tentang keamanan makanan berkisar antara sedang (30.0%) hingga tinggi (68.3%), sedangkan sikap responden terhadap keamanan makanan dapat dinyatakan baik (88.3%). Walaupun begitu, kepedulian responden terhadap keamanan makanan perlu ditingkatkan karena masih berada pada kategori cukup (96.7%).

Kata Kunci: Pengetahuan, sikap, kepedulian, keamanan, makanan jajanan.

PENDAHULUAN

Kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan sudah menjadi budaya bagi masyarakat berbagai kelompok usia, kelas sosial, dan pekerjaan, baik di negara sedang berkembang maupun negara maju (Wiatrowski et al., 2021). Makanan jajanan dianggap memiliki sejumlah keuntungan, seperti praktis dan mudah diperoleh, relatif murah, beragam, enak, penyajian cepat dan sesuai kebutuhan, mampu menyediakan sejumlah energi dan zat gizi lainnya (Sari, 2017), serta lebih nyaman, dan menghemat waktu (Mahmud & Ahmed, 2021). Walaupun begitu, makanan jajanan bisa memberikan pengaruh negatif terhadap kesehatan jika tidak diolah atau disajikan dengan baik serta tidak memperhatikan aspek keamanan pangan, seperti sanitasi dan higienitas (Ningrum & Waznah, 2017).

Mengonsumsi makanan yang tidak diolah atau disajikan secara higienis bisa mengakibatkan timbulnya penyakit atau keracunan. Laporan Sistem Pelaporan Informasi Masyarakat Keracunan-Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan (SPIMKer-KLB KP) tahun 2019 terkait data kasus keracunan di Indonesia menunjukkan telah terjadi kasus keracunan di Indonesia sebanyak 6.205. Kelompok umur yang paling banyak menjadi korban keracunan memiliki tingkat pendidikan SMA, yaitu sebanyak 2.185 kasus. Keracunan makanan dan minuman menjadi dua penyebab keracunan terbanyak di Indonesia, yaitu sekitar 7,63% dari total kasus keracunan untuk makanan dan 13,19% untuk minuman. Sementara itu, kasus keracunan yang terjadi di Provinsi DKI Jakarta pada tahun 2019 tercatat sebanyak 943 kasus yang disebabkan oleh minuman (205 kasus), NAPZA (155 kasus), dan obat (143 kasus) (BPOM, 2020a).

Makanan jajanan yang dijual untuk anak sekolah dilaporkan banyak yang tidak aman karena hygiene dari penjamah makanan yang kurang baik, cara penyajian dan penyimpanan yang tidak memenuhi syarat, peralatan yang digunakan tidak higienis, dan sarana penjaja yang tidak baik pula (Manalu & Su'udi, 2016). Hal ini dapat disebabkan oleh rendahnya tingkat pengetahuan penjamah makanan (*food handler*) terhadap penanganan makanan dan langkah-langkah penerapan keamanan makanan (Malhotra et al., 2020). Data dari BPOM menunjukkan bahwa kasus kejadian luar biasa keracunan pangan pada tahun 2016 disebabkan oleh kontaminasi mikroba, sedangkan asal pangan yang menjadi penyebab keracunan pangan tersebut adalah masakan rumah tangga (49,15%), makanan jajanan (20,34%), makanan olahan jasa boga (15,25%), dan makanan olahan (15,25%) (Lestari, 2020).

Keamanan makanan merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan timbulnya penyakit atau keracunan akibat kontaminasi makanan (Malhotra et al., 2020). Keamanan makanan adalah 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 makanan berkaitan dengan penerapan sanitasi dan hygiene, penggunaan bahan tambahan pangan, produk rekayasa genetika, iradiasi pangan, penggunaan kemasan, jaminan keamanan dan mutu pangan, serta jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan (Peraturan Pemerintah No. 86, 2019). Penerapan keamanan makanan secara tepat diharapkan dapat mencegah kontaminasi dan *foodborne disease*.

Keamanan produk makanan jajanan tidak hanya harus diperhatikan oleh konsumen pada saat mengolah makanan di rumah, tetapi juga ketika membeli makanan jajanan secara langsung (*offline*) atau juga secara *online* (pesan antar dalam jaringan). Pembelian makanan jajanan secara *online* saat ini terlihat semakin tinggi intensitasnya seiring dengan terjadinya pandemi covid-19. Salah satu kelompok konsumen yang banyak membeli makanan jajanan secara *online* adalah siswa Sekolah Menengah Atas (SMA) yang dikategorikan sebagai kelompok remaja.

