

**HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG ZAT ADITIF DENGAN SIKAP
PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN SISWA SMPN 74 JAKARTA**

SKRIPSI

**Disusun Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**



**DEWI RATNA SARI
3415126618**



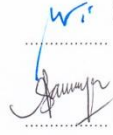
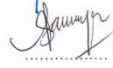



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2016**

PERSETUJUAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

HUBUNGAN PENGETAHUAN TENTANG ZAT ADITIF DENGAN SIKAP
PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN SISWA SMPN 74 JAKARTA

Nama : Dewi Ratna Sari

No. Reg : 3415126618

	Nama	Tanda Tangan	Tanggal
Penanggung Jawab Dekan	: Prof. Dr. Suyono, M.Si NIP. 19671218 199303 1 005		5/8/2016
Wakil Penanggung Jawab Pembantu Dekan I	: Dr. Muktiningsih, M.Si NIP. 19640511 198903 2 001		30/7/2016
Ketua	: Dr. Rusdi, M.Biomed NIP. 19650917 199203 1 001		26/7/2016
Sekretaris / Penguji I	: Dra. Nurmasari Sartono, M.Biomed. NIP. 19580207 198301 2 001		26/7/2016
Anggota			
Pembimbing I	: Ns. Sri Rahayu, S.Kep. M.Biomed NIP. 19790925 200501 2 002		3/8/2016
Pembimbing II	: Drs. Refirman D.J. M.Biomed NIP. 19590816 198903 1 001		28/7/2016
Penguji II	: Ns. Dian Evriyani, S.Kep. M.B.Sc NIP. 19750405 200501 2 001		25/7/2016

Dinyatakan lulus ujian skripsi pada tanggal 20 Juli 2016

ABSTRAK

DEWI RATNA SARI, **Hubungan Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa SMPN 74 Jakarta.** Skripsi. Jakarta: Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Jakarta. 2016.

Siswa SMP hampir setiap harinya melakukan kegiatan jajan sekolah untuk mendapatkan tambahan energi setelah beraktivitas di sekolah. Namun, makanan jajanan yang ada di sekolah dan sekitarnya tidak dapat dijamin keamanannya, termasuk keamanan dari zat aditif. Untuk menghindari siswa dari dampak negatif zat aditif pada makanan, diperlukan adanya pengetahuan tentang zat aditif. Pengetahuan tentang zat aditif memiliki peranan penting dalam pembentukan sikap pemilihan makanan jajanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa. Penelitian dilaksanakan di SMPN 74 Jakarta pada April-Mei 2016. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan teknik survei melalui studi korelasional. Sampel yang digunakan sebanyak 166 siswa. Hasil uji prasyarat menunjukkan bahwa data berdistribusi normal dan homogen. Uji regresi diperoleh model regresi $\hat{Y} = 127,35 + 2,23X$ signifikan dan menunjukkan hubungan yang linier. Berdasarkan pengujian hipotesis, diperoleh nilai koefisien korelasi sebesar 0,76 dan koefisien determinasi sebesar 58%. Berdasarkan hasil tersebut, disimpulkan bahwa terdapat hubungan positif antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta dan pengetahuan tentang zat aditif memberikan kontribusi sebesar 58% terhadap sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta.

Kata Kunci: pemilihan makanan jajanan, pengetahuan, sikap, zat aditif

ABSTRACT

DEWI RATNA SARI. **Correlation Between Knowledge about Additives and Attitude about Selection of Snack Food Students at SMPN 74 Jakarta**. Undergraduate Thesis. Jakarta: Biology Education Program, Faculty of Mathematics and Science, State University of Jakarta. 2016.

The junior high school students almost every day activities of the school to get an extra snack energy after a long day at school. However, snack food in schools and surrounding areas can not be secured, including the safety of additives. To avoid students from the negative impact of food additives, the needed knowledge about the additives. Knowledge of these additives have an important role in shaping the attitude of the selection of snack food. This study aim to determine correlation between knowledge of additives and attitude about selection of snack food students at SMPN 74 Jakarta. The research was conducted at SMPN 74 Jakarta on April-May 2016. The method of this study was descriptive method with survey techniques through correlational studies. The sample of this study was 166 students. Prerequisite test results showed that the data was normally distributed and homogeneous. Regression model $\hat{Y} = 127.35 + 2.23X$ that was significant and had a linear correlation. Based on hypothesis testing, the value of the correlation coefficient of 0.76 and a coefficient of determination of 58%. Based on these results, it can be concluded that there was a positive correlation between knowledge about additives and attitude about selection of snack food students at SMPN 74 Jakarta and knowledge about additives contributed 58% to attitude about selection of snack food students at SMPN 74 Jakarta.

Keywords: additives, attitude, knowledge, selection of snack food

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah atas karunia dan rahmat-Nya dapat terselesaikan skripsi yang berjudul **“Hubungan Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa SMPN 74 Jakarta”**. Skripsi ini disusun untuk melengkapi syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penyusunan skripsi ini, tidak mungkin selesai tanpa bantuan dari pihak-pihak yang memberi bantuan secara langsung maupun tidak langsung. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ns. Sri Rahayu, S.Kep. M.Biomed, selaku dosen pembimbing I dan Drs. Refirman D.J., M.Biomed selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, motivasi, saran dan dukungan sehingga penulis dapat melaksanakan penelitian dan menyelesaikan skripsi ini.
2. Dra. Nurmasari S. M. Biomed, selaku dosen penguji I dan Ns. Dian Evriyani, S.Kep.,M.B.Sc selaku dosen penguji II yang telah memberikan kritik dan saran yang membangun kepada penulis dalam melaksanakan penelitian dan menyelesaikan skripsi ini.
3. Dr. Diana Vivanti S., M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Negeri Jakarta yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, motivasi dan arahan kepada penulis dalam menulis skripsi.

4. Agung Sedayu, Ssi.,MSc selaku dosen pembimbing akademik yang telah membimbing dan memotivasi penulis.
5. Seluruh Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Biologi yang telah memberikan ilmu, motivasi, dan pengalaman yang sangat bermanfaat untuk penulis.
6. Orang tua (Bapak Agus Nugroho dan Ibu Nurhayati), Kakakku (Gunawan Santoso), dan anggota keluarga lainnya yang senantiasa memberikan dukungan moral, material, motivasi, nasihat, dan doa yang tulus, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Juhana, S.Pd, MM.Pd selaku Kepala SMPN 74 Jakarta, Drs. Dimpan Sihombing selaku Wakil Kepala SMPN 74 Jakarta, Staf TU, dan seluruh guru di SMPN 74 Jakarta, terutama Asnawati, S.Pd dan Lasimun selaku guru mata pelajaran IPA yang telah memberikan izin, waktu, bimbingan, dan motivasi kepada penulis dalam menyelesaikan penelitian.
8. Seluruh siswa kelas VIII SMPN 74 Jakarta sebagai responden yang telah membantu penelitian ini.
9. Sahabat "IKB", Dwi Khaerunnisa Praharsih, Mai Turgiyanti, Mariatul Qibtiah, Rinda Khalisyah Soraya, dan Rinny Irianti yang telah meluangkan waktu untuk membantu dan memberikan semangat selama penelitian.
10. Teman-teman Pendidikan Biologi Bilingual 2012 dan keluarga besar Biologi yang telah memberikan kebersamaan serta membantu dalam penelitian.

11. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam pembuatan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan dan keterbatasan dalam penyusunan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Jakarta, Juni 2016

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Pembatasan Masalah.....	4
D. Perumusan Masalah.....	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR, DAN PERUMUSAN HIPOTESIS	6
A. Kajian Pustaka	6
1. Pengetahuan tentang Zat Aditif	6
2. Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	22
B. Kerangka Berpikir	28
C. Hipotesis Penelitian	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	30
A. Tujuan Operasional Penelitian.....	30
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
C. Metode Penelitian.....	30
D. Desain Penelitian	31

E. Populasi dan Sampel	31
F. Teknik Pengumpulan Data	32
G. Instrumen Penelitian.....	32
H. Prosedur Penelitian	37
I. Hipotesis Statistik	38
J. Teknik Analisis Data.....	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
A. Hasil Penelitian.....	40
B. Pembahasan	50
BAB V KESIMPULAN IMPLIKASI DAN SARAN	57
A. Kesimpulan	57
B. Implikasi	57
C. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN	63
SURAT IZIN PENELITIAN	
SURAT KETERANGAN PENELITIAN	
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Batas Maksimum Bahan Pengawet Buatan.....	11
Tabel 2. Batas Maksimum Bahan Pewarna Buatan	14
Tabel 3. Batas Maksimum Bahan Pemanis Buatan	17
Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif	33
Tabel 5. Kategori Tingkat Pengetahuan Siswa.....	34
Tabel 6. Pemberian Nilai Sikap pada Pernyataan Positif dan Pernyataan Negatif	35
Tabel 7. Kisi-Kisi Instrumen Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	36
Tabel 8. Kategori Sikap Siswa	36
Tabel 9. Interval Nilai Koefisien Korelasi dan Kekuatan Hubungan	39

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Nilai Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif	40
Gambar 2. Diagram Lingkaran Persentase Jumlah Siswa Berdasarkan Kategori Penilaian Tes Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif	41
Gambar 3. Diagram Batang Persentase Nilai Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif Berdasarkan Dimensi Pengetahuan	42
Gambar 4. Diagram Batang Distribusi Frekuensi Nilai Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa.....	43
Gambar 5. Diagram Lingkaran Persentase Jumlah Siswa Berdasarkan Kategori Penilaian Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa	43
Gambar 6. Diagram Batang Persentase Nilai Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa Berdasarkan Aspek Sikap.....	44
Gambar 7. Diagram Batang Sumber Informasi tentang Zat Aditif yang Pernah Didapat Siswa	45
Gambar 8. Diagram Batang Hubungan Tes Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa	46
Gambar 9. Grafik Model Regresi Antara Nilai Pengetahuan Tentang Zat Aditif Nilai Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	49
Gambar 10. Siswa Sedang Mengisi Instrumen Penelitian.....	119
Gambar 11. Kantin di SMPN 74 Jakarta.....	119
Gambar 12. Makanan Jajanan di SMPN 74 Jakarta	120

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Rumus-Rumus yang digunakan.....	63
Lampiran 2. Perhitungan Sampel.....	65
Lampiran 3. Angket tentang Sumber Informasi	66
Lampiran 4. Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif	67
Lampiran 5. Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan	77
Lampiran 6. Hasil Uji Validitas Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif	81
Lampiran 7. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif	83
Lampiran 8. Hasil Uji Validitas Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa	85
Lampiran 9. Hasil Uji Reliabilitas Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa	87
Lampiran 10. Hasil Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa	89
Lampiran 11. Hasil Perhitungan Distribusi Frekuensi Data Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif	94
Lampiran 12. Hasil Perhitungan Distribusi Frekuensi Data Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa	95
Lampiran 13. Hasil Uji Normalitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Menggunakan Uji Kolmogorov- Smirnov ($\alpha = 0,05$).....	96

Lampiran 14. Hasil Uji Normalitas Data Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa dengan Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov ($\alpha= 0,05$).....	98
Lampiran 15. Hasil Uji Homogenitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa dengan Menggunakan Uji Bartlett	101
Lampiran 16. Uji Signifikansi Model Regresi dan Linieritas Model Regresi	107
Lampiran 17. Uji Koefisien Korelasi dengan Menggunakan Rumus <i>Pearson Product Moment</i>	116
Lampiran 18. Perhitungan Koefisien Determinasi.....	118
Lampiran 19. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	119

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada umumnya, anak-anak usia sekolah menghabiskan sepertiga sampai setengah dari waktunya untuk beraktivitas di luar rumah antara lain di sekolah, tempat les atau bermain di sekitar rumah. Aktivitas yang tinggi ini menyebabkan mereka cepat merasa lapar sehingga mendorong mereka untuk membeli makanan jajanan yang ada di sekitarnya.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh produsen makanan di tempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi masyarakat umum (Menteri Kesehatan RI, 2003). Secara umum, makanan jajanan yang disukai adalah makanan yang memenuhi selera atau cita rasa yaitu dalam hal rupa, warna, bau, rasa, suhu, dan tekstur (Almatsier, 2013). Jenis makanan jajanan yang menjadi favorit bagi sebagian besar anak-anak yaitu cokelat, permen, jeli, biskuit, *snack*, es teh, dan es sirup (Nuraini, 2007). Agar makanan tampak lebih menarik, memiliki cita rasa yang baik dan tahan lama biasanya diberi zat aditif.

Purnomowati, Hidayati, dan Saparinto (2008) menyatakan bahwa zat aditif adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan atau produk makanan. Jenis zat aditif menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor

235/MEN.KES/PER/VI/1979 dikategorikan menjadi 14 kelompok, yaitu antioksidan; antikempal; pengasam dan penetral; enzim; pemanis buatan; pemutih dan pematang; penambah gizi; pengawet; pengemulsi, pemantap dan pengental; penguas; pewarna alami dan sintetik; penyedap rasa dan aroma; sequestran; bahan tambahan lain (Saparinto dan Hidayati, 2006). Zat aditif yang sering digunakan khususnya pada makanan jajanan yaitu pengawet, pewarna, pemanis, penyedap rasa dan aroma.

Hasil pengawasan Badan POM terhadap makanan jajanan anak sekolah pada tahun 2014 diperoleh 2.484 (23,82%) dari 10.429 sampel yang tidak memenuhi syarat. Penyebab sampel tidak memenuhi syarat antara lain karena menggunakan zat aditif yang melebihi batas maksimal dan menggunakan zat aditif berbahaya yang dilarang untuk makanan seperti formalin, boraks, rhodamin B, dan *metanil yellow* (BPOM RI, 2014).

Zat aditif pada makanan dapat menimbulkan dampak negatif apabila dikonsumsi dengan dosis yang berlebihan misalnya keracunan, kerusakan ginjal, kelainan reproduksi dan kanker (Cahyadi, 2006). Untuk terhindar dari dampak tersebut, diperlukan adanya pengetahuan tentang zat aditif. Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi melalui proses sensoris terhadap objek tertentu (Sunaryo, 2004).

Menurut Notoatmodjo (2007), pengetahuan memegang peranan penting dalam pembentukan suatu sikap. Sikap adalah respon seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-

tidak setuju, baik-tidak baik, dan sebagainya) (Notoatmodjo, 2007a). Menurut hasil penelitian Sudarmawan dan Nurhayati (2013) terdapat korelasi yang positif mengenai hubungan antara pengetahuan dengan sikap. Korelasi yang positif dalam hal ini menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan tentang makanan jajanan maka sikap pemilihan makanan jajanan juga akan semakin baik.

Penelitian ini dilakukan di SMPN 74 Jakarta. Sekolah tersebut dipilih karena berdasarkan data terbaru yaitu pada tahun 2015, Badan POM melakukan pengawasan terhadap makanan jajanan anak sekolah dan menemukan puding yang mengandung zat aditif berbahaya yaitu zat *metanil yellow* (Metrotvnews, 2015). Berdasarkan pemaparan diatas, penulis tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang berjudul “hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap dalam pemilihan makanan jajanan pada siswa SMPN 74 Jakarta”.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat diidentifikasi beberapa masalah yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimanakah pengetahuan siswa SMPN 74 Jakarta tentang zat aditif?
2. Bagaimanakah sikap siswa SMPN 74 Jakarta dalam pemilihan makanan jajanan?
3. Apakah terdapat hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta?

4. Bagaimanakah kekuatan hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta?

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dijabarkan, penelitian ini dibatasi pada hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dipaparkan, maka masalah yang akan diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta?”.

E. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini antara lain:

1. Memberikan informasi pengetahuan tentang zat aditif dan sikap pemilihan makanan jajanan yang dimiliki siswa SMPN 74 Jakarta, sehingga dapat digunakan pihak sekolah sebagai masukan untuk lebih mengawasi dan mengarahkan siswa dalam memilih makanan jajanan
2. Memberi tambahan ilmu pengetahuan dan wawasan bagi peneliti sebagai bahan masukan bagi penelitian selanjutnya.

BAB II
KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA BERPIKIR, DAN PERUMUSAN
HIPOTESIS

A. Kajian Pustaka

1. Pengetahuan tentang zat aditif

a. Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi melalui proses sensoris terhadap objek tertentu (Sunaryo, 2004). Definisi ini didukung oleh Notoatmodjo (2007) yang menyatakan pengetahuan merupakan hasil dari “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar, pengetahuan manusia diperoleh dari mata dan telinga. Menurut Notoatmodjo (2007), pengetahuan memegang peranan penting dalam pembentukan suatu sikap.

Dimensi pengetahuan menurut Anderson dan Krathwohl (2001) berisi empat kategori, yaitu:

1) Pengetahuan Faktual

Pengetahuan faktual merupakan pengetahuan tentang elemen dasar yang digunakan dalam menjelaskan, memahami, dan secara sistematis menata suatu disiplin ilmu. Pengetahuan faktual terdiri dari

pengetahuan tentang terminologi, pengetahuan tentang detail-detail, dan elemen yang spesifik.

2) Pengetahuan Konseptual

Pengetahuan konseptual merupakan pengetahuan tentang kategori, klasifikasi, dan hubungan antar elemen dalam sebuah struktur besar yang memungkinkan elemen-elemennya berfungsi secara bersama-sama. Pengetahuan konseptual terdiri dari tiga subjenis, yaitu pengetahuan tentang klasifikasi dan kategori, pengetahuan tentang prinsip dan generalisasi, dan pengetahuan tentang teori, model, dan struktur.

3) Pengetahuan Prosedural

Pengetahuan prosedural merupakan pengetahuan tentang bagaimana melakukan sesuatu, mempraktikkan metode-metode penelitian, dan kriteria-kriteria untuk menggunakan ketrampilan, algoritme, teknik, dan metode. Pengetahuan prosedural terdiri dari pengetahuan tentang ketrampilan dalam bidang tertentu dan algoritme, pengetahuan tentang teknik dan metode dalam bidang tertentu, dan pengetahuan tentang kriteria untuk menentukan kapan harus menggunakan prosedur yang tepat.

4) Pengetahuan Metakognitif

Pengetahuan metakognitif merupakan pengetahuan tentang kognisi secara umum dan kesadaran, serta pengetahuan tentang kognisi diri sendiri. Pengetahuan metakognitif terdiri dari pengetahuan strategis,

pengetahuan tentang tugas-tugas kognitif, yang meliputi pengetahuan kontekstual dan kondisional serta pengetahuan tentang diri.

Pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu (Notoatmodjo, 2007a):

a) Pengalaman

Pengalaman dapat diperoleh dari pengalaman sendiri maupun orang lain. Pengalaman yang sudah diperoleh dapat memperluas pengetahuan seseorang.

b) Tingkat pendidikan

Pendidikan dapat menambah wawasan atau pengetahuan seseorang. Secara umum seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas daripada seseorang yang tingkat pendidikannya lebih rendah.

c) Keyakinan

Biasanya keyakinan diperoleh secara turun menurun dan tanpa adanya pembuktian terlebih dahulu. Keyakinan ini bisa mempengaruhi pengetahuan seseorang, baik keyakinan itu sifatnya positif maupun negatif.

d) Sumber informasi

Sumber informasi seperti radio, televisi, majalah, koran, dan buku tentunya dapat memberikan wawasan yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.

e) Sosial budaya

Kebudayaan setempat dan kebiasaan dalam keluarga dapat mempengaruhi pengetahuan, persepsi, dan sikap seseorang terhadap sesuatu.

f) Usia

Usia berpengaruh terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin meningkat.

b. Zat aditif

Purnomowati, Hidayati, dan Saparinto (2008) menyatakan bahwa zat aditif adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat dan bentuk pangan atau produk makanan. Zat aditif merupakan bahan yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan agar dapat memperbaiki sifat atau mutu produk olahan makanan, seperti memperpanjang umur simpan makanan, memperbaiki warna, meningkatkan intensitas kemanisan dan aroma (Kusnandar, 2010).

Tujuan penambahan zat aditif secara umum yaitu memperbaiki warna, bentuk, cita rasa, dan tekstur, serta memperpanjang umur simpan makanan (Saparinto dan Hidayati, 2006). Zat aditif yang sering digunakan khususnya pada makanan jajanan yaitu pengawet, pewarna, pemanis, penyedap rasa dan aroma.

1. Pengawet

Bahan pengawet adalah senyawa yang mampu menghambat dan menghentikan proses fermentasi, pengasaman atau bentuk kerusakan lainnya, atau bahan yang dapat memberikan perlindungan bahan makanan dari pembusukan (Cahyadi, 2006). Bahan pengawet berfungsi untuk memperpanjang masa simpan (Nuraini, 2007).

Bahan pengawet berasal dari bahan alami dan bahan sintetis. Contoh pengawet alami yaitu bawang putih, garam dan gula. Contoh pengawet sintetis yaitu asam sorbat, natrium benzoat, dan asam benzoat (Nuraini, 2007).

Pemakaian bahan pengawet dari satu sisi menguntungkan karena dengan bahan pengawet, bahan makanan dapat dibebaskan dari kehidupan mikroba, baik yang bersifat patogen yang menyebabkan keracunan maupun nonpatogen yang menyebabkan kerusakan bahan makanan seperti pembusukan. Namun dari sisi lain, bahan pengawet pada dasarnya adalah senyawa kimia yang apabila pemakaiannya berlebihan kemungkinan besar akan menimbulkan kerugian bagi orang yang mengonsumsi baik secara langsung misalnya keracunan yaitu dengan gejala mual, muntah, dan diare maupun secara tidak langsung atau bersifat kumulatif misalnya kanker (Cahyadi, 2008).

Makanan yang menggunakan pengawet yang tepat (menggunakan pengawet yang dinyatakan aman) dengan dosis di

bawah batas maksimum yang ditentukan tidaklah berbahaya bagi konsumen (Yuliarti, 2007). Batas maksimum bahan pengawet buatan tersebut ditampilkan pada tabel 1.

Tabel 1. Batas Maksimum Bahan Pengawet Buatan

Nama zat aditif	Jenis Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
Asam sorbat	Margarin	1000
	Kembang gula/permen	1000
	Pasta dan mie mentah	1000
	Saus	1000
	Ikan, filet ikan dan produk perikanan meliputi molusca, dan crustaceae	1000
	Herba, rempah, dan bumbu (misalnya bumbu mi instan)	1000
	Minuman berbasis air berperisa	1000
	Makanan ringan (misalnya berbahan dasar kentang, dan umbi)	500
Asam benzoat	Margarin	1000
	Kembang gula/permen	500
	Saus	1000
	Ikan, filet ikan dan produk perikanan meliputi molusca, dan crustaceae	1000
	Herba, rempah, dan bumbu (misalnya bumbu mi instan)	600
	Minuman berbasis air berperisa	400

Nama zat aditif	Jenis Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
Sulfit	Pasta dan mie	20
	Ikan, filet ikan dan produk perikanan meliputi molusca, dan crustaceae	200
	Herba, rempah, dan bumbu (misalnya bumbu mi instan)	200
	Saus	300
	Minuman berbasis air berperisa	50
	Makanan ringan (misalnya berbahan dasar kentang, dan umbi)	50

Sumber: BPOM RI (2013)

Mengonsumsi makanan yang mengandung bahan pengawet tidak boleh berlebihan dan harus sesuai dengan nilai ADI. Menurut Cahyadi (2006), ADI (*Acceptable Daily Intake*) adalah jumlah dari suatu zat aditif yang meskipun dicerna setiap hari tetap bersifat aman dan tidak menimbulkan gangguan pada kesehatan. Contoh nilai ADI pada bahan pengawet yaitu pada asam askorbat sebesar 0-25 mg/kg berat badan, asam benzoat sebesar 0-5 mg/kg berat badan, dan sulfit sebesar 0-0,7 mg/kg berat badan (BPOM RI, 2013).

Kasus yang terjadi selama ini bahwa sejumlah produsen makanan menggunakan bahan pengawet berbahaya ke dalam makanan. Bahan pengawet berbahaya tersebut yang paling sering digunakan pada makanan adalah formalin dan boraks (Yuliarti, 2007). Formalin dapat berfungsi sebagai bahan pengawet mayat dan zat

antiseptik untuk membunuh mikroorganisme. Dampak formalin bagi kesehatan tubuh yaitu dapat mengakibatkan iritasi lambung, alergi, kerusakan hati, kerusakan jantung, kerusakan otak dan bersifat karsinogenik (kanker) (Saparinto dan Hidayati, 2006). Menurut hasil penelitian Heryani, Susari, Kardena, dan Laksmi (2011), paparan formalin dapat menyebabkan penurunan jumlah sel spermatogenik pada mencit. Berdasarkan hal tersebut, dapat diketahui bahwa formalin dapat mempengaruhi tingkat kesuburan seseorang.

Boraks dapat berfungsi sebagai zat antiseptik, obat pencuci mata, dan salep untuk menyembuhkan penyakit kulit. Dampak boraks bagi kesehatan tubuh yaitu muntah, diare, dan gangguan ginjal (Saparinto dan Hidayati, 2006). Menurut hasil penelitian Tatukude, Loho, dan Lintong (2014), pemberian boraks pada mencit dapat menyebabkan degenerasi sel hati. Berdasarkan hal tersebut, dapat diketahui bahwa formalin dapat menyebabkan kerusakan hati.

2. Pewarna

Pewarna secara khusus ditambahkan untuk mengubah warna produk dan membuat lebih menarik bagi konsumen (Prajadkk, 2015). Bahan pewarna dikelompokkan menjadi dua macam yaitu bahan pewarna alami dan bahan pewarna sintetis. Bahan pewarna alami seperti daun suji untuk warna hijau, kunyit untuk warna kuning, dan wortel untuk warna merah. Bahan pewarna sintetis seperti *amaranth*,

tartrazine, brilliant blue FCF, ponceau 4R dan sebagainya (Cahyadi, 2008).

Makanan yang mengandung pewarna buatan masih aman untuk dikonsumsi apabila dosis yang diberikan masih di bawah batas maksimum. Batas maksimum bahan pewarna buatan tersebut ditampilkan pada tabel 2.

Tabel 2. Batas Maksimum Bahan Pewarna Buatan

Nama zat aditif	Jenis Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
<i>Tartrazine</i>	Minuman berbasis susu yang berperisa dan minuman difermentasi contohnya susu coklat dan minuman yoghurt	70
	Kembang gula / permen	100
	Pasta dan mie	70
	Saus non-emulsi (misalnya kecap, dan saus tomat)	100
	Minuman berbasis air berperisa	70
	Sirup, minuman konsentrat dan serbuk minuman	300
	<i>Brilliant blue FCF</i>	Minuman berbasis susu yang berperisa dan minuman difermentasi contohnya susu coklat dan minuman yoghurt
Kembang gula / permen		100
Minuman berbasis air berperisa		70
Makanan ringan siap santap		70

Nama zat aditif	Jenis Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
<i>Ponceau 4R</i>	Minuman berbasis susu yang berperisa dan minuman difermentasi contohnya susu coklat dan minuman yoghurt	70
	Kembang gula / permen	100
	Saus non-emulsi (misalnya kecap, dan saus tomat)	70
	Minuman berbasis air berperisa	70

Sumber: BPOM RI (2013)

Mengonsumsi makanan yang mengandung bahan pewarna tidak boleh berlebihan dan harus sesuai dengan nilai ADI. Contoh nilai ADI pada bahan pewarna yaitu pada *tartrazine* sebesar 0-7,5 mg/kg berat badan, *brilliant blue FCF* sebesar 0-12,5 mg/kg berat badan, dan *ponceau 4R* sebesar 0-4 mg/kg berat badan (BPOM RI, 2013).

Dalam memilih makanan, sebaiknya hindari makanan dengan warna merah, kuning, dan hijau maupun warna-warna lain yang terlihat mencolok. Hal ini disebabkan karena tidak menutup kemungkinan bahwa makanan dengan warna mencolok tersebut berasal dari bahan pewarna non makanan seperti pewarna tekstil yang sangat berbahaya bagi kesehatan (Yuliarti, 2007). Dua pewarna tekstil yang sering disalahgunakan pada makanan yaitu *Rhodamin B* dan *Metanil Yellow* (Direktorat Bina Gizi, 2011). Menurut hasil

penelitian Putra, Asterina, dan Isrona (2014), ditemukan sebanyak 10 sampel (40%) saus yang mengandung Rhodamin B pada makanan jajanan yang dijual di sekolah dasar kecamatan padang. Menurut hasil penelitian Mayori, Marusin, dan Tjong (2013), Rhodamin B memiliki dampak yang negatif terhadap kesehatan tubuh yaitu kerusakan pada ginjal. Menurut hasil penelitian Sarkar and Ghosh (2012), *Metanil Yellow* memiliki efek toksik terhadap tubuh yaitu gangguan reproduksi seperti terjadinya degenerasi dan nekrosis di tubulus seminiferus.

3. Pemanis

Pemanis merupakan senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk olahan makanan, industri, serta minuman dan makanan kesehatan. Pemanis berfungsi untuk menimbulkan rasa manis, meningkatkan cita rasa, sebagai sumber kalori bagi tubuh, mengontrol program penurunan berat badan, dan mengurangi kerusakan gigi (Cahyadi, 2008). Pemanis sintetis adalah senyawa yang memberikan persepsi rasa manis namun tidak memberikan nilai gizi (Nuraini, 2007).

Dilihat dari sumbernya, pemanis dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan sintetis. Pemanis alami biasanya berasal dari tebu dan bit. Beberapa pemanis sintetis yang telah dikenal dan banyak digunakan adalah sakarin, siklamat, aspartam, dulsin, dan nitro-propoksi-anilin. Namun, bahan pemanis sintetis yang diperbolehkan

menurut peraturan BPOM RI nomor 4 tahun 2014 antara lain seperti sakarin, aspartam, dan siklamat (BPOM RI, 2014).

Makanan yang mengandung pemanis buatan masih aman untuk dikonsumsi apabila dosis yang diberikan masih di bawah batas maksimum. Batas maksimum bahan pemanis buatan tersebut ditampilkan pada tabel 3.

Tabel 3. Batas Maksimum Bahan Pemanis Buatan

Nama zat aditif	Jenis Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
Aspartam	Minuman berbasis susu yang berperisa dan minuman difermentasi contohnya susu coklat dan minuman yoghurt	600
	Kembang gula / permen	3000
	Minuman berbasis air berperisa	600
	Makanan ringan siap santap	500
Siklamat	Minuman berbasis susu yang berperisa dan minuman difermentasi contohnya susu coklat dan minuman yoghurt	250
	Kembang gula / permen	500
	Minuman beralkohol	250
Sakarin	Minuman berbasis susu yang berperisa dan minuman difermentasi contohnya susu coklat dan minuman yoghurt	80
	Minuman berbasis air berperisa	120
	Makanan ringan siap santap	100

Sumber: BPOM RI (2014)

Mengonsumsi makanan yang mengandung bahan pemanis tidak boleh berlebihan dan harus sesuai dengan nilai ADI. Contoh nilai ADI pada bahan pemanis yaitu pada aspartam sebesar 0-40 mg/kg berat badan, siklamat sebesar 0-11 mg/kg berat badan, dan sakarin sebesar 0-5 mg/kg berat badan (BPOM RI, 2014).

Pemanis alami jarang digunakan oleh industri karena menyebabkan biaya produksi lebih tinggi. Pemanis buatan lebih disenangi para produsen karena harganya lebih murah dengan intensitas rasa manis yang tinggi, sehingga penggunaan sedikitpun sudah menimbulkan rasa manis (Nuraini, 2007). Penggunaan pemanis buatan pada makanan/minuman dapat menimbulkan rasa manis dan terasa sedikit pahit (Cahyadi, 2008).

4. Penyedap Rasa dan Aroma

Penyedap rasa dan aroma didefinisikan sebagai bahan tambahan makanan yang dapat memberikan, menambah atau mempertegas rasa dan aroma. Bahan penyedap mempunyai beberapa fungsi sehingga dapat memperbaiki, membuat lebih bernilai atau diterima, dan lebih menarik. Sifat utama pada penyedap adalah memberi ciri khusus suatu makanan seperti rasa jeruk nipis, lemon, coklat, vanili dan sebagainya. Bahan penyedap rasa dan aroma yang berasal dari bahan alami yaitu seperti merica, kayu manis, pala, jahe, cengkih, sereh, daun pandan, dan daun salam (Cahyadi, 2008).

Bahan penyedap rasa dan aroma buatan meliputi monosodium glutamat (MSG).

Menurut BPOM RI (2013), batas maksimum penambahan bahan penyedap rasa dan aroma pada makanan dan nilai ADI tersebut adalah secukupnya. Pada peraturan BPOM tersebut tidak dicantumkan jumlah batas maksimum dan nilai ADI bahan penyedap rasa dan aroma.

Monosodium Glutamat (MSG) adalah salah satu penyedap sintetis yang merupakan senyawa kimia yang dapat memperkuat atau memodifikasi rasa makanan sehingga makanan tersebut terasa gurih dan nikmat. Tetapi apabila dibandingkan, rasa bumbu alami tentu lebih nikmat dan segar dibandingkan MSG yang meskipun sangat gurih kadang meninggalkan rasa pahit atau rasa tidak enak di mulut (Yuliarti, 2007). Menurut Cahyadi (2006), dampak dari penambahan MSG yang berlebihan ke dalam makanan dapat menimbulkan *Chinese Restaurant Syndrome* (CRS). Gejala *Chinese Restaurant Syndrome* yaitu merasa haus, kesemutan pada leher, wajah berkeringat, sesak napas, dan sakit kepala. Menurut hasil penelitian Pebrianti (2013), pemberian MSG dengan dosis 1,5-4,5 mg/g berat badan selama 35 hari pada mencit jantan dapat menyebabkan penurunan viabilitas spermatozoa, penurunan kualitas motil spermatozoa, dan meningkatkan abnormalitas morfologi spermatozoa.

Dari hasil pengawasan oleh BPOM RI pada tahun 2011, terdapat empat jenis bahan berbahaya yang sering disalahgunakan dalam makanan, yakni formalin, boraks, pewarna Rhodamin B, dan *Metanil Yellow* (BPOM RI, 2011). Cara sederhana mengetahui bahwa makanan jajanan basah dan kering berisiko tidak aman karena diduga mengandung zat berbahaya tersebut adalah sebagai berikut (Direktorat Bina Gizi, 2011):

a. Tanda Makanan Jajanan Mengandung Formalin

Bakso berformalin memiliki tekstur sangat kenyal dan tidak rusak (berlendir) sampai dua hari pada suhu ruang. Mie basah berformalin biasanya lebih mengkilap, tidak rusak (basi) sampai dua hari pada suhu ruang, dan bertahan lebih dari 15 hari pada suhu lemari es. Tahu yang berformalin memiliki tekstur keras, kenyal tetapi tidak padat, tidak rusak sampai tiga hari dalam suhu ruang dan bisa tahan 15 hari dalam lemari es. Daging ayam dan daging ikan goreng atau nugget goreng yang berformalin juga memiliki tekstur yang kenyal dan tidak busuk sampai dua hari pada suhu ruang.

b. Tanda Makanan Jajanan Mengandung Boraks

Bakso yang mengandung boraks tampak berwarna agak putih (seharusnya berwarna abu kecoklatan) dan bertekstur sangat kenyal. Bila bakso ini digigit teksturnya sangat kenyal seperti bola karet dan bila dipantulkan ke dinding atau lantai memantul seperti bola karet. Mie basah yang mengandung boraks tampak lebih mengkilap, tidak

gampang putus dan kenyal. Lontong dan buras yang mengandung boraks mempunyai tekstur sangat kenyal, berasa tajam dan memberikan rasa getir. Kerupuk yang mengandung boraks bertekstur renyah dan menimbulkan rasa getir.

c. Tanda Makanan Jajanan Mengandung Pewarna Rhodamin B dan *Metanil Yellow*

Rhodamin B adalah pewarna merah pada makanan dan *Metanil Yellow* adalah pewarna kuning pada makanan. Tanda-tanda makanan dan minuman yang mengandung Rhodamin B biasanya akan menampilkan warna yang mencolok yaitu berwarna merah sekali. Sedangkan, tanda-tanda makanan dan minuman yang mengandung *Metanil Yellow* biasanya akan menampilkan warna yang mencolok yaitu berwarna kuning sekali. Selain itu, makanan yang mengandung Rhodamin B & *Metanil Yellow* biasanya tampak mengkilap, kadang warnanya tidak merata (tidak homogen karena ada yang menggumpal), dan setelah mengonsumsinya terasa sedikit rasa pahit dan gatal di tenggorokan. Saos cabe atau saos tomat yang dikonsumsi apabila warnanya membekas di tangan kemungkinan pewarna yang digunakan adalah Rhodamin B.

Zat aditif pada makanan dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan tubuh apabila dikonsumsi dengan dosis yang berlebihan. Dampak negatif tersebut misalnya keracunan, kerusakan ginjal, kelainan reproduksi dan kanker (Cahyadi, 2006).

2. Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

a. Sikap

Sikap adalah respon seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan (senang-tidak senang, setuju-tidak setuju, baik-tidak baik, dan sebagainya) (Notoatmodjo, 2007a).

Sikap terdiri dari tiga komponen yang saling menunjang. Komponen-komponen tersebut yaitu (Azwar, 2005):

1. Komponen Kognitif

Komponen kognitif berisi pengetahuan dan kepercayaan seseorang mengenai apa yang berlaku atau apa yang benar bagi objek sikap.