Siswa SMA dapat dianggap sebagai konsumen yang rawan mengalami keracunan karena berdasarkan data SPIMKer-KLB KP tahun 2019 diketahui bahwa korban yang paling banyak mengalami keracunan, termasuk keracunan makanan, adalah siswa SMA yang terdiri dari 1.193 siswa laki-laki dan 992 orang siswa perempuan. Siswa SMA juga dianggap sebagai kelompok umur yang mudah dipengaruhi oleh promosi yang dilakukan penjaja makanan *online*, sehingga pengambilan keputusan dalam membeli makanan jajanan bisa saja tidak mempertimbangkan aspek keamanan makanan. Hal ini disebabkan oleh banyaknya siswa SMA atau remaja yang menggunakan media *online* karena kecepatannya dalam menyediakan informasi yang diperlukan (Halim, 2015), termasuk makanan.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa banyak faktor yang memengaruhi niat dan perilaku konsumen dalam membeli makanan jajanan, baik secara langsung maupun *online*. Selain harga, niat membeli makanan jajanan oleh konsumen juga dipengaruhi oleh pengetahuan tentang keamanan makanan dari produk makanan, kesadaran kesehatan dari konsumen, dan nilai yang dirasakan dari makanan (Lismanizar & Utami, 2018). Sikap konsumen terhadap produk makanan yang sudah beralih pada produk alami, bersih, baik untuk kesehatan, dan tidak banyak menggunakan zat aditif yang tidak aman, seperti pengawet, penyedap, dan pewarna, juga telah memengaruhi perilaku konsumen untuk membeli produk makanan (Adrian & Irawan, 2020).

Penelitian yang memberikan gambaran atau karakteristik siswa SMA di Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung, Jakarta Timur, sebagai konsumen makanan belum banyak dilaporkan, khususnya yang berkaitan dengan keamanan makanan. Karena itu, penelitian ini dilakukan dalam rangka mengetahui gambaran pengetahuan, sikap, dan kepedulian siswa SMA di Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung terhadap keamanan makanan, sehingga dapat diketahui potensi masalah yang timbul terkait keracunan makanan dari sisi konsumen.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di wilayah Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung dengan mengambil 60 orang siswa SMA negeri dan swasta sebagai sampel. Pengambilan sampel dilakukan secara acak sederhana (*simple random sampling*). Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah *cross sectional*, yaitu penelitian dengan cara observasi atau pengumpulan data sekaligus pada suatu saat.

Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian yang disajikan dalam bentuk distribusi dan persentase. Pertanyaan diberikan dalam bentuk *Google Forms* yang dikirimkan secara daring kepada seluruh responden. Pertanyaan yang berkaitan dengan pengetahuan diberikan dalam bentuk jawaban benar-salah dengan skor 1-0. Sementara itu, pertanyaan untuk sikap dan kepedulian diberikan dalam bentuk empat pilihan jawaban (skala Likert), yaitu sangat setuju, setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju. Butir soal positif diberi skor 4-1 dengan urutan sangat setuju hingga sangat tidak setuju, sedangkan butir soal negatif diberikan skor 1-4 dengan urutan sangat setuju hingga sangat tidak setuju.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Umum Responden

Sebanyak 80% responden memiliki umur antara 16-18 tahun dan hanya 7% responden yang berumur kurang dari 16 tahun. Yang menarik pada penelitian ini adalah masih banyak responden yang memiliki umur di atas 18 tahun, yaitu sekitar 13% (Tabel 1).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden berdasarkan Umur, Jenis Kelamin, Asal SMA, Kelas, dan Jumlah Uang Saku per Bulan

Variabel	n	%
Umur (Tahun)		
< 16	8	13,3
16-18	48	80,0
> 18	4	6,7
Jenis Kelamin		
Laki-laki	23	38,3
Perempuan	37	61,7
Asal SMA		
Negeri	28	46,7
Swasta	32	53,3
Kelas		
X	4	6,7
XI	16	26,7
XII	40	66,7
Jumlah Uang Saku per Bulan (Rupiah)		
< 250.000	36	60,0
250.000-500.000	16	26,7
500.000-750.000	4	6,7
750.000-1.000.000	3	5,0
> 1.000.000	1	1,7

Sumber: Data primer, 2021

Lebih dari separuh responden adalah perempuan (62%), sedangkan sisanya adalah laki-laki (38%). Jumlah responden yang berada di kelas XII (66%) juga lebih banyak dibandingkan dengan kelas X (7%) dan XI (27%). Responden tersebut berasal dari SMA negeri (47%) dan SMA swasta (53%).

Banyak dari responden pada penelitian ini (60%) yang memiliki uang saku setiap bulan kurang dari Rp 250.000,00 atau rata-rata kurang dari Rp 10.000,00 per hari. Rendahnya jumlah uang saku sebagian besar responden setiap hari tidak dapat dipastikan apakah karena pengaruh pandemi atau memang pendapatan orang tua yang juga relatif rendah. Namun, terdapat 2% responden yang memiliki uang saku lebih besar dari Rp 1.000.000,00 per bulan.

Pengetahuan Responden tentang Keamanan makanan

Hampir semua responden (91.7%) dapat menjawab dengan benar pertanyaan yang berkaitan dengan makanan yang boleh dikonsumsi adalah makanan yang bebas dari bakteri dan kuman yang menimbulkan penyakit. Meskipun demikian, masih ada sebanyak 8.3% responden yang menjawab salah pertanyaan tersebut (Tabel 2).

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden terkait Pengetahuan tentang Keamanan Makanan

Pernyataan	Jawaban Benar	
	n	%
Makanan yang boleh dikonsumsi bebas bakteri dan kuman penyakit	55	91,7
Tidak semua jenis bakteri yang terdapat dalam makanan atau minuman dapat menyebabkan sakit	52	86,7
Sayur dan buah yang baru dibeli dari warung harus dicuci terlebih dahulu	59	98,3
Minum kopi panas menggunakan gelas plastik lunak tetap aman	43	71,7
Tanggal kedaluarsa menunjukkan batas waktu makanan aman dikonsumsi	59	98,3
Menyimpan langsung makanan masih panas di kulkas aman untuk dikonsumsi	47	78,3
Ikan goreng dan ikan mentah tetap aman diletakkan dalam satu piring	55	91,7
Daging yang baru dikeluarkan dari freezer (beku) dapat langsung dimasak	29	48,3
Mencuci tangan atau menggunakan sanitizer bagi pengantar makanan jajanan online memastikan makanan tetap aman	59	98,3
Menggunakan masker dan sarung tangan bagi pengantar makanan jajanan online menurunkan risiko tertular virus covid-19	57	95,0
Peluang atau risiko seseorang untuk tertular virus covid-09 melalui makanan tinggi	19	31,7
Makanan jajanan yang ditutup dengan kemasan rapat untuk mencegah kontaminasi dan tetap aman	59	98,3

Sumber: Data primer, 2021

Terdapat sekitar 86,7% responden yang menyatakan tidak semua jenis bakteri dalam makanan atau minuman dapat menyebabkan sakit. Begitu juga dengan sayur dan buah yang dibeli di warung, 98.3% responden mengetahui jika sayur dan buah tersebut masih kotor, sehingga perlu dicuci terlebih dahulu sebelum dikonsumsi.

Sebagian besar responden sudah memahami bahwa tidak semua bakteri yang terdapat di dalam makanan bersifat penyebab penyakit (patogen), karena ada pula jenis bakteri dalam makanan yang justru baik bagi kesehatan. Sebagai contoh adalah bakteri yang tergolong ke dalam golongan bakteri asam laktat (BAL), seperti *Lactobacillus* dan *Bifidobacteria*. Bakteri asam laktat justru dapat meningkatkan derajat kesehatan dan imunitas tubuh (Astawan et al., 2011). Bakteri asam laktat diketahui mensintesis protein kecil yang disebut bakteriosin yang dapat menghambat bakteri patogen yang terbawa bersama makanan, sehingga makanan menjadi aman untuk dikonsumsi (Ayivi et al., 2020). Contoh makanan yang mengandung BAL adalah dadih, yoghurt, kimchi, (Arini, 2017), kefir, keju, mentega, dan sawi asin (Ayivi et al., 2020).

Terkait dengan keamanan penggunaan plastik lunak untuk minuman panas, seperti kopi, 71.7% responden menyatakan minuman kopi tersebut tidak aman karena kemungkinan sudah terjadi migrasi komponen plastik ke dalam minuman, sedangkan sisanya menyatakan minuman tersebut tetap aman dikonsumsi karena rasa kopi tidak berubah.

Plastik merupakan satu jenis kemasan atau wadah yang banyak digunakan secara tidak tepat oleh masyarakat. Contoh penggunaan yang tidak tepat adalah plastik lunak digunakan sebagai wadah minuman teh dan kopi panas. Minuman panas dapat mengakibatkan monomer plastik terlepas dan pindah (migrasi) ke dalam minuman (Girsang et al., 2020). Migrasi monomer stiren dari cangkir plastik polistiren ke minuman panas tergantung pada kandungan lemak, suhu minuman, dan lama kontak minuman dengan cangkir plastik, tetapi suhu memiliki peran penting dalam proses pelepasan monomer stiren (Khaksar & Ghazi-Khansari, 2009).