2. Komponen Afektif

Komponen afektif menyangkut masalah emosional subjektif seseorang terhadap suatu objek sikap.

3. Komponen Konatif

Komponen perilaku atau konatif dalam struktur sikap menunjukkan bagaimana perilaku atau kecenderungan berperilaku yang ada dalam diri seseorang berkaitan dengan objek sikap yang dihadapinya.

Menurut Sarwono (2006), dalam sikap positif terdapat kecenderungan untuk mendekati, menyenangkan, dan mengharapkan objek tertentu. Sedangkan dalam sikap negatif terdapat kecenderungan untuk menjauh, mengindari, membenci, dan tidak menyukai objek tertentu.

Sikap terbentuk dari adanya interaksi sosial yang dialami oleh individu. Interaksi sosial mengandung arti lebih daripada sekedar adanya kontak sosial dan hubungan antar individu sebagai anggota kelompok sosial. Dalam interaksi sosial, terjadi hubungan saling mempengaruhi pola sikap masing-masing individu sebagai anggota masyarakat. Dalam interaksi sosialnya, individu beraksi membentuk pola sikap tertentu terhadap berbagai objek psikologis yang dihadapinya. Faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan suatu sikap terhadap obyek sikap antara lain (Azwar, 2005):

1. Pengalaman Pribadi

Untuk dapat menjadi dasar pembentukan sikap, pengalaman pribadi haruslah meninggalkan kesan yang kuat. Karena itu, sikap akan lebih mudah terbentuk apabila pengalaman pribadi tersebut terjadi dalam situasi yang melibatkan faktor emosional.

2. Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Pada umumnya, individu cenderung untuk memiliki sikap yang sama atau searah dengan sikap orang yang dianggap penting. Kecenderungan ini antara lain dimotivasi oleh keinginan untuk berafiliasi dan keinginan untuk menghindari konflik dengan orang yang dianggap penting tersebut.

3. Pengaruh Kebudayaan

Tanpa disadari kebudayaan telah menanamkan garis pengarah sikap kita terhadap berbagai masalah. Kebudayaan telah mewarnai sikap

anggota masyarakatnya, karena kebudayaanlah yang memberi corak pengalaman individu-individu masyarakat asuhannya.

4. Media Massa

Berbagai bentuk media massa seperti televisi, radio, surat kabar, majalah dan lain-lain mempunyai pengaruh yang besar dalam pembentukan opini dan kepercayaan individu. Media massa memberikan pesan-pesan yang sugestif yang mengarahkan opini seseorang. Adanya informasi baru mengenai sesuatu hal memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya sikap terhadap hal tersebut.

5. Lembaga Pendidikan dan Lembaga Agama

Lembaga pendidikan dan lembaga agama sebagai sistem mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap dikarenakan keduanya meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam diri individu. Pemahaman akan baik dan buruk, garis pemisah antar sesuatu yang boleh dan yang tidak boleh dilakukan, diperoleh dari pendidikan dan pusat keagamaan serta ajaran-ajarannya. Dikarenakan konsep tersebut sangat menentukan sistem kepercayaan, maka tidaklah mengherankan jika pada gilirannya kemudian konsep tersebut ikut berperan dalam menentukan sikap individu terhadap sesuatu hal.

6. Faktor Emosional

Kadang kala suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk mekanisme pertahanan ego.

b. Pemilihan Makanan Jajanan

Makanan jajanan didefinisikan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan untuk dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan di tempat keramaian umum (Fellows and Hilmi, 2011). Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh produsen makanan di tempat penjualan dan disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi masyarakat umum (Menteri Kesehatan RI, 2003).

Secara umum, makanan jajanan dibagi menjadi empat kategori yaitu:

1. Makanan utama

Kelompok pada makanan utama meliputi nasi goreng, nasi soto, mie bakso, mie ayam, gado-gado, siomay, burger, dan lainnya.

2. Kue-kue/*snack*

Kelompok pada kue-kue/*snack* meliputi tahu goreng, pisang goreng, lontong, cilok, martabak telur, apem, keripik, jelly, permen, biskuit dan lainnya.

3. Minuman

Kelompok pada minuman meliputi es campur, es buah, es cendol, es sirup, es teh, es mambo, fanta, pepsy, sprite, dan lainnya.

4. Buah buahan

Kelompok pada buah-buahan meliputi pepaya potong, melon potong, dan lainnya.

Keunggulan makanan jajanan adalah murah dan mudah didapatkan, cita rasanya enak dan cocok dengan selera kebanyakan masyarakat. Makanan jajanan yang aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang tidak mengandung bahan-bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan, yaitu bahaya biologis, bahaya kimia, dan bahaya fisik (BPOM RI, 2007).

Pada umumnya, anak-anak lebih menyukai jajanan di warung maupun kantin sekolah daripada makanan yang telah tersedia di rumah. Hal ini disebabkan oleh beraneka ragam jenis makanan yang tersedia di warung maupun kantin sekolah dengan cita rasa yang lebih nikmat, rasa yang lebih manis, dan warna yang lebih menarik. Kebiasaan jajan sebenarnya memiliki beberapa manfaat yaitu sebagai upaya memenuhi kebutuhan energi, mengenalkan anak pada keanekaragaman jenis makanan, dan meningkatkan gengsi anak di mata teman temannya. Namun, jajan yang terlalu sering dan menjadi kebiasaan akan berakibat negatif. Dampak negatif dari kebiasaan jajan antara lain nafsu makan menurun, makanan yang tidak higienis akan menimbulkan berbagai penyakit, salah satu penyebab terjadinya obesitas pada anak, kurang gizi sebab kandungan gizi pada jajanan belum tentu terjamin, pemborosan, dan menyebabkan gangguan kesehatan gigi (Irianto, 2007).

Perkembangan ilmu pengetahuan khususnya bidang makanan sudah sangat maju sekali sehingga saat ini banyak ditemui berbagai bentuk produk olahan yang siap konsumsi atau siap saji dengan harga

yang bervariasi. Oleh karena itu, sebagai konsumen dituntut untuk bisa memilih berbagai produk yang ditawarkan tersebut sesuai dengan kebutuhan ditinjau dari aspek gizi dan keamanan pangan. Beberapa kiat yang perlu diperhatikan berkaitan dengan dasar memilih makanan jajanan yaitu (Nuraini, 2007):

a) Memilih produk dalam kemasan

Sebenarnya memilih produk dalam kemasan jauh lebih mudah karena semua informasi sudah tertera pada kemasan tersebut, yang diperlukan adalah kemauan untuk membacanya. Berikut adalah beberapa hal yang perlu dipertimbangkan apabila akan membeli makanan jajanan dalam kemasan:

- 1) Lihat nomor registrasi
- 2) Lihat waktu kadaluarsa
- 3) Lihat komposisi bahan penyusunnya
- 4) Hindari produk yang keterangannya sangat minim, berbahasa asing yang belum diterjemahkan, atau produk impor.

b) Memilih produk tanpa kemasan

Untuk memilih produk tanpa kemasan memang diperlukan kejelian bagi konsumen. Anak-anak akan memilih jajanan lebih pada bentuk yang menarik atau mengikuti teman-temannya yang sudah lebih dahulu membeli. Berikut adalah beberapa hal yang perlu dipertimbangkan apabila akan membeli makanan jajanan tanpa kemasan:

- 1) Memilih kebersihan tempat berjualan serta kebersihan orang yang berjualan
- 2) Memperhatikan kualitas fisik produk, yaitu kesegaran bahan, aroma (bau basi atau tengik), pilih makanan dengan warna yang tidak mencolok karena dikhawatirkan menggunakan pewarna bukan untuk makanan, kemungkinan adanya lendir, jamur, atau bentuk lain yang tidak wajar
- 3) Waspada jika harga yang ditawarkan terlalu murah karena mungkin saja bahan yang digunakan bukan bahan asli, misalnya bakso atau sosis yang dicampur dengan daging sapi dan daging babi, air susu yang dicampur air biasa, atau campuran lain yang menyerupai sifat bahan asli.

B. Kerangka Berpikir

Siswa SMP hampir setiap harinya melakukan kegiatan jajan untuk mendapatkan tambahan energi setelah beraktivitas di sekolah. Namun, makanan jajanan yang ada di sekolah dan sekitarnya tidak dapat dijamin keamanannya, termasuk keamanan dari zat aditif. Zat aditif berfungsi untuk membuat makanan tampak lebih berkualitas, lebih menarik, dan lebih tahan lama serta rasa dan teksturnya lebih sempurna.

Berdasarkan hasil pengawasan Badan POM tahun 2014 banyak ditemukan makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat. Makanan jajanan yang tidak memenuhi syarat tersebut disebabkan karena

penggunaan zat aditif pada makanan yang disalahgunakan seperti penambahan zat aditif (misalnya MSG, asam benzoat, dan sakarin) ke dalam makanan secara berlebihan dan penggunaan zat aditif non pangan (misalnya boraks dan formalin) dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan tubuh.

Untuk menghindari siswa dari dampak negatif zat aditif pada makanan, diperlukan adanya pengetahuan tentang zat aditif. Pengetahuan tentang zat aditif telah didapatkan oleh siswa pada mata pelajaran IPA Terpadu kelas VIII pada materi Bahan Kimia Dalam Bahan Makanan. Dengan pengetahuan yang sudah dimiliki oleh siswa SMP tentang zat aditif diharapkan pula memiliki sikap yang lebih selektif dalam pemilihan makanan jajanan agar dapat terhindar dari dampak negatif zat aditif. Oleh karena itu, dilakukan penelitian untuk mengetahui hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta.

C. Hipotesis Penelitian

Memperhatikan permasalahan penelitian tersebut, maka hipotesis penelitian ini adalah terdapat hubungan positif antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Tujuan Operasional Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, tujuan operasional penelitian ini antara lain:

1. Mengukur tingkat pengetahuan siswa SMPN 74 Jakarta tentang zat aditif
2. Mendeskripsikan sikap siswa SMPN 74 Jakarta dalam pemilihan makanan jajanan
3. Menganalisis hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

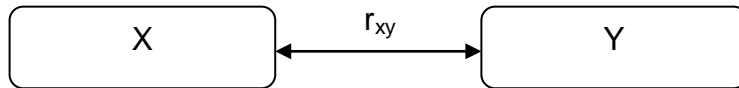
Penelitian ini dilakukan di SMPN 74 Jakarta pada bulan April-Mei tahun 2016.

C. Metode Penelitian

Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan teknik survei melalui studi korelasional. Metode ini digunakan untuk menentukan kekuatan hubungan variabel bebas (X) yaitu pengetahuan siswa SMPN 74 Jakarta tentang zat aditif dan variabel terikat (Y) yaitu sikap siswa SMPN 74 Jakarta dalam pemilihan makanan jajanan.

D. Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan adalah sebagai berikut:



Keterangan:

X = Nilai hasil kuesioner tes pengetahuan tentang zat aditif

Y = Nilai hasil angket sikap pemilihan makanan jajanan

r_{xy} = Korelasi variabel X terhadap Y

E. Populasi dan Sampel

Populasi target pada penelitian ini adalah seluruh siswa SMPN 74 Jakarta. Sekolah ini dipilih melalui teknik *purposive sampling* dengan pertimbangan pada tahun 2015 Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) DKI Jakarta pernah menemukan makanan jajanan yang mengandung zat aditif berbahaya di sekolah tersebut.

Populasi terjangkau pada penelitian ini adalah seluruh siswa kelas VIII di SMPN 74 Jakarta. Kelas VIII di sekolah ini masing-masing terdiri dari 8 kelas. Total jumlah siswa kelas VIII adalah 285 siswa. Jumlah sampel dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan rumus Taro Yamane (Riduwan, 2008). Berdasarkan perhitungan, diperoleh sampel sebanyak 166 siswa (Lampiran 2). Pengambilan sampel dari pada penelitian ini dilakukan dengan cara *simple random sampling*.

F. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini diperoleh dengan cara mengajukan pernyataan tertulis sebagai berikut:

1. Data Primer
 - a. Kuesioner tes pengetahuan siswa tentang zat aditif
 - b. Angket sikap pemilihan makanan jajanan siswa
2. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini berupa angket tentang sumber informasi yang didapat responden terkait pengetahuan (Lampiran 3).

A. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Data Primer
 - a. Kuesioner tes pengetahuan siswa tentang zat aditif

Instrumen berupa kuesioner tes pengetahuan tentang zat aditif berjumlah 60 soal pilihan ganda (Lampiran 4). Dimensi pengetahuan yang diukur adalah pengetahuan faktual, pengetahuan konseptual, dan pengetahuan prosedural. Aspek pengetahuan yang diukur meliputi pengetahuan siswa tentang jenis-jenis zat aditif, pengetahuan siswa tentang ciri-ciri makanan yang mengandung zat aditif berbahaya, dan pengetahuan siswa tentang dampak zat aditif bagi kesehatan. Instrumen tes pengetahuan siswa tentang zat aditif telah memenuhi dua persyaratan penting yaitu valid dan reliabel. Validitas butir soal pada instrumen tes

pengetahuan siswa tentang zat aditif ini telah dihitung dengan menggunakan rumus korelasi *Point Biserial* (Sudijono, 2014). Setelah diuji validitas, dari 60 butir soal didapatkan 43 butir soal yang valid (Lampiran 6). Reliabilitas instrumen tes ini telah dihitung menggunakan rumus *Kuder Richardson-20* (KR-20) (Riduwan, 2008). Setelah diuji reliabilitas, diperoleh nilai reliabilitas sebesar 0,918 (Lampiran 7). Menurut Riduwan (2008), nilai reliabilitas sebesar 0,918 termasuk ke dalam kategori reliabilitas yang sangat tinggi.

Kisi-kisi instrumen tes pengetahuan tentang zat aditif ditampilkan pada Tabel 4.

Tabel 4. Kisi-Kisi Instrumen Tes Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif

Dimensi Pengetahuan	Aspek-Aspek Zat Aditif			Total
	Definisi, Jenis, dan Fungsi Zat Aditif	Ciri-Ciri Makanan yang Mengandung Zat Aditif	Dampak Zat Aditif	
Pengetahuan Faktual	1*, 2*, 3*, 4, 11, 20, 47	5, 6*, 51*, 52*, 24, 53	7, 8, 48, 54*, 21, 22, 55	20
Pengetahuan Konseptual	9, 10*, 49, 50, 35, 36, 56*, 15	23*, 25, 26, 57, 58*, 37, 38, 59,	27, 28*, 12*, 13, 39*, 40, 60	23
Pengetahuan Prosedural	41, 42, 14, 29, 30	43, 44, 16*, 17*, 31, 32	45, 46, 18, 19, 33, 34*	17
Total	20	20	20	60

Modifikasi dari Anderson dan Krathwohl (2001)

Hasil nilai siswa yang diperoleh dari tes pengetahuan kemudian diubah menjadi persentase dengan cara sebagai berikut:

$$\frac{\text{Jumlah nilai yang diperoleh} \times 100\%}{\text{Nilai tertinggi}}$$

Berdasarkan persentase nilai yang diperoleh, tingkat pengetahuan siswa kemudian dikategorikan ke dalam 5 kategori yang ditampilkan pada Tabel 5.

Tabel 5. Kategori Tingkat Pengetahuan Siswa

Persentase Nilai	Kategori
0 – 20 %	Sangat Kurang Baik
21 – 40 %	Kurang Baik
41 – 60 %	Cukup Baik
61 – 80 %	Baik
81– 100 %	Sangat Baik

Sumber: Riduwan (2008)

b. Angket sikap pemilihan makanan jajanan siswa

Instrumen berupa angket sikap pemilihan makanan jajanan yang diberikan kepada siswa berisi 60 pernyataan (Lampiran 5). Terdapat dua jenis pernyataan yaitu pernyataan sikap positif dan pernyataan sikap negatif. Angket ini menggunakan skala Likert 5 skala mulai dari sangat setuju sampai sangat tidak setuju. Pemberian nilai menggunakan skala Likert pada angket ini dilakukan dengan cara sebagai berikut (Tabel 6).

Tabel 6. Pemberian Nilai Sikap pada Pernyataan Positif dan Pernyataan Negatif

Pernyataan positif		Pernyataan negatif	
Sikap	Nilai	Sikap	Nilai
Sangat tidak setuju	1	Sangat tidak setuju	5
Tidak setuju	2	Tidak setuju	4
Ragu-ragu	3	Ragu-ragu	3
Setuju	4	Setuju	2
Sangat setuju	5	Sangat setuju	1

Sumber: Riduwan (2008)

Butir-butir pernyataan berisi tentang sikap pemilihan makanan jajanan yang terdiri dari kebiasaan mengonsumsi makanan jajanan, dasar makanan jajanan yang dipilih, dan perhatian terhadap zat aditif dalam makanan. Instrumen penelitian berupa angket sikap pemilihan makanan jajanan siswa telah memenuhi dua persyaratan penting yaitu valid dan reliabel. Validitas butir-butir pernyataan pada angket ini diketahui melalui pengujian menggunakan rumus *Pearson Product Moment* (Riduwan, 2008). Setelah diuji validitas, dari 60 butir pernyataan didapatkan 48 butir pernyataan yang valid (Lampiran 8). Reliabilitas instrumen ini telah dihitung menggunakan rumus *Alpha-Cronbach* (Riduwan, 2008). Setelah diuji reliabilitas, diperoleh nilai reliabilitas sebesar 0,937 (Lampiran 9). Menurut Riduwan (2008), nilai reliabilitas sebesar 0,937 termasuk ke dalam kategori reliabilitas yang sangat tinggi.

Kisi-kisi instrumen sikap pemilihan makanan jajanan ditampilkan pada Tabel 7.

Tabel 7. Kisi-kisi Instrumen Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

Aspek-aspek Sikap	Aspek-aspek Pemilihan Makanan Jajanan						Total
	Kebiasaan Jajan		Dasar Memilih Makanan Jajanan		Perhatian terhadap Zat Aditif dalam Makanan		
	Positif	Negatif	Positif	Negatif	Positif	Negatif	
Kognitif	40, 32, 37	54, 59, 41*	15, 13*, 7, 35	8, 43, 51, 44	11, 10, 9, 31*	16, 33, 30	21
Afektif	39, 38, 27	6, 36, 42, 55	29, 57*, 18	14*, 52, 12*	34, 49, 28*	22, 58*	18
Konatif	4, 1, 21	5*, 3, 2*	46, 48, 53, 60	25, 47, 56	45*, 50*, 23	26, 20, 24, 17, 19	21
Total	9	10	11	10	10	10	60

Sumber: Hutagalung (2007)

Hasil nilai siswa yang diperoleh dari angket sikap kemudian diubah menjadi persentase dengan cara sebagai berikut:

$$\frac{\text{Jumlah nilai yang diperoleh} \times 100\%}{\text{Nilai tertinggi}}$$

Berdasarkan persentase nilai yang diperoleh, sikap siswa kemudian dikategorikan ke dalam 5 kategori yang ditampilkan pada Tabel 8.