Aspek keamanan makanan lain yang ditanyakan kepada responden pada penelitian ini adalah arti atau makna dari tanggal kedaluarsa. Sebagaimana diketahui, tanggal kedaluarsa pada kemasan makanan menunjukkan batas waktu makanan tersebut aman untuk dikonsumsi. Pernyataan tersebut dinyatakan benar oleh 98.3% responden.

Sebanyak 21.7% responden menyatakan makanan tetap aman jika dimasukkan dalam keadaan panas dan 91.7% responden memahami bahwa ikan matang yang ditempatkan dalam satu piring yang sama dengan ikan mentah dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi silang. Begitu juga dengan pengolahan daging beku secara langsung tanpa melalui proses *thawing*, sebanyak 48.3% responden menyatakan daging yang baru dikeluarkan dari kulkas dapat langsung dimasak karena masih aman. Sementara itu, 51.7% responden lainnya menyatakan daging tersebut tidak boleh untuk diolah.

Makanan yang masih panas sebaiknya tidak langsung disimpan di dalam kulkas karena dapat mengakibatkan proses pendinginan makanan menjadi lama serta meningkatkan beban listrik (LG, 2011). Bakteri *Salmonella* yang mungkin ada pada makanan dapat tumbuh dengan cepat dan pindah ke makanan lain. Nilai gizi makanan juga bisa berkurang karena adanya perbedaan suhu yang cukup besar dari makanan. Selain itu, memasukkan makanan ke dalam kulkas juga dapat mengakibatkan timbulnya uap air yang selanjutnya menghasilkan embun beku (*frost*) yang lebih banyak serta aroma yang tidak sedap di dalam kulkas. Oleh karena itu, sebelum dimasukkan ke dalam kulkas, makanan didinginkan terlebih dahulu.

Ikan mentah merupakan salah satu sumber mikroba patogen, seperti *Listeria monocytogenes* dan *Clostridium botulinum* (APEC, 2013). Ketika disatukan dengan ikan yang sudah matang, maka mikroba tersebut dapat pindah dari ikan mentah ke ikan matang, sehingga terjadi kontaminasi silang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa hampir semua (98.3%) responden menyatakan mencuci tangan atau menggunakan sanitizer bagi pengantar makanan jajanan online pada saat menyerahkan makanan berguna untuk memastikan makanan tetap aman dikonsumsi. Menurut 95.0% responden, penggunaan masker dan sarung tangan dapat menurunkan risiko penularan virus covid-19 dari pengantar makanan kepada konsumen.

Hal menarik yang ditemukan pada penelitian ini adalah lebih dari separuh responden (68.3%) menyebutkan peluang atau risiko seseorang untuk tertular virus covid-19 melalui makanan yang dibeli secara online adalah tinggi. Hanya 31.7% yang menyatakan peluang atau risiko tersebut rendah.

Badan POM menyatakan bahwa walaupun virus covid-19 bisa terdapat di udara dan benda sekitar, makanan bukanlah sumber penyebar virus covid-19 yang utama. Dalam hal ini, peluang atau risiko seseorang untuk tertular virus covid-19 melalui makanan dapat dianggap rendah. Sebab, penularan utama dari virus covid-19 terjadi melalui droplet yang keluar dari mulut atau hidung penderita covid-19 atau bersentuhan langsung dengan benda yang terpapar virus covid-19, lalu bagian badan yang bersentuhan tersebut mengenai hidung, mulut, atau mata (BPOM, 2020b).

Sikap Responden terhadap Keamanan makanan

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa 80% responden sangat setuju dan 18.3% lainnya setuju jika makanan jajanan yang dikonsumsi sebaiknya bebas dari bakteri dan kuman yang menimbulkan penyakit. Namun, sikap responden terhadap pernyataan setiap makanan yang mengandung bakteri tidak boleh dikonsumsi karena dapat menyebabkan sakit adalah sangat tidak setuju (8.3%), tidak setuju (53.3%), setuju (26.7%) dan sangat setuju (11.7%).

Sebanyak 20% responden setuju dan 1.7% sangat setuju dengan pernyataan tidak masalah minum kopi panas menggunakan gelas plastik lunak karena rasa kopi tidak berubah. Akan tetapi, semua responden menyatakan setuju dan sangat setuju dengan pernyataan bahwa makanan yang sudah melewati tanggal kedaluarsa sebaiknya tidak boleh lagi dikonsumsi.

Berbeda dengan tanggal kedaluarsa, sikap responden terhadap tindakan menyimpan makanan yang masih panas di dalam kulkas relatif berbeda. Dalam hal ini, sebanyak 16.7% responden setuju dan sangat setuju jika menyimpan

makanan yang masih panas di dalam kulkas tidak akan menimbulkan masalah, sedangkan yang tidak setuju dan sangat tidak setuju adalah sebanyak 83.7%.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden terkait Sikap tentang Keamanan Makanan

Pernyataan	Persentase (%)			
	Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Makanan jajanan sebaiknya bebas dari bakteri dan kuman penyakit	80,0	18,3	0	1,7
Setiap makanan yang mengandung bakteri tidak boleh dikonsumsi karena dapat menyebabkan sakit	11,7	26,7	53,3	8,3
Sayur dan buah yang baru dibeli dari warung atau supermarket boleh dimakan langsung	5,0	6,7	43,3	45,0
Tidak masalah minum kopi panas menggunakan gelas plastik lunak	1,7	20,0	45,0	33,3
Makanan yang sudah melewati tanggal kedaluarsa sebaiknya tidak dikonsumsi	73,3	26,7	0,0	0,0
Tidak masalah makanan yang masih panas langsung disimpan di dalam kulkas	1,7	15,0	55,0	28,3
Makanan yang masih mentah dan sudah masak/matang boleh diletakkan dalam satu piring yang sama	3,3	8,3	43,3	45,0
Makanan yang baru dikeluarkan dari freezer (beku) sebaiknya tidak langsung dimasak	18,3	58,3	23,3	0,0
Pengantar makanan jajanan online diwajibkan untuk mencuci tangan atau menggunakan sanitizer	83,3	16,7	0,0	0,0
Pengantar makanan jajanan online harus menggunakan masker dan sarung tangan	83,3	16,7	0,0	0,0
Makanan yang dibeli secara online berisiko untuk menularkan virus covid-19	11,7	55,0	25,0	8,3
Makanan jajanan yang dibeli secara online sebaiknya ditutup dengan kemasan yang rapat	91,7	8,3	0,0	0,0

Sumber: Data primer, 2021

Sikap yang cukup baik juga ditunjukkan oleh responden terhadap pengolahan makanan yang masih beku. Dalam hal ini, sebanyak 58.3% responden setuju dan 18.3% sangat setuju dengan pertanyaan makanan yang baru dikeluarkan dari freezer (beku) sebaiknya tidak langsung dimasak setelah didiamkan sebentar sebelum dimakan.

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa 16.7% responden setuju dan 83.3% sangat setuju dengan wajibnya pengantar makanan jajanan untuk mencuci tangan atau menggunakan sanitizer sebelum menyerahkan makanan kepada konsumen. Demikian halnya dengan mencuci tangan atau menggunakan sanitizer, seluruh responden memiliki sikap setuju dan sangat setuju (masing-masing 16.7% dan 83.3%) dengan pernyataan bahwa pengantar makanan jajanan online harus menggunakan masker dan sarung tangan ketika menyerahkan makanan.

Pada praktiknya, pengantar makanan jajanan memang harus memenuhi persyaratan atau protokol kesehatan pada saat mengantar dan menyerahkan makanan kepada konsumen. Pengantar makanan harus menggunakan masker, sarung tangan, dan *hand sanitizer*. Bahkan, dalam periode waktu tertentu, kendaraan yang digunakan pengantar makanan jajanan harus disemprot dengan desinfektan guna membunuh virus atau mikroorganisme lain yang mungkin melekat pada pakaian dan kendaraan pengantar (BPOM, 2020b).

Pada Tabel 3 dapat dilihat bahwa sebanyak 55% responden memiliki sikap setuju dan 11.7% sangat setuju bahwa makanan yang dibeli secara online berisiko untuk menularkan virus covid-19. Sebaliknya, semua konsumen memiliki sikap setuju (8.3%) dan sangat setuju (91.7%) terhadap pernyataan bahwa makanan jajanan yang dibeli secara online sebaiknya ditutup dengan kemasan yang rapat untuk mencegah kontaminasi dan menjamin makanan tetap aman.

Kemasan makanan jajanan yang ditutup rapat telah menjadi persyaratan pengiriman makanan secara *online* oleh BPOM (BPOM, 2020a). Makanan dengan kemasan yang rapat dan bersifat hermetis tentu saja dapat menghindarkan dari kontaminasi (Sucipta et al., 2017).