Tabel 8. Kategori Sikap Siswa

Persentase Nilai	Kategori
0 – 20%	Sangat Kurang Baik
21 – 40%	Kurang Baik
41 – 60%	Cukup Baik
61 – 80%	Baik
81 – 100%	Sangat Baik

Sumber: Riduwan (2008)

2. Data Sekunder

Instrumen ini berupa angket tentang sumber informasi yang didapat responden terkait pengetahuan. Angket ini merupakan data sekunder /data pendukung pada penelitian ini. Angket tentang sumber informasi yang diberikan kepada siswa berisi 2 pertanyaan (Lampiran 3).

B. Prosedur Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan prosedur sebagai berikut:

1. Ditentukan populasi dan sampel
2. Dibuat instrumen penelitian
3. Dilakukan uji validitas dan reliabilitas terhadap instrumen tes pengetahuan siswa tentang zat aditif dan instrumen sikap pemilihan makanan jajanan siswa
4. Diberikan kuesioner tes pengetahuan siswa tentang zat aditif kepada responden
5. Diberikan angket sikap pemilihan makanan jajanan siswa kepada responden
6. Diolah data hasil penelitian
7. Dianalisis data hasil penelitian
8. Disimpulkan data hasil penelitian

C. Hipotesis Statistik

Perumusan hipotesis statistik pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

$$H_0: \rho_{xy} = 0$$

$$H_1: \rho_{xy} > 0$$

Keterangan:

H_0 : Tidak terdapat hubungan positif antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada siswa SMPN 74 Jakarta

H_1 : Terdapat hubungan positif antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada siswa SMPN 74 Jakarta

ρ_{xy} : Koefisien korelasi antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan pada siswa SMPN 74 Jakarta.

D. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Uji Prasyarat

Sebelum uji hipotesis, dilakukan uji prasyarat terhadap data penelitian, yaitu:

a. Uji normalitas

Uji normalitas pada penelitian ini dengan menggunakan uji *Kolmogorov-Smirnov* pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$.

b. Uji homogenitas

Uji homogenitas pada penelitian ini dengan menggunakan uji *Bartlett* pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$.

2. Uji Hipotesis Penelitian

a. Uji signifikansi model regresi dan linieritas model regresi

Uji signifikansi model regresi dan linieritas model regresi menggunakan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$.

b. Uji koefisien korelasi

Koefisien korelasi dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan rumus *Pearson Product Moment*. Kekuatan hubungan berdasarkan nilai koefisien korelasi ditampilkan pada Tabel 9.

Tabel 9. Interval Nilai Koefisien Korelasi dan Kekuatan Hubungan

No.	Interval Nilai	Kekuatan Hubungan
1	KK = 0,00	Tidak ada Hubungan
2	0,00 < KK ≤ 0,20	Sangat rendah
3	0,20 < KK ≤ 0,40	Rendah
4	0,40 < KK ≤ 0,70	Sedang
5	0,70 < KK ≤ 0,90	Tinggi
6	0,90 < KK ≤ 1,00	Sangat tinggi
7	KK = 1,00	Sempurna

Sumber: Hasan (2006)

c. Perhitungan koefisien determinasi

BAB IV

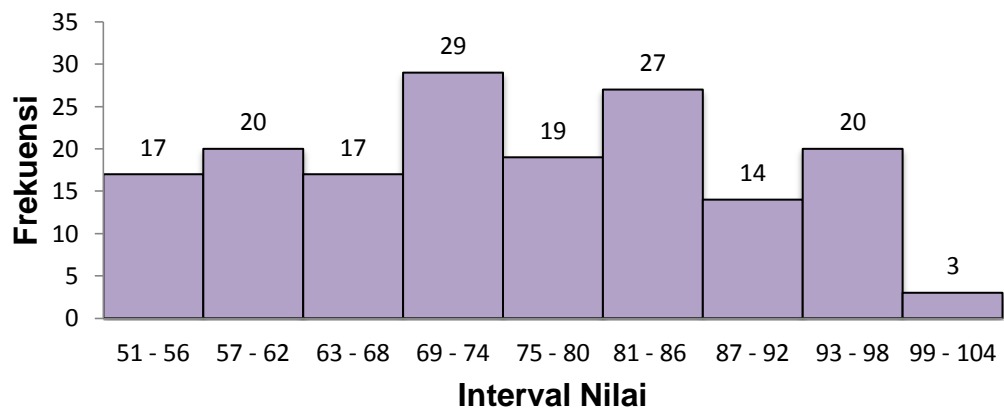
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Data Primer

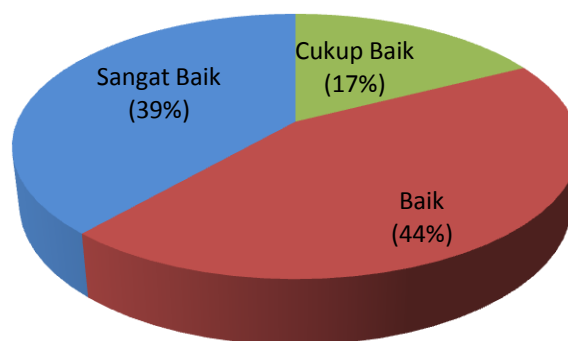
a. Nilai Kuesioner tes Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif

Berdasarkan hasil penelitian, nilai pengetahuan tertinggi yang diperoleh siswa adalah 100, sedangkan nilai terendah yang diperoleh siswa adalah 51. Rata-rata nilai pengetahuan siswa SMPN 74 Jakarta tentang zat aditif adalah 75 (Lampiran 9). Distribusi frekuensi nilai tes pengetahuan siswa SMPN 74 Jakarta tentang zat aditif disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram batang distribusi frekuensi nilai pengetahuan siswa tentang zat aditif

Nilai pengetahuan siswa tentang zat aditif kemudian dikategorikan ke dalam 5 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik, kurang baik dan sangat kurang baik. Perbandingan persentase jumlah siswa berdasarkan kategori penilaian tes pengetahuan siswa tentang zat aditif disajikan pada Gambar 2.

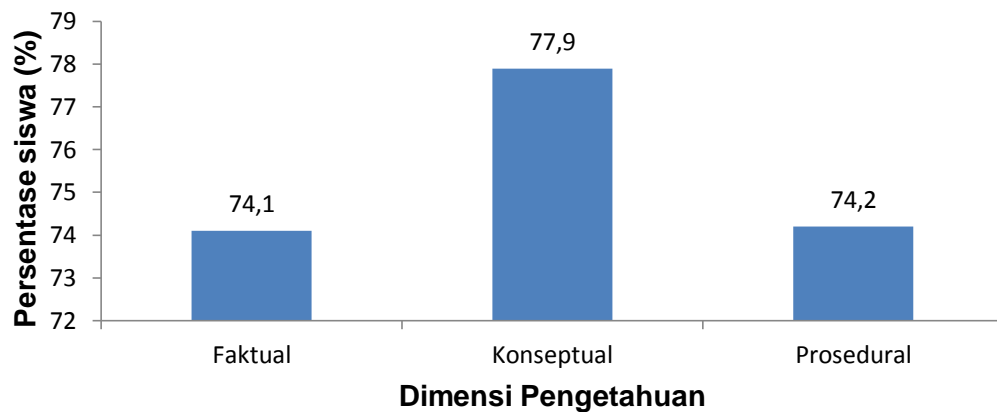


Gambar 2. Diagram lingkaran persentase jumlah siswa berdasarkan kategori penilaian tes pengetahuan siswa tentang zat aditif

Berdasarkan Gambar 2., diketahui bahwa sebanyak 64 siswa (39%) berada dalam kategori sangat baik, 73 siswa (44%) berada dalam kategori baik, dan 43 siswa (17%) berada dalam kategori cukup baik. Akan tetapi, tidak ada siswa (0%) yang berada dalam kategori kurang baik dan sangat kurang baik (Lampiran 8). Kategori pengetahuan siswa tentang zat aditif yang terbanyak adalah kategori baik dengan jumlah siswa sebanyak 73 siswa (44%).

Nilai pengetahuan siswa juga digambarkan berdasarkan tiga dimensi yaitu dimensi faktual, konseptual, dan prosedural. Perolehan nilai dimensi faktual adalah sebesar 74,1%, nilai dimensi konseptual adalah

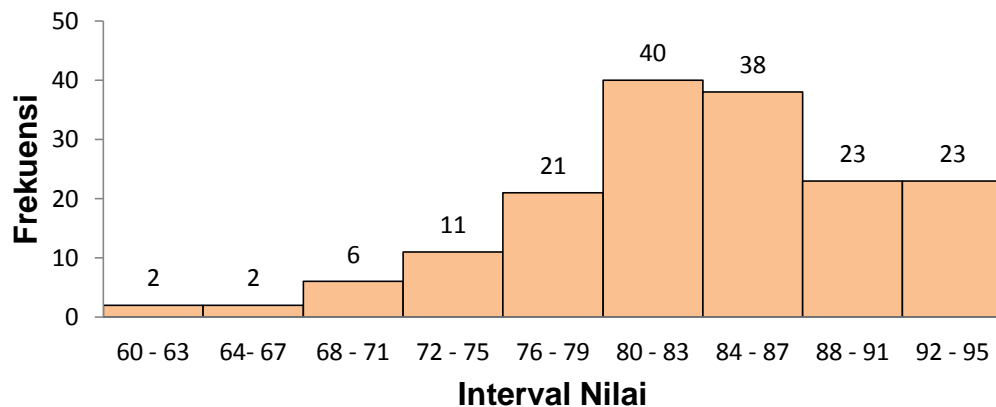
sebesar 77,9% dan nilai dimensi prosedural adalah 74,2%. Persentase nilai pengetahuan siswa tentang zat aditif berdasarkan dimensi pengetahuan disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram batang persentase nilai pengetahuan siswa tentang zat aditif berdasarkan dimensi pengetahuan

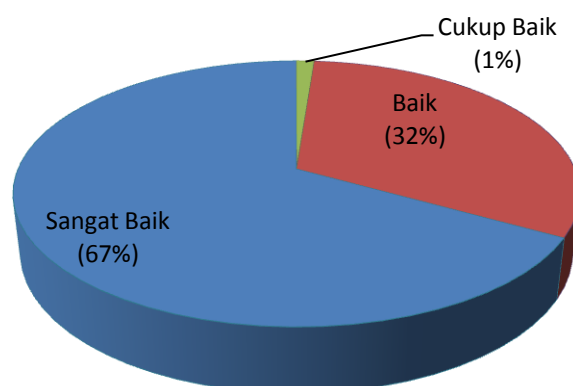
b. Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

Berdasarkan hasil penelitian, nilai sikap tertinggi yang diperoleh siswa adalah 95, sedangkan nilai terendah yang diperoleh siswa adalah 60. Rata-rata nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta adalah 83 (Lampiran 10). Distribusi frekuensi nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Diagram batang distribusi frekuensi nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa

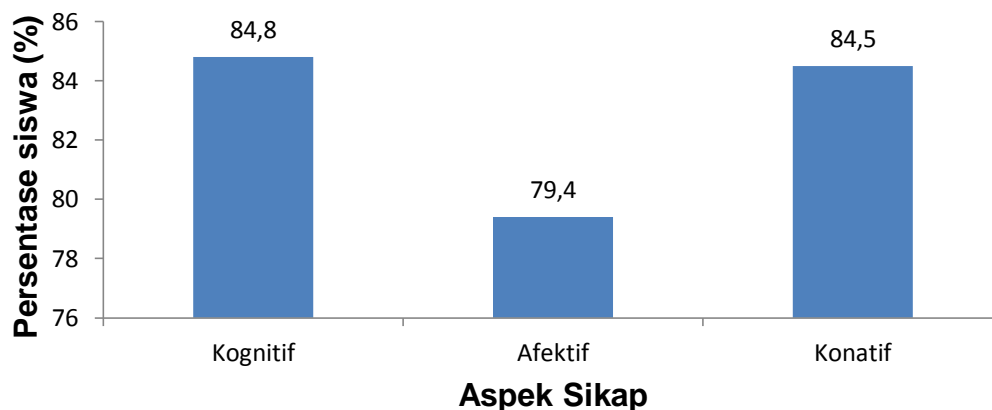
Nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa kemudian dikategorikan ke dalam 5 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik, kurang baik dan sangat kurang baik. Perbandingan persentase jumlah siswa berdasarkan kategori penilaian sikap pemilihan makanan jajanan siswa disajikan pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram lingkaran persentase jumlah siswa berdasarkan kategori penilaian sikap pemilihan makanan jajanan siswa

Berdasarkan Gambar 5., diketahui bahwa sebanyak 111 siswa (67%) berada dalam kategori sangat baik, 53 siswa (32%) berada dalam kategori baik, dan 2 siswa (1%) berada dalam kategori cukup baik. Akan tetapi, tidak ada siswa (0%) yang berada dalam kategori kurang baik dan sangat kurang baik (Lampiran 8). Kategori sikap pemilihan makanan jajanan siswa yang terbanyak adalah kategori sangat baik dengan jumlah siswa sebanyak 111 siswa (67%).

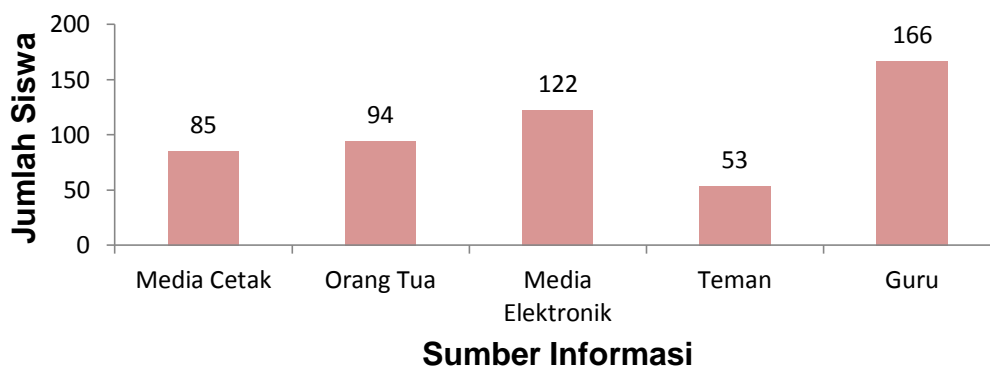
Nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa juga digambarkan berdasarkan tiga aspek sikap yaitu aspek kognitif, afektif, dan konatif. Perolehan nilai sikap kognitif adalah sebesar 84,8%, nilai sikap afektif adalah sebesar 79,4% dan nilai sikap konatif adalah 84,5%. Persentase nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa berdasarkan aspek sikap disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Diagram batang persentase nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa berdasarkan aspek sikap

2. Data Sekunder

Berdasarkan hasil data sekunder berupa angket tentang sumber informasi, diperoleh bahwa data siswa yang pernah mendengar/mendapatkan informasi tentang zat aditif sebanyak 166 (100%) siswa. Selain itu, diperoleh juga bermacam-macam sumber informasi tentang zat aditif yang pernah didapat siswa. Sumber informasi tentang zat aditif yang pernah didapat siswa disajikan pada Gambar 7.

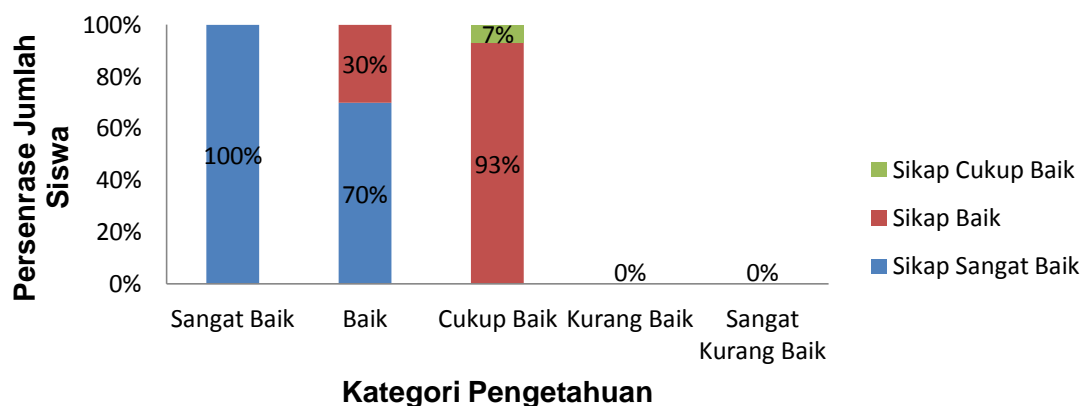


Gambar 7. Diagram batang sumber informasi tentang zat aditif yang pernah didapat siswa

Berdasarkan Gambar 7., diketahui bahwa sebanyak 85 (51%) siswa memperoleh sumber informasi dari media cetak (buku, majalah, dan koran), 94 (56%) siswa memperoleh sumber informasi dari orang tua, 122 (73%) siswa memperoleh sumber informasi dari media elektronik (radio dan tv), 53 (31%) siswa memperoleh sumber informasi dari teman, dan 166 (100%) siswa memperoleh sumber informasi dari guru.

3. Hubungan Tes Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

Hubungan antara tes pengetahuan siswa tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa dapat diketahui dengan cara membandingkan hasil kategori pengetahuan dengan hasil kategori sikap yang telah diperoleh siswa. Hubungan tes pengetahuan siswa tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa disajikan pada Gambar 8.



Gambar 8. Diagram batang hubungan tes pengetahuan siswa tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa

Berdasarkan Gambar 8., diketahui terdapat 64 (100%) siswa memperoleh nilai pengetahuan yang sangat baik dengan nilai sikap yang sangat baik; 51 (70%) siswa memperoleh nilai pengetahuan yang baik dengan nilai sikap yang sangat baik dan 22 (30%) siswa memperoleh nilai pengetahuan yang baik dengan nilai sikap yang baik; 27 (93%) siswa memperoleh nilai pengetahuan yang cukup baik dengan nilai sikap yang

baik dan 2 (7%) siswa memperoleh nilai pengetahuan yang cukup baik dengan nilai sikap yang cukup baik juga (Lampiran 8).

4. Hasil Uji Prasyarat Analisis Data

a. Uji Normalitas

Uji normalitas data dilakukan dengan menggunakan uji *Kolmogorov-Smirnov* pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Kriteria pada uji normalitas ini adalah terima H_0 bila harga $a_{maks} < D_{tabel}$. Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh nilai a_{maks} sebesar 0,067 untuk data tes pengetahuan tentang zat aditif dan diperoleh nilai a_{maks} sebesar 0,075 untuk data kuesioner sikap pemilihan makanan jajanan. Kedua nilai a_{maks} tersebut lebih kecil dari D_{tabel} yaitu 0,105. Hal ini sesuai dengan kriteria uji normalitas bahwa H_0 diterima, artinya data populasi berdistribusi normal (Lampiran 11 dan 12).

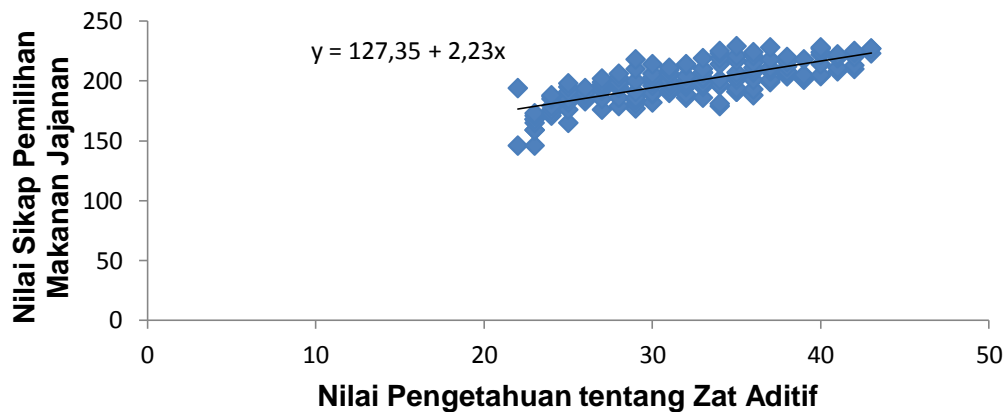
b. Uji Homogenitas

Uji Homogenitas data dilakukan dengan menggunakan uji Bartlett pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Kriteria uji homogenitas ini adalah terima H_0 bila $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$. Nilai χ^2_{tabel} yang digunakan pada $\alpha = 0,05$ adalah 173,004. Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh χ^2_{hitung} sebesar 40,70 lebih kecil dari χ^2_{tabel} yaitu 173,004. Hal ini sesuai dengan kriteria uji homogenitas bahwa H_0 diterima, artinya variansi data homogen (Lampiran 13).

5. Hasil Uji Hipotesis Penelitian

d. Uji Signifikansi Model Regresi dan Linieritas Model Regresi

Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh persamaan model regresi yaitu $\hat{Y} = 127,35 + 2,23X$. Persamaan model regresi tersebut menunjukkan bahwa setiap kenaikan variabel pengetahuan tentang zat aditif (X) sebesar satu skor dapat menyebabkan kenaikan sikap pemilihan makanan jajanan (Y) sebesar 2,23 skor. Dari hasil pengujian keberartian model regresi diperoleh F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} yaitu 227,83 lebih besar dari 3,90 pada $\alpha = 0,05$. Dengan demikian model regresi tersebut signifikan. Pada pengujian linieritas model regresi diperoleh F_{hitung} lebih kecil dari F_{tabel} yaitu 1,59 lebih kecil 1,64 pada $\alpha = 0,05$. Dengan demikian bentuk hubungan adalah linier (Lampiran 14), artinya terdapat hubungan searah antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan. Hal ini menunjukkan bahwa setiap ada kenaikan nilai dalam pengetahuan tentang zat aditif maka terjadi pula kenaikan nilai dalam sikap pemilihan makanan jajanan. Grafik model regresi disajikan pada Gambar 9.



Gambar 9. Grafik model regresi antara nilai pengetahuan tentang zat aditif dengan nilai sikap pemilihan makanan jajanan

a. Uji Koefisien Korelasi

Uji koefisien korelasi data ini dilakukan dengan menggunakan rumus *Pearson Product Moment*. Berdasarkan perhitungan, didapat koefisien korelasi (r_{xy}) sebesar 0,76. Nilai koefisien korelasi sebesar 0,76 menunjukkan bahwa kekuatan hubungan termasuk ke dalam kategori tinggi. Berdasarkan koefisien korelasi, hasil $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $15,34 > 1,97$ pada $\alpha = 0,05$ (Lampiran 15). Hal ini menunjukkan bahwa koefisien korelasi signifikan dan terdapat hubungan positif antara pengetahuan zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa. Terdapatnya hubungan yang positif pada kedua variabel ini menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan tentang zat aditif maka semakin baik pula sikap pemilihan makanan jajanan siswa.

b. Perhitungan Koefisien Determinasi

Koefisien determinasi yang diperoleh pada penelitian ini adalah 58% (Lampiran 16). Hal tersebut menunjukkan pengetahuan tentang zat aditif memberikan sumbangan/kontribusi sebesar 58% terhadap sikap pemilihan makanan jajanan siswa, sedangkan 42% disebabkan oleh faktor-faktor lain.

B. Pembahasan

1. Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif

Berdasarkan kategori penilaian tes pengetahuan siswa tentang zat aditif, diperoleh bahwa kategori pengetahuan siswa tentang zat aditif yang paling dominan adalah kategori baik dengan persentase jumlah siswa sebesar 44%. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti tingkat pendidikan, usia, dan sumber informasi.

Tingkat pendidikan siswa yang sudah mencapai jenjang SMP membuat siswa sudah mendapatkan informasi tentang zat aditif. Informasi tentang zat aditif didapatkan siswa dari mata pelajaran IPA Terpadu pada materi Bahan Kimia Dalam Bahan Makanan saat kelas VIII. Hal tersebut memungkinkan siswa untuk memiliki pengetahuan yang baik tentang zat aditif. Hal ini didukung oleh pernyataan Notoatmodjo (2007a) bahwa pendidikan dapat menambah wawasan atau pengetahuan. Seseorang yang berpendidikan lebih tinggi akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas.

Menurut Gunarsa (2008), seseorang yang berusia 12-21 tahun termasuk ke dalam usia remaja. Pada penelitian ini, siswa berusia sekitar 13-14 tahun. Dengan demikian, dapat diketahui siswa termasuk ke dalam usia remaja. Menurut Notoatmodjo (2007), Usia mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambahnya usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin meningkat. Oleh karena itu, usia siswa yang sudah mencapai usia remaja memungkinkan siswa lebih mudah menerima dan mengolah informasi tentang zat aditif. Informasi yang diterima dan diolah dengan baik dapat membuat siswa memiliki pengetahuan yang baik pula tentang zat aditif.

Hasil data sekunder berupa angket tentang sumber informasi menunjukkan bahwa sumber informasi tentang zat aditif yang pernah didapat siswa yaitu sebanyak 85 (51%) siswa memperoleh sumber informasi dari media cetak (buku, majalah, dan koran), 94 (56%) siswa memperoleh sumber informasi dari orang tua, 122 (73%) siswa memperoleh sumber informasi dari media elektronik (radio dan tv), 53 (31%) siswa memperoleh sumber informasi dari teman, dan 166 (100%) siswa memperoleh sumber informasi dari guru. Berdasarkan hal tersebut memungkinkan siswa untuk memiliki pengetahuan yang baik tentang zat aditif. Siswa yang memiliki pengetahuan dengan nilai tertinggi memperoleh sumber informasi yang lebih banyak dari pada siswa yang memiliki pengetahuan dengan nilai yang terendah. Hal ini didukung oleh

pernyataan Notoatmodjo (2007) bahwa sumber informasi seperti radio, televisi, majalah, koran, dan buku tentunya dapat memberikan wawasan yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.

Berdasarkan nilai pengetahuan siswa tentang zat aditif berdasarkan dimensi pengetahuan, nilai dimensi yang paling tinggi adalah dimensi konseptual sebesar 77,9%. Hal ini menunjukkan bahwa pengetahuan konseptual adalah dimensi pengetahuan yang paling dominan mempengaruhi sikap pemilihan makanan jajanan. Pengetahuan konseptual memiliki pengaruh yang besar terhadap sikap pemilihan makanan jajanan karena menurut Anderson dan Krathwohl (2001), pengetahuan konseptual merupakan pengetahuan tentang kategori, klasifikasi, dan hubungan antar elemen dalam sebuah struktur besar yang memungkinkan elemen-elemennya berfungsi secara bersama-sama, sehingga siswa dapat mengetahui kategori jenis-jenis zat aditif, fungsi zat aditif, dan dampak zat aditif terhadap kesehatan tubuh. Dengan demikian, siswa dapat lebih selektif dalam pemilihan makanan jajanan.

2. Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

Berdasarkan kategori penilaian sikap pemilihan makanan jajanan siswa, diperoleh bahwa kategori sikap pemilihan makanan jajanan siswa yang paling dominan adalah kategori sangat baik dengan persentase jumlah siswa sebesar 67%. Hal ini disebabkan oleh pengetahuan siswa tentang zat aditif yang sebagian besar termasuk ke dalam kategori baik.

Hal ini didukung oleh pernyataan Notoatmodjo (2007) bahwa dalam menentukan sikap, pengetahuan memegang peranan penting. Selain itu, sikap pemilihan makanan jajanan siswa yang sangat baik dapat juga disebabkan oleh beberapa faktor lain. Menurut Azwar (2005), faktor yang mempengaruhi sikap seseorang yaitu pengaruh orang lain, media massa, dan lembaga pendidikan.

Pengaruh orang lain yang dianggap penting oleh siswa seperti keluarga dan guru tentu dapat membentuk sikap pemilihan makanan jajanan yang sangat baik dalam diri siswa. Pengaruh tersebut dapat berupa pemberian contoh atau pengalaman mengenai pemilihan makanan jajanan seperti menghindari makanan dengan warna yang terlalu mencolok karena kemungkinan makanan tersebut mengandung zat aditif yang berbahaya. Hal ini didukung oleh pernyataan Azwar (2005) bahwa pada umumnya, individu cenderung untuk memiliki sikap yang sama atau searah dengan sikap orang yang dianggap penting.

Media massa baik cetak maupun elektronik merupakan sumber informasi yang dapat diterima oleh masyarakat. Media massa yang memberitakan maraknya kasus penambahan zat aditif berbahaya seperti boraks dan formalin pada makanan dapat membuat siswa berhati-hati saat melakukan kegiatan jajan. Kehati-hatian siswa dapat membentuk sikap pemilihan makanan jajanan yang baik dalam diri siswa. Hal ini didukung oleh pernyataan Azwar (2005) bahwa media massa memberikan pesan-pesan yang sugestif yang mengarahkan opini seseorang. Adanya

informasi baru mengenai sesuatu hal memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya sikap terhadap hal tersebut.

Lembaga pendidikan dalam hal ini adalah SMPN 74 Jakarta yang merupakan tempat dimana pengetahuan diperoleh secara terstruktur. Menurut Azwar (2005), lembaga pendidikan adalah sebagai suatu sistem yang mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap dikarenakan meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam diri individu sehingga memiliki pemahaman tentang baik dan buruk serta garis pemisah antar sesuatu yang boleh dan yang tidak boleh dilakukan.

Berdasarkan nilai sikap pemilihan makanan jajanan siswa berdasarkan aspek sikap, nilai aspek sikap yang paling tinggi adalah aspek kognitif sebesar 84,8%. Hal ini menunjukkan bahwa aspek kognitif adalah aspek sikap pemilihan makanan jajanan paling dominan yang dipengaruhi oleh pengetahuan tentang zat aditif. Menurut Azwar (2005), aspek kognitif berisi pengetahuan dan kepercayaan seseorang mengenai apa yang berlaku atau apa yang benar bagi objek sikap. Hal ini menunjukkan bahwa sikap kognitif merupakan aspek sikap pemilihan makanan jajanan yang paling dominan karena banyak siswa yang memiliki pengetahuan yang baik tentang zat aditif.

3. Hubungan antara Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

Berdasarkan hasil penelitian, nilai koefisien korelasi sebesar 0,76. Hal ini menunjukkan bahwa kekuatan hubungan antara pengetahuan

tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa termasuk ke dalam kategori tinggi. Hasil penelitian ini juga menunjukkan adanya hubungan yang positif antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa. Hubungan yang positif dan kekuatan hubungan yang tinggi dalam hal ini menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan tentang zat aditif maka sikap pemilihan makanan jajanan juga akan semakin baik. Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Lim (2012), Ghanaei (2013), dan Handayani (2015) bahwa terdapat korelasi yang positif mengenai hubungan antara pengetahuan dengan sikap. Hasil penelitian ini juga didukung oleh hasil penelitian Sudarmawan dan Nurhayati (2013) yang mengatakan bahwa terdapat hubungan yang positif antara pengetahuan tentang makanan jajanan dengan sikap anak memilih jajanan.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui terdapat siswa yang memperoleh nilai pengetahuan yang sangat baik dengan nilai sikap yang sangat baik, siswa memperoleh nilai pengetahuan yang baik dengan nilai sikap yang baik, dan siswa memperoleh nilai pengetahuan yang cukup baik dengan nilai sikap yang cukup baik juga. Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan tentang zat aditif maka sikap pemilihan makanan jajanan juga akan semakin baik. Hal ini didukung oleh pernyataan Notoatmodjo (2007) bahwa pengetahuan memegang peranan penting dalam pembentukan suatu sikap. Pengetahuan yang dimiliki seseorang akan diproses dalam dirinya dan menjadi suatu kepercayaan

sehingga membentuk sikap seseorang terhadap suatu objek, dalam hal ini pengetahuan tentang zat aditif yang dimiliki siswa akan diproses dalam dirinya dan menjadi suatu kepercayaan sehingga membentuk sikap pemilihan makanan jajanan. Namun, ditemukan pula hasil yang berbeda yaitu terdapat siswa yang memperoleh nilai pengetahuan yang baik dengan nilai sikap yang sangat baik dan siswa yang memperoleh nilai pengetahuan yang cukup baik dengan nilai sikap yang baik. Hal ini menunjukkan terdapat faktor-faktor lain yang mempengaruhi sikap pemilihan makanan jajanan selain pengetahuan misalnya pengaruh orang lain dan media massa. Untuk mengetahui seberapa besar kontribusi pengetahuan tentang zat aditif dalam pembentukan sikap pemilihan makanan jajanan, maka dilakukan perhitungan koefisien determinasi.

Berdasarkan hasil perhitungan, diketahui bahwa nilai koefisien determinasi sebesar 58%. Hal tersebut menunjukkan pengetahuan tentang zat aditif memberikan sumbangan/kontribusi sebesar 58% terhadap sikap pemilihan makanan jajanan siswa, sedangkan 42% disebabkan oleh faktor-faktor lain. Menurut Azwar (2005), faktor lain yang mempengaruhi sikap seseorang yaitu pengaruh orang lain, media massa, dan lembaga pendidikan. Menurut hasil penelitian Kristianto, Riyadi, dan Mustafa (2013), faktor lain yang mempengaruhi sikap pemilihan makanan jajanan yaitu hadiah pada makanan.

BAB V

KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN

A. Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian ini adalah terdapat hubungan positif antara pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta. Terdapatnya hubungan yang positif menunjukkan bahwa semakin baik pengetahuan tentang zat aditif maka sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta juga akan semakin baik.

B. Implikasi

Hasil penelitian ini dapat menginformasikan kepada pihak sekolah bahwa sebagian besar siswa sudah memiliki pengetahuan yang baik tentang zat aditif dan sikap yang sangat baik dalam memilih makanan jajanan. Hal ini dapat menjadi bahan masukan bagi sekolah untuk mempertahankan sikap siswa yang sudah sangat baik dalam memilih makanan jajanan.

C. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, beberapa saran yang dapat digunakan untuk memperbaiki dan menyempurnakan

penelitian mengenai hubungan pengetahuan tentang zat aditif dengan sikap pemilihan makanan jajanan siswa SMPN 74 Jakarta, antara lain:

1. Bagi pihak sekolah, disarankan untuk mempertahankan sikap siswa yang sudah sangat baik dalam memilih makanan jajanan dengan cara menyediakan kantin sehat di SMPN 74 Jakarta
2. Bagi peneliti, perlu diadakan penelitian lebih lanjut tentang faktor-faktor lain yang mempengaruhi sikap pemilihan makanan jajanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2013). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anderson, L. W., and Krathwohl, D. R. (2001). *A Taxonomy for Learning, Teaching, and Assessing: A Revision of Bloom's Taxonomy of Educational, Objectives, Abridged Edition*. New York: Addison Wesley Longman, Inc.
- Azwar, S. (2005). *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- BPOM RI. (2007). *Jajanan Anak Sekolah*. Buletin Keamanan Pangan (pdf). Diakses dari <http://perpustakaan.pom.go.id> pada 17 Januari 2016
- BPOM RI. (2011). *Laporan Tahunan*. Diakses dari <http://www.pom.go.id> pada 10 Februari 2016
- BPOM RI. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Diakses dari <http://perpustakaan.pom.go.id> pada 21 Februari 2016
- BPOM RI. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Diakses dari <http://perpustakaan.pom.go.id> pada 21 Februari 2016
- BPOM RI. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Penguat Rasa*. Diakses dari <http://perpustakaan.pom.go.id> pada 21 Februari 2016
- BPOM RI. (2014). *Laporan Kinerja Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI Tahun 2014*. Diakses dari <http://www.pom.go.id> pada 15 Februari 2016
- BPOM RI. (2014). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2014 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis*. Diakses dari <http://perpustakaan.pom.go.id> pada 21 Februari 2016

- Cahyadi, W. (2006). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Direktorat Bina Gizi. (2011). *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Fellows, P., and Hilmi, M. (2011). *Selling Street and Snack Foods*. Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ghanaei, R. M., Joukar, F., Souti, F., and Roushan, Z. A. (2013). Knowledge and attitude of medical science students toward hepatitis B and C infections. *International Journal of Clinical and Experimental Medicine*, 6(3), 197-205.
- Gunarsa, S. D. (2008). *Psikologi Perkembangan Anak dan Remaja*. Jakarta: PT. BPK Gunung Mulia.
- Handayani, S., dan Setyawan, F. (2015). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Seks Pranikah Pada Siswa SMAN I Kandanghaur Indramayu. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 1-6.
- Hasan, I. (2006). *Analisis Data Penelitian dengan Statistik*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Heryani, L. G. S., Susari, N. N. W., Kardena, I. M., dan Laksmi, D. N. D (2011). Paparan Formalin Menghambat Proses Spermatogenesis Pada Mencit. *Jurnal Veteriner*, 12(3), 214-220.
- Hutagalung, I. (2007). *Pengembangan Kepribadian :Tinjauan Praktis Menuju Pribadi Positif*. Jakarta: PT. Indeks.
- Irianto, D. P. (2007). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Khomsan, A. (2006). *Solusi Makanan Sehat*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kristianto, Y., Riyadi, B. D., dan Mustafa, A. (2013). Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 7(11), 489- 494.
- Kusnandar, F. (2010). *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.