Kepedulian Responden terhadap Keamanan makanan

Responden diminta memberikan pendapatnya terkait dengan kepedulian tentang mengonsumsi makanan jajanan yang tidak bermutu dan tidak aman, keamanan mengonsumsi bakteri dalam makanan, mencuci buah dan sayur sebelum dikonsumsi, serta keamanan meminum kopi panas menggunakan plastik lunak. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 68.3% responden menyatakan setuju dan 30.0% sangat setuju dengan pernyataan tentang masih banyaknya masyarakat yang mengonsumsi makanan jajanan yang tidak bermutu dan tidak aman, dan hanya 1.7% lainnya yang menyatakan tidak setuju (Tabel 4).

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Jawaban Responden terkait Kepedulian tentang Keamanan Makanan

Pernyataan	Persentase (%)			
	Sangat Setuju	Setuju	Tidak Setuju	Sangat Tidak Setuju
Masih banyak masyarakat yang mengonsumsi makanan jajanan tidak bermutu dan tidak aman	30,0	68,3	1,7	0,0
Masih banyak masyarakat menganggap bahwa tidak semua bakteri yang ada pada makanan berbahaya bagi kesehatan	21,7	70,0	5,0	3,3
Masih banyak masyarakat yang mencuci terlebih dahulu buah dan sayur yang dibeli dari warung atau supermarket	60,0	35,0	5,0	0,0
Masih banyak masyarakat yang minum kopi panas menggunakan gelas plastik lunak	26,7	65,0	5,0	3,3
Masih banyak masyarakat yang peduli dengan tanggal kadaluarsa pada kemasan makanan	53,3	45,0	1,7	0,0
Masih banyak masyarakat menyimpan makanan yang masih panas di dalam kulkas	8,3	75,0	15,0	1,7
Masih banyak masyarakat yang meletakkan makanan mentah dan sudah masak dalam satu piring yang sama	3,3	43,3	48,3	5,0
Masih banyak masyarakat yang memasak makanan beku meskipun hanya dibiarkan sebentar saja di luar kulkas	15,0	78,3	5,0	1,7
Masih banyak pengantar makanan jajanan online yang tidak mencuci tangan atau menggunakan sanitizer	18,3	66,7	15,0	0,0
Masih banyak pengantar makanan jajanan online yang menggunakan masker	43,3	45,0	11,7	0,0
Masih banyak masyarakat yang tidak percaya bahwa makanan yang dibeli secara online berisiko untuk menularkan virus covid-19	10,0	65,0	21,7	3,3
Masih banyak masyarakat yang tidak memperhatikan makanan jajanan yang dibeli secara online apakah ditutup dengan kemasan rapat	10,0	55,0	31,7	3,3

Sumber: Data primer, 2021

Terdapat sekitar 70% responden yang setuju dan 21.7% sangat setuju dengan pertanyaan masih banyak masyarakat menganggap bahwa tidak semua bakteri yang ada pada makanan berbahaya bagi kesehatan. Sementara itu, sebanyak 5% responden tidak setuju dan 3.3% sangat tidak setuju dengan pertanyaan tersebut.

Kepedulian responden terhadap perilaku mengonsumsi makanan sehat oleh masyarakat juga relatif baik terhadap aspek kebersihan makanan sebelum dikonsumsi. Hal ini dapat dilihat dari jawaban responden yang menyatakan setuju (35%) dan sangat setuju (60%) dengan pernyataan masih banyak masyarakat yang mencuci terlebih dahulu buah dan sayur yang dibeli dari warung atau supermarket sebelum dikonsumsi karena masih kotor. Pada sisi lain, menurut responden masih banyak masyarakat yang melakukan tindakan konsumsi makanan yang tidak tepat. Salah satu di antaranya masih banyak masyarakat yang minum kopi panas menggunakan gelas plastik lunak karena rasa kopinya tidak berubah. Hal tersebut dinyatakan oleh 91.7% responden.

Tingkat kepedulian siswa SMA negeri dan swasta di Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung terhadap masyarakat dalam memperhatikan tanggal kadaluarsa pada kemasan makanan ternyata diketahui termasuk tinggi. Hal ini dapat dilihat dari data penelitian ini yang memperlihatkan bahwa sebanyak 45% responden setuju dengan

pernyataan masih banyak masyarakat yang peduli dengan tanggal kedaluarsa. Bahkan, 53.3% responden menyatakan sangat setuju dengan pernyataan tersebut.