- Lim, K., and Teh, C. (2012). A Cross Sectional Study of Public Knowledge and Attitude towards Antibiotics in Putrajaya, Malaysia. *Southern Med Review*, 5(2), 26-33.
- Mayori, R., Marusin, N., dan Tjong, D. H. (2013). Pengaruh Pemberian Rhodamin B Terhadap Struktur Histologis Ginjal Mencit Putih (*Mus musculus L.*). *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, 2(1), 43-49.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Metrotvnews. (2015). *Ditemukan Puding Mengandung Zat Berbahaya, SMPN 74 Mengaku Kecolongan*. Diakses dari www.news.metrotvnews.com pada 20 Januari 2016
- Notoatmodjo, S. (2007). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2007a). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nuraini, H. (2007). *Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal*. Jakarta: QultumMedia.
- Pebrianti, N. M. L. (2013). Kualitas Spermatozoa Mencit Jantan Dewasa Setelah Diberikan Monosodium Glutamat (MSG). *Jurnal Simbiosis*, 1(1), 40-50.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawaca.
- Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparinto, C. (2008). *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Putra, I. R., Asterina, dan Isona, L. (2014). Gambaran Zat Pewarna Merah pada Saus Cabai yang Terdapat pada Jajanan yang Dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 3(3), 297-303.
- Riduwan. (2008). *Belajar Mudah Penelitian Untuk Guru, Karyawan, dan Peneliti Pemula*. Bandung: PT. Alfabeta.
- Saparinto, C., dan Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Sarkar, R., and Ghosh. (2012). Toxicological Effect Of Metanil Yellow On The Testis Of Albino Rat. *International Journal of Basic and Applied Medical Sciences*, 2(2), 40-42.
- Sarwono, W. (2006). *Psikologi Remaja*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Sudarmawan dan Nurhayati, F. (2013). The Relationship Between Knowledge About The Various Snack Choice and The Food Selecting Of Children's Attitudes In SDN Sambikerep II/480 Surabaya. *Jurnal Pendidikan Olahraga dan Kesehatan*. 1(1), 113-117.
- Sudijono, A. (2014). *Pengantar Statistik Pendidikan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Sunaryo. (2004). *Psikologi Untuk Keperawatan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Tatukude, R. L., Loho, L., dan Lintong, P. M. (2014). Gambaran Histopatologi Hati Tikus Wistar Yang Diberikan Boraks. *Jurnal e-Biomedik*, 2(3), 60-67.
- Yuliarti, N. (2007). *Awas Bahaya Dibalik Lezatnya Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Lampiran 1. Rumus-Rumus yang digunakan

1. Rumus Taro Yamane

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Keterangan:

N = Jumlah populasi

n = Jumlah sampel

d = Tingkat presisi yang diinginkan

2. Rumus *Point Biserial*

$$r_{pbi} = \frac{M_p - M_t}{SD_t} \sqrt{\frac{p}{q}}$$

Keterangan:

r_{pbi} = r hitung

M_p = Mean (Nilai rata-rata) skor responden yang menjawab dengan benar

M_t = Mean skor total yang berhasil dicapai oleh seluruh responden

SD_t = Standar deviasi

p = Proporsi subjek yang menjawab butir soal dengan benar

q = Proporsi subjek yang menjawab butir soal dengan salah (q = 1-p)

3. Rumus *Kuder Richardson-20* (KR-20)

$$r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \cdot \left(\frac{s^2 - \sum pq}{s^2} \right)$$

Keterangan:

r_{11} = Koefisien reliabilitas

p = Proporsi subjek yang menjawab butir soal dengan benar

q = Proporsi subjek yang menjawab butir soal dengan salah (q = 1-p)

$\sum pq$ = Jumlah hasil perkalian p dan q

k = Banyaknya butir soal

s = Standar deviasi dari tes

4. Rumus *Pearson Product Moment*

$$r_{xy} = \frac{n(\sum XY) - (\sum X) \cdot (\sum Y)}{\sqrt{\{n(\sum X^2) - (\sum X)^2\} \cdot \{n(\sum Y^2) - (\sum Y)^2\}}}$$

Keterangan:

r_{xy} = r hitung

$\sum X$ = Jumlah skor butir soal

$\sum Y$ = Jumlah skor total (seluruh butir soal)

n = Jumlah responden

5. Rumus *Alpha-Cronbach*

$$r_{11} = \left(\frac{k}{k-1} \right) \cdot \left(1 - \frac{\sum S_i}{S_t} \right)$$

Keterangan:

r_{11} = Koefisien reliabilitas

$\sum S_i$ = Jumlah varians skor tiap-tiap butir soal

S_t = Varians total

k = Jumlah soal

Lampiran 2. Perhitungan Sampel

Jumlah sampel dalam penelitian ini ditentukan dengan menggunakan rumus Taro Yamane:

$$n = \frac{N}{N \cdot d^2 + 1}$$

Berdasarkan rumus tersebut, dengan tingkat presisi 5% maka diperoleh jumlah sampel sebagai berikut:

$$n = \frac{285}{285 \cdot 0,05^2 + 1} = \frac{285}{1,71} = 166 \text{ siswa}$$

Keterangan:

N = Jumlah populasi

n = Jumlah sampel

d = Tingkat presisi yang diinginkan

LAMPIRAN 3. Angket tentang Sumber Informasi

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Kelas :

SUMBER INFORMASI

1. Apakah kamu pernah mendengar/mendapatkan informasi tentang zat aditif (bahan pengawet, pemanis, pewarna, penyedap rasa dan aroma) ?
 - a. Ya
 - b. Tidak

2. Jika pernah, dari mana kamu mendapatkan informasi tersebut ?
(jawaban boleh lebih dari satu)
 - a. Media cetak (buku, majalah, dan koran)
 - b. Orang tua
 - c. Media elektronik (radio dan tv)
 - d. Teman
 - e. Guru

Lampiran 4. Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif

Petunjuk pengisian:

1. Pilih satu jawaban a, b, c, atau d yang menurut anda paling tepat dan benar dengan cara memberi tanda silang (x)
2. Semua pertanyaan harus dijawab dan jangan sampai ada pertanyaan yang terlewatkan

Pertanyaan:

1. *Zat aditif dikelompokkan menjadi beberapa jenis, **kecuali**

a. Pengawet	c. Pemanis
b. Pewarna	d. Pendingin
2. *Zat yang ditambahkan ke dalam makanan dengan tujuan tertentu disebut

a. Adiktif	c. Adiksi
b. Aditif	d. Adhesi
3. *Zat aditif yang aman adalah zat aditif yang terkandung pada makanan dengan tidak melebihi batas maksimal dan tidak mengandung zat berbahaya. Contoh zat aditif yang aman untuk dikonsumsi adalah

a. Sakarin dan siklamat	c. Formalin dan sakarin
b. Gula dan cuka	d. Garam dan aspartam
4. Contoh zat pengawet alami pada makanan adalah

a. Garam	c. Siklamat
b. Sakarin	d. Monosodium glutamat
5. Ciri-ciri makanan jajanan yang mengandung bahan pengawet adalah

a. Makanan tidak akan cepat basi	c. Makanan tidak akan berwarna-warni
b. Makanan tidak akan terasa manis	d. Makanan tidak akan terasa gurih
6. *Rhodamin B adalah pewarna tekstil yang digunakan untuk memberikan warna

a. Kuning	c. Hijau
b. Merah	d. Biru
7. *Chinese Restaurant Syndrome* adalah gejala penyakit yang disebabkan terlalu banyak mengonsumsi makanan yang mengandung

a. Gula	c. Monosodium Glutamat
b. Garam	d. Sakarin

8. Zat aditif makanan merupakan zat yang ditambahkan pada makanan dan dapat menimbulkan dampak negatif, yaitu
- a. Menimbulkan penyakit pada tubuh
 - b. Menimbulkan lendir pada tubuh
 - c. Menimbulkan jamur pada tubuh
 - d. Menimbulkan cacing pada tubuh
9. Fungsi zat pengawet pada makanan adalah
- a. Membuat makanan menjadi lebih asam
 - b. Membuat makanan menjadi lebih tahan lama
 - c. Membuat makanan menjadi lebih gurih
 - d. Membuat makanan menjadi lebih renyah
10. *Penyebab mie instan tidak baik untuk dikonsumsi setiap hari adalah, **kecuali**
- a. Banyak mengandung pengawet buatan
 - b. Banyak mengandung monosodium glutamat
 - c. Banyak mengandung pewarna buatan
 - d. Banyak mengandung karbohidrat
11. Pemanis buatan yang sering ditambahkan ke dalam minuman adalah
- a. Garam
 - b. Sakarin
 - c. Asam benzoat
 - d. Monosodium glutamat
12. *Makanan yang mengandung zat aditif aman bagi kesehatan apabila
- a. Dikonsumsi terlalu sering
 - b. Dikonsumsi sesuai batas maksimum/sesuai aturan
 - c. Dikonsumsi berlebihan
 - d. Dikonsumsi setiap hari
13. Fungsi zat pewarna pada makanan adalah
- a. Mempertahankan kelembaban pada makanan
 - b. Mempertahankan tekstur pada makanan
 - c. Memberikan warna pada makanan
 - d. Memberikan rasa manis pada makanan
14. Untuk menghindari kemungkinan memakan makanan yang ditambahkan zat aditif berbahaya yaitu, sebaiknya
- a. Membeli makanan yang dijual di pinggir jalan
 - b. Membeli makanan belum memiliki nomor registrasi dari badan POM
 - c. Membeli makanan yang tidak jelas asal usulnya
 - d. Membawa bekal dari rumah

15. Perhatikan pernyataan berikut!
- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Makanan cepat basi | 3. Makanan cepat busuk |
| 2. Makanan berwarna lebih menarik | 4. Makanan terasa lebih gurih |
- Yang termasuk ciri-ciri makanan yang mengandung zat penyedap rasa adalah
- | | |
|------|------|
| a. 1 | c. 3 |
| b. 2 | d. 4 |
16. *Untuk membuat warna kuning pada nasi kuning diperlukan zat pewarna alami. Yang harus ditambahkan ke dalam makanan tersebut adalah
- | | |
|-----------|----------------|
| a. Kunyit | c. Strawberry |
| b. Wortel | d. Daun pandan |
17. *Monosodium glutamat (MSG) adalah zat aditif yang memiliki dampak negatif bagi kesehatan tubuh. Hal yang harus dilakukan untuk menggantikan MSG ke dalam makanan adalah dengan cara memasukkan
- | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------|
| a. Sakarin ke dalam makanan | c. Boraks ke dalam makanan |
| b. Bawang putih (rempah-rempah) ke dalam makanan | d. Formalin ke dalam makanan |
18. Sakarin adalah zat aditif yang memiliki dampak negatif bagi kesehatan. Hal yang harus dilakukan untuk menggantikan sakarin ke dalam makanan adalah dengan cara memasukan
- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| a. Gula ke dalam makanan | c. Cuka ke dalam makanan |
| b. Garam ke dalam makanan | d. Lada ke dalam makanan |
19. Zat pengawet yang berbahaya bagi kesehatan tubuh adalah
- | | |
|----------------|-------------|
| a. Asam sorbat | c. Cuka |
| b. Siklamat | d. Formalin |
20. Contoh zat pewarna alami pada makanan adalah
- | | |
|-----------|-----------|
| a. Gula | c. Garam |
| b. Kunyit | d. Merica |
21. Untuk memberikan rasa manis pada minuman dibutuhkan zat pemanis. Yang harus ditambahkan ke dalam minuman agar terasa manis adalah
- | | |
|------------|--------------------|
| a. Sakarin | c. Tartazine |
| b. Garam | d. Natrium benzoat |
22. Zat pewarna yang berbahaya bagi kesehatan tubuh adalah
- | | |
|------------------------|--------------|
| a. Monosodium glutamat | c. Daun suji |
| b. Kunyit | d. Rodhamin |

23. *Bakso yang mengandung boraks memiliki ciri-ciri yaitu
- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| a. Teksturnya sangat kenyal | c. Rasanya pahit |
| b. Teksturnya tidak kenyal | d. Tidak ada rasanya |
24. Minuman yang mengandung pemanis buatan memiliki ciri-ciri yaitu
- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|
| a. Rasanya manis dan terasa agak asam | c. Rasanya manis dan terasa agak pahit |
| b. Rasanya manis dan terasa agak asin | d. Rasanya manis dan terasa agak renyah |
25. Makanan jajanan yang warnanya mencolok sehingga tidak aman untuk dimakan merupakan ciri –ciri makanan yang mengandung
- | | |
|--------------|-------------------|
| a. Sakarin | c. Metanil yellow |
| b. Siklambat | d. Kunyit |
26. Apabila mie basah (mie yang terdapat pada jajanan bakso) tampak lebih mengkilap, kenyal, dan tidak gampang putus, maka kemungkinan mie tersebut mengandung
- | | |
|-------------------|------------|
| a. Metanil yellow | c. Boraks |
| b. Rhodamin B | d. Sakarin |
27. Dampak yang ditimbulkan apabila mengonsumsi makanan yang mengandung boraks adalah menimbulkan penyakit. Penyakit tersebut adalah
- | | |
|-------------------|-------------------|
| a. Kanker | c. Kerusakan gusi |
| b. Kerusakan gigi | d. Kerusakan mata |
28. *Gejala yang ditimbulkan apabila mengonsumsi makanan yang banyak mengandung Monosodium Glutamat (MSG) adalah
- | | |
|------------------------|------------------|
| a. Sakit gigi | c. Sakit mata |
| b. Sakit kepala/pusing | d. Sakit telinga |
29. Perhatikan contoh zat aditif berikut ini !
- | | |
|------------|------------------------------|
| 1. Gula | 3. Kunyit |
| 2. Sakarin | 4. Monosodium glutamat (MSG) |
- Yang termasuk ke dalam zat pemanis adalah
- | | |
|------------|------------|
| a. 1 dan 2 | c. 2 dan 3 |
| b. 1 dan 3 | d. 2 dan 4 |
30. Di bawah ini adalah hal-hal yang perlu diperhatikan sebelum mengonsumsi makanan dalam kemasan, **kecuali**
- | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| a. Memeriksa warna kemasan |
| b. Memeriksa ada tidaknya nomor registrasi dari Departemen Kesehatan pada kemasan makanan |
| c. Memeriksa tanggal kadaluarsa pada kemasan |
| d. Memeriksa apakah terdapat kerusakan pada kemasan makanan |

31. Metanil yellow adalah pewarna berbahaya yang dapat menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan tubuh. Hal yang harus dilakukan untuk menggantikan metanil yellow ke dalam makanan adalah dengan cara memasukan
- Siklamat ke dalam makanan
 - Kunyit ke dalam makanan
 - Garam ke dalam makanan
 - Cuka ke dalam makanan
32. Untuk membuat makanan menjadi tahan lama/awet dilakukan dengan cara menambahkan zat pengawet. Yang harus ditambahkan ke dalam makanan tersebut adalah
- Asam benzoat
 - Aspartam
 - MSG
 - Sakarin
33. Asam benzoat adalah zat pengawet buatan yang memiliki dampak negatif bagi kesehatan tubuh. Hal yang harus dilakukan untuk menggantikan asam benzoat ke dalam makanan adalah dengan cara memasukkan
- Sakarin ke dalam makanan
 - Garam ke dalam makanan
 - MSG ke dalam makanan
 - Siklamat ke dalam makanan
34. *Untuk memberikan cita rasa gurih dan nikmat pada makanan dilakukan dengan cara menambahkan zat penyedap rasa dan aroma. Yang harus ditambahkan ke dalam makanan tersebut adalah
- Aspartam
 - MSG
 - Asam sorbat
 - Cuka
35. Perhatikan contoh zat aditif berikut ini !
- Asam benzoat
 - Natrium benzoat
 - Sakarin
 - Tartazine
- Yang termasuk ke dalam jenis zat pengawet adalah
- 1 dan 2
 - 2 dan 3
 - 2 dan 4
 - 3 dan 4
36. Kunyit, daun suji, dan wortel termasuk ke dalam zat aditif, yaitu
- Pengawet
 - Pewarna
 - Pemanis
 - Penyedap rasa dan aroma
37. Perhatikan pernyataan berikut ini !
- Memberi warna merah
 - Memberikan warna yang mencolok/terang
 - Memberikan warna kuning
 - Memberikan warna yang kurang mencolok/terang
- Yang termasuk ke dalam ciri ciri makanan yang mengandung Metanil Yellow adalah
- 1 dan 2
 - 1 dan 3
 - 2 dan 3
 - 2 dan 4

38. Cara untuk mengetahui jenis zat aditif yang terkandung dalam suatu makanan jajanan yaitu
- Melihat komposisi bahan penyusunnya di kemasan/bungkus makanan
 - Melihat tanggal kadaluarsa di kemasan/bungkus makanan
 - Melihat nomor registrasi di kemasan/bungkus makanan
 - Melihat warna kemasan/bungkus makanan
39. *Dalam jangka pendek, mengonsumsi makanan yang mengandung Monosodium Glutamat tidak akan berdampak bagi kesehatan. Namun, apabila dikonsumsi dalam jangka waktu panjang, MSG dapat berdampak bagi kesehatan yaitu
- Kerusakan otak
 - Kerusakan gigi
 - Kerusakan gusi
 - Kerusakan mata
40. Dampak yang ditimbulkan ketika memakan makanan yang sudah kadaluarsa atau sudah basi adalah
- Sakit perut
 - Sakit gigi
 - Sakit telinga
 - Sakit punggung
41. Untuk membuat warna hijau pada kue putu ayu atau kue klepon diperlukan zat pewarna. Yang harus ditambahkan ke dalam makanan tersebut adalah
- Kunyit
 - Wortel
 - Strawberry
 - Daun pandan
42. Cara untuk mengurangi zat aditif pada mie instan adalah pada saat proses penyajian yaitu
- Mengganti air rebusan mie dengan air yang baru
 - Memasak mie sampai selama 30 menit
 - Memasak mie dengan air yang banyak
 - Menambahkan ajinomoto (MSG) ke dalam mie instan
43. Untuk membuat makanan tidak cepat busuk dan tidak cepat basi digunakan zat aditif. Yang harus ditambahkan ke dalam makanan tersebut adalah
- Asam benzoat
 - Rhodamin B
 - Aspartam
 - Tartazine
44. Makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah, **kecuali**
- Makanan yang diberi sakarin secukupnya
 - Makanan yang diberi monosodium glutamat secukupnya
 - Makanan yang diberi asam benzoat secukupnya
 - Makanan yang diberi formalin dan boraks