Berbeda dengan kepedulian responden terhadap tanggal kedaluarsa pada label kemasan makanan yang lebih banyak meyakini masyarakat peduli dengan tanggal kedaluarsa, sebagian responden (48.3%) justru setuju dan sangat setuju (5%) dengan keadaan masih banyak masyarakat yang meletakkan makanan mentah dan sudah masak/matang di dalam satu piring yang sama. Hal yang sama dengan praktik menghindari dari kontaminasi silang juga dijumpai pada praktik pengolahan makanan beku oleh masyarakat. Dalam hal ini, sebanyak 93.3% responden menyatakan setuju dan sangat setuju dengan keadaan masih banyak masyarakat yang memasak makanan beku meskipun hanya didiamkan sebentar saja di luar kulkas, sedangkan jumlah responden yang menyatakan tidak setuju dan sangat tidak setuju dengan pernyataan tersebut hanya 6.7%.

Daging yang masih beku akan sulit dipotong dan sulit matang ketika dimasak akibat keberadaan air di dalam jaringan daging. Akibatnya, daging menjadi kurang masak, sehingga berisiko menimbulkan gangguan kesehatan setelah mengonsumsinya. Agar daging beku aman untuk dikonsumsi, maka daging sebaiknya didiamkan dulu pada suhu ruang sampai teksturnya kembali normal atau dilakukan proses *thawing* menggunakan air mengalir (Diana et al., 2018).

Berkaitan dengan kepedulian responden terhadap pembelian makanan jajanan secara pesan antar (*online*), 66.7% dan 18.3% responden secara berturut-turut setuju dan sangat setuju dengan pernyataan masih banyak pengantar makanan jajanan online yang tidak mencuci tangan atau menggunakan sanitiser sebelum menyerahkan makanan. Namun, 88.3% responden setuju dan sangat setuju dengan pernyataan masih banyak pengantar makanan jajanan online yang menggunakan masker ketika menyerahkan makanan.

Data penelitian ini memperlihatkan bahwa 25% responden meyakini masyarakat percaya makanan yang dibeli secara online berisiko dapat menularkan virus covid-19. Sebaliknya, jumlah responden yang tidak percaya jika makanan yang dibeli dapat menularkan virus covid-19 jauh lebih banyak, yaitu 75%. Sebanyak 65% responden percaya jika masyarakat tidak memperhatikan makanan jajanan yang dibeli secara online apakah ditutup dengan kemasan yang rapat atau tidak, sedangkan sisanya (35%) percaya jika masyarakat memperhatikan kemasan makanan jajanan yang dibeli.

Skor Pengetahuan, Sikap, dan Kepedulian terhadap Keamanan makanan

Skor pengetahuan responden terhadap keamanan makanan menunjukkan lebih dari separuh (68.3%) responden memiliki skor pengetahuan tinggi dan 30.0% lainnya memiliki skor sedang. Namun, masih terdapat 1.7% responden yang memiliki skor pengetahuan rendah (Tabel 5).

Tabel 5. Distribusi Kategori Pengetahuan Responden tentang Keamanan makanan

Kategori	n	%
Tinggi	41	68,3
Sedang	18	30,0
Rendah	1	1,7

Sumber: Data primer, 2021

Hampir semua responden memiliki sikap yang baik terhadap keamanan makanan. Hal ini dapat dilihat dari skor yang diperoleh yang memperlihatkan 88.3% responden memiliki sikap yang baik, 11.7% sedang, dan tidak ada responden dengan sikap kurang. Akan tetapi, tingkat kepedulian responden terhadap keamanan makanan masyarakat masih berada pada kategori cukup karena 96.7% dari responden berada pada kategori tersebut (Tabel 6).

Tabel 6. Distribusi Kategori Sikap Responden tentang Keamanan makanan

Kategori	Sikap		Kepedulian	
	n	%	n	%
Baik	53	88,3	1	1,7
Cukup	7	11,7	58	96,7
Kurang	0	0	1	1,7

Sumber: Data primer, 2021

SIMPULAN

Pengetahuan siswa SMA di Kecamatan Duren Sawit dan Pulo Gadung tentang keamanan makanan berkisar antara sedang (30.0%) hingga tinggi (68.3%), sedangkan sikap responden terhadap keamanan makanan dapat dinyatakan baik (88.3%). Kepedulian responden terhadap keamanan makanan perlu ditingkatkan karena masih berada pada kategori cukup (96.7%). Pada penelitian selanjutnya dapat dipelajari perilaku siswa SMA dalam membeli makanan jajanan serta bagaimana hubungan antara pengetahuan, sikap, kepedulian terhadap keamanan pangan dengan perilaku membeli makanan jajanan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

1. Adrian, M. G., & Irawan, A. (2020). Pengaruh Persepsi Nilai, Kesadaran Kesehatan, dan Kepedulian Keamanan Pangan terhadap Niat Beli Makanan Organik di Kota Malang. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, 78(1), 140–149.
2. APEC. (2013). *Penerapan Keamanan Pangan untuk Perikanan Budidaya*. APEC Secretariat, Michigan State University, USA.
3. Arini, L. D. D. (2017). Pemanfaatan Bakteri Baik dalam Pembuatan Makanan Fermentasi yang Bermanfaat untuk Kesehatan. *Biomedika*, 10(1), 1–11. <https://doi.org/10.31001/biomedika.v10i1.218>
4. Astawan, M., Wresdiyati, T., Arief, I. I., & Febiyanti, D. (2011). Potensi Bakteri Asam Laktat Probiotik Indigenus sebagai Antidiare dan Imunomodulator. *J. Teknol. Dan Industri Pangan*, XXII(1), 11–16.
5. Ayivi, R. D., Gyawali, R., Krastanov, A., Aljaloud, S. O., Worku, M., Tahergorabi, R., Silva, R. C. da, & Ibrahim, S. A. (2020). Lactic Acid Bacteria: Food Safety and Human Health Applications. *Dairy*, 1(3), 202–232. <https://doi.org/10.3390/dairy1030015>.
6. BPOM. (2020a). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. BPOM RI, Jakarta.
7. BPOM. (2020b). *Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) di Indonesia*. BPOM RI, Jakarta.
8. Diana, C., Dihansih, E., & Kardaya, D. (2018). Kualitas Fisik Dan Kimiawi Daging Sapi Beku Pada Berbagai Metode Physical and Chemical Qualities of Frozen Beef Within Different Thawing Method. 9(1), 51–60.
9. Girsang, T. P., Wijaya, I. M. M., & Gunam, I. B. W. (2020). Deteksi Migrasi Material Pembungkus Makanan ke Air karena Pemanasan. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2), 310. <https://doi.org/10.24843/jrma.2020.v08.i02.p15>.
10. Halim, N. A. (2015). Penggunaan Media Internet di Kalangan Remaja Untuk Mengembangkan Pemahaman Keislaman. *Risalah*, 26(3), 132–150.
11. Khaksar, M. R., & Ghazi-Khansari, M. (2009). Determination of migration monomer styrene from GPPS (general purpose polystyrene) and HIPS (high impact polystyrene) cups to hot drinks. *Toxicology Mechanisms and Methods*, 19(3), 257–261. <https://doi.org/10.1080/15376510802510299>.
12. Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>.
13. LG. (2011). *Buku Petunjuk Pemakaian Lemari Es Pendingin Pembeku*. LG Indonesia, Jakarta.
14. Lismanizar, & Utami, S. (2018). Pengaruh Keamanan Pangan, Kesadaran Kesehatan, Nilai yang Dirasakan dan Harga terhadap Niat Beli Makanan Cepat Saji pada Konsumen KFC di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Manajemen*, 3(2), 86–97.
15. Mahmud, S., & Ahmed, F. (2021). Consumer Attitude and Intention Relationship for Fast Food. *Global Journal of Management and Business Research: E Marketing*, 21(3), 28–34.
16. Malhotra, N., Shankar, R., Pal, A., Ahmed, S., Taneja, N., Awasthi, A. A., & Janardhanan, R. (2020). A Study on Knowledge, Attitude and Practice on Food Safety & Hygiene among the Students of a Private University of Delhi, NCR. *Journal of Nutritional Health & Food Science*, 8(2), 1–7. <https://doi.org/10.15226/jnhfs.2020.001177>.
17. Manalu, H. S. P., & Su'udi, A. (2016). Kajian Implementasi Pembinaan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) untuk Meningkatkan Keamanan Pangan: Peran Dinas Pendidikan dan Dinas Kesehatan Kota. *Media Litbangkes*, 26(4), 249–256. <http://ejournal.litbang.depkes.go.id/index.php/MPK/article/viewFile/5734/4650>.

18. Ningrum, W. A., & Waznah, U. (2017). Keamanan Pangan Anak Sekolah Dasar di Kelurahan Pekajangan Kecamatan Kedungwuni terhadap Persepsi Orangtua dan Guru. *The 5th Urecol Proceeding, February*, 1162–1170.
19. Peraturan Pemerintah No. 86. (2019). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan*.
20. Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170. <https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>.
21. Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. In *Udayana University Press*.
22. Wiatrowski, M., Czarniecka-Skubina, E., & Trafiałek, J. (2021). Consumer eating behavior and opinions about the food safety of street food in Poland. *Nutrients*, 13(2), 1–21. <https://doi.org/10.3390/nu13020594>.