45. Untuk menghindari bahaya makanan yang mengandung metanil yellow adalah dengan cara
- Menghindari makanan yang bertekstur kenyal
 - Menghindari makanan/minuman yang berwarna terlalu mencolok dan terlalu terang
 - Menghindari makanan yang bertekstur keras
 - Menghindari makanan yang terlalu manis
46. Penyedap rasa dan aroma yang sering digunakan pada makanan adalah
- Asam benzoat
 - Monosodium glutamat (MSG)
 - Natrium benzoat
 - Siklamat
47. Pernyataan di bawah ini merupakan manfaat dari penggunaan zat aditif, **kecuali**
- Mengawetkan makanan
 - Membuat penampilan makanan lebih menggugah selera
 - Meningkatkan cita rasa
 - Menimbulkan penyakit
48. Cara untuk mengurangi dampak negatif zat aditif pada makanan/minuman yaitu
- Sering minum minuman bersoda seperti fanta dan sprite
 - Sering makan snack seperti chitato dan taro
 - Jarang makan mie instan
 - Jarang makan sayur
49. Perhatikan pernyataan berikut ini !
- Mempertegas dan memodifikasi rasa dan aroma
 - Membuat makanan menjadi lebih gurih
 - Membuat makanan menjadi lebih manis
 - Membuat makanan menjadi lebih asam
- Yang termasuk ke dalam fungsi zat penyedap rasa dan aroma adalah
- 1 dan 2
 - 1 dan 3
 - 2 dan 3
 - 2 dan 4
50. Perhatikan pernyataan berikut ini !
- Membuat makanan menjadi tahan lama untuk dikonsumsi
 - Membuat makanan menjadi lebih gurih
 - Membuat makanan menjadi tidak cepat basi
 - Membuat makanan menjadi lebih berwarna warni
- Yang termasuk ke dalam fungsi zat pengawet adalah
- 1 dan 2
 - 1 dan 3
 - 2 dan 3
 - 3 dan 4

51. *Zat aditif yang berbahaya bagi kesehatan tubuh adalah
- a. Formalin dan metanil yellow
 - b. Formalin dan garam
 - c. Boraks dan garam
 - d. Sakarin dan gula
52. *Ciri-ciri makanan yang mengandung formalin yaitu
- a. Makanan akan terasa manis
 - b. Makanan akan tahan lama/awet
 - c. Makanan akan terasa pahit
 - d. Makanan cepat busuk
53. Perhatikan bahan makanan berikut ini !
- 1. Sasa (vetsin/mecin)
 - 2. Ajinomoto
 - 3. Kecap
 - 4. Saos
- Yang banyak mengandung Monosodium Glutamat (MSG) adalah
- a. 1 dan 2
 - b. 1 dan 3
 - c. 2 dan 3
 - d. 2 dan 4
54. *Ciri-ciri makanan yang mengandung Monosodium Glutamat (MSG) yaitu
- a. Terasa gurih dan nikmat
 - b. Terasa manis
 - c. Terasa asam
 - d. Terasa hambar
55. Makanan yang sehat dan **tidak** menimbulkan dampak negatif bagi tubuh adalah
- a. Makanan yang banyak mengandung boraks
 - b. Makanan yang banyak mengandung formalin
 - c. Makanan yang banyak mengandung sakarin
 - d. Makanan yang banyak mengandung gula
56. *Asam benzoat dan natrium benzoat termasuk ke dalam zat aditif, yaitu
- a. Pengawet alami
 - b. Pengawet buatan
 - c. Pemanis alami
 - d. Pemanis buatan
57. Daging ayam dan daging ikan yang memiliki tekstur kenyal dan tidak busuk sampai beberapa hari walaupun tidak diletakkan di *freezer* (kulkas) merupakan ciri-ciri makanan yang mengandung
- a. Formalin
 - b. Rhodamin B
 - c. Aspartam
 - d. Siklamat

58. *Ciri-ciri makanan dan minuman yang mengandung pewarna tekstil (Rhodamin B) yang dapat membahayakan tubuh apabila dikonsumsi adalah
- Makanan dan minuman akan menampilkan warna yang gelap (pudar) dan tidak mengkilap
 - Makanan dan minuman akan menampilkan warna yang mencolok (merah sekali atau kuning sekali), dan tampak mengkilap
 - Makanan dan minuman tidak akan cepat basi
 - Makanan dan minuman akan cepat basi
59. Bahan pengawet yang digunakan untuk mengawetkan mayat adalah
- Formalin
 - Rhodamin B
 - Metanil yellow
 - Sakarin
60. Pengaruh bahan pengawet buatan dan pewarna buatan yang terkandung dalam mie instan apabila dimakan dalam jangka waktu yang lama akan memicu penyakit, yaitu
- Cacar
 - Kanker
 - Batuk
 - Flu

Keterangan : * butir yang tidak valid

KUNCI JAWABAN TES PENGETAHUAN TENTANG ZAT ADITIF

1. D	21. A	41. D
2. B	22. D	42. A
3. B	23. A	43. A
4. A	24. C	44. D
5. A	25. C	45. B
6. B	26. C	46. B
7. C	27. A	47. D
8. A	28. B	48. C
9. B	29. A	49. A
10. D	30. A	50. B
11. B	31. B	51. A
12. B	32. A	52. B
13. C	33. B	53. A
14. D	34. B	54. A
15. D	35. A	55. D
16. A	36. B	56. B
17. B	37. C	57. A
18. A	38. A	58. B
19. D	39. A	59. A
20. B	40. A	60. B

Lampiran 5. Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

Petunjuk Pengisian: Berikanlah tanda silang (X) pada salah satu kolom Sangat Setuju (SS), Setuju (S), Ragu-Ragu (RR), Tidak Setuju (ST), atau Sangat Tidak Setuju (STS) sesuai dengan yang kalian anggap benar untuk menjawab setiap pernyataan

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
1	Sarapan pagi di rumah lebih baik daripada makan jajanan di sekolah					
2*	Jajan di sekolah merupakan kegiatan yang saya sering lakukan sebelum bel masuk atau ketika jam istirahat					
3	Saya lebih memilih tidak membawa bekal makanan dari rumah					
4	Untuk menghindari jajanan yang tidak sehat di sekolah, sebaiknya membawa bekal ke sekolah					
5*	Apabila teman-teman saya jajan, maka saya juga ikut jajan					
6	Saya suka menghabiskan semua uang saku yang diberi orang tua untuk jajan					
7	Menurut saya, agar terhindar dari penyakit lebih baik memilih makanan yang tidak dikerubungi lalat					
8	Menurut saya, makanan jajanan yang ditempatkan di wadah yang kotor masih dapat dimakan					
9	Makanan jajanan yang banyak mengandung MSG atau mecin tidak baik dikonsumsi terlalu sering					
10	Makanan jajanan yang berwarna warni dan mencolok berpotensi mengandung zat pewarna yang berbahaya					
11	Makanan jajanan yang sehat adalah makanan yang tidak banyak mengandung zat pengawet buatan					
12*	Saya lebih suka memilih makanan jajanan yang warna-warni dan murah					
13*	Menurut saya, lebih baik memilih makanan jajanan yang ditempatkan di wadah yang bersih					

Lanjutan Kuesioner Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
14*	Saya lebih suka membeli makanan jajanan yang harganya murah					
15	Makanan jajanan yang sehat adalah makanan yang mengandung zat aditif alami					
16	Saya tidak peduli jika makanan jajanan yang dibeli mengandung formalin					
17	Saya lebih memilih untuk membeli minuman yang warna-warni daripada membeli air mineral (aqua)					
18	Saya tidak mau membeli jajanan yang sudah berbau tengik					
19	Saya lebih memilih makanan jajanan yang banyak mengandung natrium benzoat					
20	Saya akan tetap membeli mie bakso yang mengandung boraks					
21	Saya akan jajan jika tempat jajannya bersih					
22	Saya tidak peduli jika makanan jajanan yang saya beli mengandung boraks					
23	Saya tidak akan membeli minuman jajanan yang terlalu banyak menggunakan sakarin					
24	Saya langsung membeli makanan tanpa membaca kandungan bahan-bahan yang tercantum di kemasan bungkusnya					
25	Saya langsung membeli makanan tanpa melihat tanggal kadaluarsa yang tercantum di kemasan bungkusnya					
26	Saya tetap membeli makanan yang mengandung banyak MSG					
27	Saya tidak suka jajan karena takut makanan jajanan yang saya beli mengandung zat aditif berbahaya					
28*	Saya tidak suka makanan jajanan yang banyak mengandung asam benzoat					
29	Saya lebih suka memilih makanan jajanan yang bersih dan tertutup					
30	Menurut saya, lontong yang mengandung boraks tetap aman untuk dikonsumsi					

Lanjutan Kuesioner Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
31*	Makanan jajanan yang banyak mengandung zat aditif sebaiknya dihindari					
32	Terlalu sering jajan merupakan kegiatan yang kurang baik					
33	Menurut saya, makanan jajanan yang terlalu banyak mengandung zat aditif boleh dikonsumsi secara berlebihan					
34	Saya tidak suka mengonsumsi makanan atau minuman dengan warna yang mencolok					
35	Pengetahuan saya tentang zat aditif membantu saya dalam memilih makanan jajanan yang baik					
36	Saya suka jajan sembarangan					
37	Saya yakin terlalu sering jajan dapat menimbulkan penyakit					
38	Saya lebih suka tidak jajan untuk menjaga kesehatan tubuh					
39	Saya suka jajan saat saya memerlukan energi tambahan setelah beraktivitas di sekolah					
40	Mengonsumsi makanan jajanan yang tidak sehat dapat berdampak buruk bagi kesehatan					
41*	Saya jajan di kantin bersama teman ketika jam istirahat					
42	Ketika jajan, saya tidak suka memperhatikan kebersihan penjualnya					
43	Hal yang terpenting bagi saya adalah makanan jajanan yang saya beli rasanya enak dan mengenyangkan					
44	Menurut saya, tubuh akan tetap sehat apabila memakan makanan jajanan yang dibeli di tempat yang kotor					
45*	Saya mengurangi makanan jajanan yang mengandung banyak gula untuk mencegah kegemukan atau obesitas					
46	Saya akan memperhatikan kebersihan penjual makanan ketika jajan					
47	Saya akan tetap membeli makanan jajanan walaupun makanan tersebut sudah kadaluarsa					

Lanjutan Kuesioner Sikap Pemilihan Makanan Jajanan

NO.	PERNYATAAN	SS	S	RR	TS	STS
48	Saya melihat tanggal kadaluarsa yang tercantum di kemasan bungkusnya sebelum membeli makanan jajanan					
49	Saya tidak suka membeli es teh ataupun minuman lainnya yang rasanya sangat manis dan terasa agak pahit					
50*	Sebelum membeli makanan jajanan, saya membaca kandungan bahan-bahan yang tercantum di kemasan bungkusnya					
51	Menurut saya, makanan jajanan yang dijual di kantin lebih aman daripada makanan yang dibuat di rumah					
52	Saya suka membeli makanan yang murah walaupun makanan tersebut hampir basi					
53	Saya tidak akan membeli makanan jajanan apabila kemasannya rusak					
54	Menurut saya, membawa bekal ke sekolah tidak praktis					
55	Saya lebih suka memakan makanan jajanan di kantin daripada makanan buatan rumah					
56	Saya akan membeli makanan jajanan yang tempat berjualannya terlihat kotor					
57*	Saya tidak suka membeli makanan jajan dalam kemasan yang tidak jelas identitas pembuatnya					
58*	Saya suka <i>snack</i> yang mengandung MSG karena rasanya enak dan gurih					
59	Jika mengonsumsi permen terlalu sering, maka tidak akan merusak gigi					
60	Setiap membeli jajanan sebaiknya memilih di tempat yang bersih					

Keterangan : * butir yang tidak valid

Lampiran 7. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Tes Pengetahuan Siswa tentang Zat Aditif

No. Responden	Nomor Butir Soal																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1
2	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
3	1	1	1	0	0	1	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	1	0	1	0	0	1	0	0	
4	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	
5	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	
6	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
8	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	
9	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	
10	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	
11	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	
12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	
13	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	
14	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1
15	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	
16	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	
17	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
18	1	0	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
19	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
20	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	1	0	
21	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	
22	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	
23	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	
24	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	
25	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	
26	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	
27	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	
28	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	
29	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
30	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
31	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	
32	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0	1	1	1	0	1	0	0	0	1	1	0	0	
33	1	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	
34	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	
35	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	
36	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	
Total	35	30	34	32	33	16	27	34	34	27	26	31	34	31	33	35	34	27	34	35	31	28	32	29	32	32	35	22	27	31	
k	60																														
k-1	59																														
p	0,972	0,833	0,944	0,889	0,917	0,444	0,75	0,944	0,944	0,75	0,722	0,861	0,944	0,861	0,917	0,972	0,944	0,75	0,944	0,972	0,861	0,778	0,889	0,806	0,889	0,889	0,972	0,611	0,75	0,861	
q	0,028	0,167	0,056	0,111	0,083	0,556	0,25	0,056	0,056	0,25	0,278	0,139	0,056	0,139	0,083	0,028	0,056	0,25	0,056	0,028	0,139	0,222	0,111	0,194	0,111	0,111	0,028	0,389	0,25	0,139	
pq	0,027	0,139	0,052	0,099	0,076	0,247	0,188	0,052	0,052	0,188	0,201	0,12	0,052	0,12	0,076	0,027	0,052	0,188	0,052	0,027	0,12	0,173	0,099	0,157	0,099	0,099	0,027	0,238	0,188	0,12	
Σpq	7																														
S2	72,304																														
rhitung	0,918																														
Kesimpulan	Sangat Tinggi																														

Lampiran 8. Hasil Uji Validitas Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No. Responden	Nomor Butir Soal																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	3	2	2	3	3	4	4	4	4	4	5	3	4	3	4	2	3	4	3	5	5	2	3	2	2	3	3	4	5	3	
2	5	3	4	5	2	3	5	5	1	5	5	3	2	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5		
3	3	1	1	4	1	1	5	5	3	5	3	2	5	2	2	3	3	5	1	2	3	4	1	4	3	2	5	4	3		
4	5	3	1	5	3	4	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5		
5	5	4	5	5	2	5	2	4	4	5	4	5	3	3	3	4	5	5	5	4	4	2	4	2	5	4	3	3	3		
6	5	3	3	5	3	4	5	5	5	5	4	5	4	3	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5		
7	5	3	3	5	3	3	5	5	5	5	4	5	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5		
8	4	2	2	4	2	3	4	4	4	4	4	3	4	2	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4		
9	5	3	4	5	3	5	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5		
10	5	2	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	4	3	4	4	3	2	4		
11	4	1	3	5	2	3	5	5	5	4	5	3	4	3	4	4	3	5	4	4	4	4	5	5	3	2	3	3	4		
12	5	2	4	5	2	3	5	4	4	5	5	4	4	3	4	5	4	1	5	4	4	4	5	4	4	4	2	3	4		
13	5	2	3	4	1	2	5	3	5	4	5	4	5	2	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	2	1	5		
14	5	4	5	5	3	5	5	5	5	4	5	4	5	2	4	4	5	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4	2	5		
15	5	4	5	5	5	5	4	5	4	3	5	4	5	3	5	5	3	5	3	5	5	5	3	5	5	3	2	1	5		
16	5	2	5	5	2	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5		
17	5	3	4	5	2	3	5	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	4	3	2	4	4	3	2	5		
18	5	4	3	4	3	3	5	4	5	5	5	2	5	2	5	4	3	5	3	5	5	5	4	3	3	4	3	4	5		
19	5	2	3	3	2	3	5	4	5	5	5	4	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	1	4	4	4	4	4	5		
20	3	2	4	4	3	1	5	1	4	3	2	5	3	2	5	2	3	2	1	2	3	3	3	2	4	5	3	3	4		
21	4	1	3	4	2	4	5	5	5	4	5	4	5	3	5	1	4	4	5	5	5	5	4	3	3	4	3	4	5		
22	4	2	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4		
23	5	4	5	5	2	4	4	4	4	5	5	5	5	3	3	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	3	3	3	5		
24	5	2	4	5	5	4	5	4	4	5	5	4	3	4	5	5	5	5	5	5	5	1	5	2	3	3	3	4	5		
25	4	2	3	5	1	1	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5		
26	5	2	4	5	1	2	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	1	5	5	5	3	3	5		
27	5	2	4	5	3	5	3	4	5	5	5	5	3	4	3	5	5	5	5	5	5	3	5	2	4	5	5	4	4		
28	5	1	2	5	2	3	4	4	5	5	5	4	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5		
29	4	3	4	5	3	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4		
30	5	3	3	5	3	4	5	5	5	5	4	5	4	3	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5		
31	5	3	5	5	2	4	5	5	5	5	5	4	5	2	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	1	5		
32	5	4	2	4	2	3	1	5	2	2	4	5	5	4	3	1	5	2	2	1	1	1	1	2	2	2	2	5	1		
33	4	4	4	4	4	5	5	5	4	4	5	3	5	2	4	5	5	5	3	5	5	5	4	3	4	2	5	4	5		
34	5	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	5	4	4	3	2	3	4	2	3	4		
35	5	2	4	5	2	3	5	5	1	1	5	3	5	3	4	1	4	5	5	4	5	5	2	2	4	2	3	4	5		
36	4	2	3	4	2	4	4	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	2	2	4	4	3		
ΣX	166	92	126	165	89	125	163	158	150	157	163	143	157	102	154	150	154	163	148	161	157	157	131	121	142	144	124	131	162	157	
ΣY	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	
ΣXY	40137	22183	30551	39813	21381	30324	39369	38134	36306	38051	39423	34464	37728	24576	37224	36661	37275	39545	36232	39275	38197	38255	31848	29470	34497	34966	30056	31359	39339	38285	
rhitung	0,648	0,178	0,367	0,545	0,084	0,379	0,402	0,406	0,353	0,526	0,607	0,267	0,189	0,254	0,461	0,63	0,551	0,567	0,738	0,793	0,615	0,691	0,404	0,505	0,522	0,542	0,37	-8E-04	0,693	0,743	
r tabel	0,329																														
Kesimpulan	VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	TIDAK VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID

Lanjutan Hasil Uji Validitas Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No. Responden	Nomor Butir Soal																														
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	
1	5	4	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	2	3	2	4	2	3	5		
2	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	2	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	
3	1	2	3	4	5	2	3	2	1	2	3	3	2	1	4	3	4	1	2	3	2	1	4	3	4	5	2	3	2	5	
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	4	5	5	
5	4	4	5	5	4	4	1	4	4	5	2	2	4	5	4	2	4	4	5	2	5	5	5	5	5	5	3	2	3	4	
6	3	4	1	5	5	3	5	3	4	5	4	3	2	4	4	3	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	
7	3	4	5	5	5	3	4	3	4	5	2	3	2	5	4	3	5	5	4	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	
8	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	5	3	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	2	4	4	2	4	4	
9	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	2	5
10	5	4	5	4	5	5	4	3	3	4	2	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	5	2	3	5	5	
11	4	4	2	3	4	3	4	3	4	5	1	4	3	5	3	4	5	4	3	3	3	5	5	3	3	5	4	3	4	5	
12	3	3	3	4	4	4	3	3	3	5	2	4	2	5	4	5	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	3	5	4	5	
13	4	4	4	4	5	4	4	3	5	5	1	4	1	4	3	5	5	5	4	3	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	
14	3	5	5	5	5	5	4	4	3	1	2	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	
15	5	5	5	3	5	3	5	4	3	2	5	1	1	5	5	3	2	3	2	4	2	4	2	3	5	1	2	3	5	3	4
16	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	
17	5	5	4	5	5	5	5	5	5	2	3	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	1	5	5	2	
18	5	5	5	4	4	4	4	3	4	5	3	5	4	5	4	5	5	3	5	3	5	5	5	5	4	5	5	3	2	5	
19	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	5	1	5	1	4	4	4	5	4	5	2	5	
20	4	3	2	4	5	3	2	3	4	5	1	1	1	2	4	3	4	2	4	5	2	1	4	1	3	4	4	3	1	4	
21	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	1	4	4	5	4	5	2	5
22	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	
23	3	5	3	5	5	5	5	5	4	5	3	4	4	5	3	5	5	5	3	4	5	5	5	5	4	4	5	3	4	5	
24	4	4	4	4	4	5	4	3	4	5	1	4	3	5	4	3	5	3	4	3	4	3	4	5	4	5	3	3	2	5	
25	5	4	2	5	5	5	5	5	3	5	1	4	1	4	3	5	5	5	4	3	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	
26	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	1	2	5	5	
27	4	4	5	5	5	5	3	4	3	4	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	
28	5	3	5	5	5	4	5	5	4	5	2	4	4	5	4	5	4	1	1	5	1	4	4	4	4	5	4	5	2	5	
29	4	2	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	
30	3	4	5	5	5	3	4	3	4	5	2	3	2	5	4	3	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	
31	5	4	5	5	4	4	1	5	4	5	1	5	3	5	4	5	5	5	5	3	5	5	5	5	4	3	5	4	5	5	
32	5	1	4	4	2	2	1	5	2	4	2	4	3	5	5	3	4	4	1	4	4	2	1	3	1	4	3	5	2	2	
33	3	4	4	4	4	2	4	5	3	5	4	4	3	5	4	5	5	3	4	3	5	5	4	5	4	5	5	3	5	5	
34	4	4	4	3	4	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	2	4	3	4	4	3	4	4	
35	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	1	3	2	4	4	3	5	3	4	3	5	5	1	5	5	5	5	4	5	5	
36	3	3	2	3	4	2	4	2	4	2	2	2	2	3	4	3	4	4	3	2	4	4	4	4	3	4	2	3	4	4	
ΣX	150	142	147	151	164	140	142	141	137	156	80	135	110	163	147	146	168	145	135	124	160	148	154	150	142	164	136	128	136	165	
ΣY	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	8618	
XY	36198	34615	35713	36487	39579	34234	34529	34223	33209	37687	19139	32804	26766	39624	35280	35417	40580	35376	32881	29871	38945	36214	37425	36484	34596	39572	32786	30877	33158	39823	
rhitung	0,313	0,706	0,475	0,433	0,513	0,71	0,481	0,494	0,506	0,336	-0,014	0,498	0,373	0,696	0,156	0,548	0,602	0,697	0,523	0,191	0,742	0,576	0,554	0,642	0,578	0,424	0,193	0,255	0,498	0,441	
r tabel	0,329																														
Kesimpulan	TIDAK VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	VALID	TIDAK VALID	TIDAK VALID	VALID	VALID	

Lampiran 9. Hasil Uji Reliabilitas Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No. Responden	Nomor Butir Soal																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
1	3	2	2	3	3	4	4	4	4	4	5	3	4	3	4	2	3	4	3	5	5	2	3	2	2	3	3	4	5	3	
2	5	3	4	5	2	3	5	5	1	5	5	3	2	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	
3	3	1	1	4	1	1	5	5	3	5	3	2	5	2	2	3	3	5	1	2	3	4	1	4	3	2	5	4	3	4	
4	5	3	1	5	3	4	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	
5	5	4	5	5	2	5	2	4	4	5	4	5	3	3	3	4	5	5	5	4	4	2	4	2	5	4	3	3	3	3	
6	5	3	3	5	3	4	5	5	5	5	4	5	4	3	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	
7	5	3	3	5	3	3	5	5	5	5	5	4	5	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	
8	4	2	2	4	2	3	4	4	4	4	4	3	4	2	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	2	4	4	4	
9	5	3	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	
10	5	2	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	4	3	4	4	3	2	4	4	
11	4	1	3	5	2	3	5	5	5	4	5	3	4	3	4	4	3	5	4	4	4	4	5	5	3	2	3	3	4	4	5
12	5	2	4	5	2	3	5	4	4	4	5	4	4	3	4	5	4	1	5	4	4	4	4	5	4	4	4	2	3	4	4
13	5	2	3	4	1	2	5	3	5	4	5	4	5	2	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	2	1	5	5	
14	5	4	5	5	3	5	5	5	5	4	5	4	5	2	4	4	5	5	4	4	5	4	4	3	4	4	4	2	5	5	
15	5	4	5	5	5	5	4	5	4	3	5	4	5	3	5	5	3	5	3	5	5	5	3	5	5	3	2	1	5	5	
16	5	2	5	5	2	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	
17	5	3	4	5	2	3	5	4	1	5	5	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	4	3	2	4	4	3	2	5	4	
18	5	4	3	4	3	3	5	4	5	5	5	2	5	2	5	4	3	5	3	5	5	5	4	3	3	4	3	4	5	4	
19	5	2	3	3	2	3	5	4	5	5	5	4	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	1	4	4	4	4	4	5	5	
20	3	2	4	4	3	1	5	1	4	3	2	5	3	2	5	2	3	2	1	2	3	3	3	2	4	4	5	3	3	4	1
21	4	1	3	4	2	4	5	5	5	4	5	4	5	3	5	1	4	4	5	5	5	5	4	3	3	4	3	4	5	5	
22	4	2	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	4	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	
23	5	4	5	5	2	4	4	4	4	5	5	5	5	3	3	5	5	5	3	5	5	5	5	3	5	3	3	3	5	5	
24	5	2	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	4	3	4	5	5	5	5	5	5	1	5	2	3	3	3	4	4	5	5
25	4	2	3	5	1	1	5	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5	5	5	5	5	5	
26	5	2	4	5	1	2	5	5	5	5	5	3	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	1	5	5	5	3	3	5	5	
27	5	2	4	5	3	5	3	4	5	5	5	5	3	4	3	5	5	5	5	5	5	3	5	2	4	5	5	4	4	5	
28	5	1	2	5	2	3	4	4	4	5	5	4	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	
29	4	3	4	5	3	4	5	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	4	4	4	4	
30	5	3	3	5	3	4	5	5	5	5	4	5	4	3	5	5	4	5	5	5	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	
31	5	3	5	5	2	4	5	5	5	5	5	4	5	2	4	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	5	1	5	5	
32	5	4	2	4	2	3	1	5	2	2	4	5	5	4	3	1	5	2	2	1	1	1	1	2	2	4	2	5	1	3	
33	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	3	5	2	4	5	5	3	5	5	5	4	3	4	2	5	4	5	4	5	
34	5	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	5	4	4	3	2	3	4	2	3	4	2	
35	5	2	4	5	2	3	5	5	1	1	5	3	5	3	4	1	4	5	5	5	4	5	5	2	2	4	3	4	5	5	
36	4	2	3	4	2	4	4	4	4	4	4	3	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	2	2	4	2	4	4	3
Σxi	166	92	126	165	89	125	163	158	150	157	163	143	157	102	154	150	154	163	148	161	157	157	131	121	142	144	124	131	162	157	
Σxi ²	780	266	484	769	251	477	767	716	674	715	755	597	707	304	682	680	680	771	654	753	723	721	533	445	596	608	466	525	754	719	
Si	0,404	0,858	1,194	0,354	0,86	1,194	0,805	0,627	1,361	0,842	0,471	0,805	0,62	0,417	0,645	1,528	0,59	0,916	1,265	0,916	1,064	1,008	1,564	1,064	0,997	0,889	1,08	1,342	0,694	0,953	
ΣSi	56,566																														
St	721,182																														
rhitung	0,937																														
Kesimpulan	Sangat Tinggi																														

Lanjutan Hasil Uji Reliabilitas Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No. Responden	Nomor Butir Soal																														
	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	
1	5	4	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	3	4	4	4	4	3	4	3	4	3	4	2	3	2	4	2	3	5	
2	5	5	5	2	5	5	5	5	5	5	2	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	
3	1	2	3	4	5	2	3	2	1	2	3	3	2	1	4	3	4	1	2	3	2	1	4	3	4	5	2	3	2	5	
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	4	5	5	
5	4	4	5	5	4	4	1	4	4	5	2	2	4	5	4	2	4	4	5	2	5	5	5	5	5	5	3	2	3	4	
6	3	4	1	5	5	3	5	3	4	5	4	3	2	4	4	3	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	
7	3	4	5	5	5	3	4	3	4	5	2	3	2	5	4	3	5	5	4	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	
8	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	2	5	3	5	4	4	5	4	3	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	
9	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4	5	2	5	
10	5	4	5	4	5	5	4	3	3	4	2	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	5	5	2	3	5	5	
11	4	4	2	3	4	3	4	3	4	5	1	4	3	5	3	4	5	4	3	3	3	5	5	3	3	5	4	3	4	5	
12	3	3	3	4	4	4	3	3	3	5	2	4	2	5	4	5	5	5	3	4	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	
13	4	4	4	4	5	4	4	3	5	5	1	4	1	4	3	5	5	5	4	3	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	
14	3	5	5	5	5	5	4	4	3	1	2	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5	4	5	5	
15	5	5	5	3	5	3	5	4	3	2	5	1	1	5	5	3	2	3	2	4	2	4	3	5	1	2	3	5	3	4	
16	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	
17	5	5	4	5	5	5	5	5	5	2	3	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	4	1	5	5	
18	5	5	5	4	4	4	4	3	4	5	3	5	4	5	4	5	5	3	5	3	5	5	5	4	5	5	5	3	2	5	
19	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	5	1	5	1	4	4	4	5	4	5	2	5	
20	4	3	2	4	5	3	2	3	4	5	1	1	1	2	4	3	4	2	4	5	2	1	4	1	3	4	4	3	1	4	
21	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	1	4	4	4	5	4	5	2	5	
22	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	4	
23	3	5	3	5	5	5	5	5	4	5	3	4	4	5	3	5	5	5	3	4	5	5	5	5	4	4	5	3	4	5	
24	4	4	4	4	4	5	4	3	4	5	1	4	3	5	4	3	5	3	4	3	4	5	4	5	4	5	3	3	2	5	
25	5	4	2	5	5	5	5	3	5	1	4	1	4	3	5	5	5	5	4	3	5	5	5	4	4	5	5	4	5	5	
26	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	2	4	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5	5	1	2	5	5	
27	4	4	5	5	5	5	3	4	3	4	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	5	
28	5	3	5	5	5	4	5	5	4	5	2	4	4	5	4	4	5	4	1	1	5	1	4	4	4	4	5	4	5	2	5
29	4	2	4	3	4	3	4	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	
30	3	4	5	5	5	3	4	3	4	5	2	3	2	5	4	3	5	5	3	3	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	
31	5	4	5	5	4	4	1	5	4	5	1	5	3	5	4	5	5	5	5	3	5	5	5	4	3	5	4	4	5	5	
32	5	1	4	4	2	2	1	5	2	4	2	4	3	5	5	3	4	1	4	4	2	1	3	1	4	3	5	2	2	2	
33	3	4	4	4	4	2	4	5	3	5	4	4	3	5	4	5	5	3	4	3	5	5	4	5	4	5	3	5	5	5	
34	4	4	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	4	4	2	4	3	4	4	3	4	4	
35	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	1	3	2	4	4	3	5	3	4	3	5	5	1	5	5	5	4	4	5	5	
36	3	3	2	3	4	2	4	2	4	4	2	2	2	3	4	3	4	4	3	2	4	4	4	4	3	4	2	3	4	4	
Σxi	150	142	147	151	164	140	142	141	137	156	80	135	110	163	147	146	168	145	135	124	160	148	154	150	142	164	136	128	136	165	
Σxi ²	658	590	647	657	762	584	608	587	547	716	208	543	388	767	613	620	798	619	551	464	740	680	698	656	602	768	568	488	570	777	
Si	0,917	0,83	1,299	0,657	0,414	1,099	1,33	0,965	0,712	1,111	0,84	1,021	1,441	0,805	0,354	0,775	0,389	0,971	1,243	1,025	0,802	1,988	1,09	0,861	1,164	0,58	1,506	0,914	1,562	0,576	
ΣSi	56,566																														
St	721,182																														
rhitung	0,937																														
Kesimpulan	Sangat Tinggi																														

Lampiran 10. Hasil Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	No. Responden	Nilai Pengetahuan	Nilai Persentase Pengetahuan	Kategori Pengetahuan	Nilai Sikap	Nilai Persentase Sikap	Kategori Sikap
1	210	43	100	Sangat Baik	229	95	Sangat Baik
2	196	43	100	Sangat Baik	228	95	Sangat Baik
3	181	43	100	Sangat Baik	228	95	Sangat Baik
4	6	42	97	Sangat Baik	227	95	Sangat Baik
5	240	42	97	Sangat Baik	227	95	Sangat Baik
6	32	42	97	Sangat Baik	227	95	Sangat Baik
7	86	42	97	Sangat Baik	225	94	Sangat Baik
8	149	42	97	Sangat Baik	225	94	Sangat Baik
9	182	42	97	Sangat Baik	224	93	Sangat Baik
10	111	41	95	Sangat Baik	224	93	Sangat Baik
11	23	41	95	Sangat Baik	224	93	Sangat Baik
12	104	41	95	Sangat Baik	224	93	Sangat Baik
13	12	41	95	Sangat Baik	223	93	Sangat Baik
14	43	41	95	Sangat Baik	223	93	Sangat Baik
15	177	41	95	Sangat Baik	222	93	Sangat Baik
16	100	41	95	Sangat Baik	222	93	Sangat Baik
17	209	40	93	Sangat Baik	222	93	Sangat Baik
18	208	40	93	Sangat Baik	221	92	Sangat Baik
19	21	40	93	Sangat Baik	221	92	Sangat Baik
20	151	40	93	Sangat Baik	221	92	Sangat Baik
21	90	40	93	Sangat Baik	220	92	Sangat Baik
22	137	40	93	Sangat Baik	220	92	Sangat Baik
23	3	40	93	Sangat Baik	220	92	Sangat Baik
24	203	39	90	Sangat Baik	219	91	Sangat Baik
25	230	39	90	Sangat Baik	219	91	Sangat Baik
26	123	39	90	Sangat Baik	219	91	Sangat Baik
27	129	39	90	Sangat Baik	218	91	Sangat Baik
28	198	39	90	Sangat Baik	218	91	Sangat Baik
29	199	39	90	Sangat Baik	218	91	Sangat Baik
30	22	38	88	Sangat Baik	217	90	Sangat Baik
31	140	38	88	Sangat Baik	216	90	Sangat Baik
32	84	38	88	Sangat Baik	215	90	Sangat Baik
33	85	38	88	Sangat Baik	214	89	Sangat Baik
34	200	38	88	Sangat Baik	214	89	Sangat Baik

Lanjutan Hasil Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	No. Responden	Nilai Pengetahuan	Nilai Persentase Pengetahuan	Kategori Pengetahuan	Nilai Sikap	Nilai Persentase Sikap	Kategori Sikap
35	213	38	88	Sangat Baik	214	89	Sangat Baik
36	99	38	88	Sangat Baik	214	89	Sangat Baik
37	75	38	88	Sangat Baik	213	89	Sangat Baik
38	56	37	86	Sangat Baik	213	89	Sangat Baik
39	31	37	86	Sangat Baik	212	88	Sangat Baik
40	112	37	86	Sangat Baik	211	88	Sangat Baik
41	25	37	86	Sangat Baik	211	88	Sangat Baik
42	52	37	86	Sangat Baik	211	88	Sangat Baik
43	189	37	86	Sangat Baik	211	88	Sangat Baik
44	2	37	86	Sangat Baik	210	88	Sangat Baik
45	157	37	86	Sangat Baik	210	88	Sangat Baik
46	101	36	83	Sangat Baik	210	88	Sangat Baik
47	183	36	83	Sangat Baik	209	87	Sangat Baik
48	20	36	83	Sangat Baik	209	87	Sangat Baik
49	128	36	83	Sangat Baik	208	87	Sangat Baik
50	73	36	83	Sangat Baik	208	87	Sangat Baik
51	26	36	83	Sangat Baik	208	87	Sangat Baik
52	216	36	83	Sangat Baik	208	87	Sangat Baik
53	160	36	83	Sangat Baik	208	87	Sangat Baik
54	143	36	83	Sangat Baik	207	86	Sangat Baik
55	207	35	81	Sangat Baik	207	86	Sangat Baik
56	24	35	81	Sangat Baik	207	86	Sangat Baik
57	1	35	81	Sangat Baik	207	86	Sangat Baik
58	174	35	81	Sangat Baik	206	86	Sangat Baik
59	191	35	81	Sangat Baik	206	86	Sangat Baik
60	17	35	81	Sangat Baik	206	86	Sangat Baik
61	113	35	81	Sangat Baik	206	86	Sangat Baik
62	187	35	81	Sangat Baik	205	85	Sangat Baik
63	236	35	81	Sangat Baik	205	85	Sangat Baik
64	102	35	81	Sangat Baik	205	85	Sangat Baik
65	77	34	79	Baik	205	85	Sangat Baik
66	4	34	79	Baik	204	85	Sangat Baik
67	190	34	79	Baik	204	85	Sangat Baik
68	45	34	79	Baik	204	85	Sangat Baik
69	98	34	79	Baik	204	85	Sangat Baik
70	170	34	79	Baik	204	85	Sangat Baik

Lanjutan Hasil Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	No. Responden	Nilai Pengetahuan	Nilai Persentase Pengetahuan	Kategori Pengetahuan	Nilai Sikap	Nilai Persentase Sikap	Kategori Sikap
71	179	34	79	Baik	203	85	Sangat Baik
72	223	34	79	Baik	203	85	Sangat Baik
73	66	34	79	Baik	203	85	Sangat Baik
74	133	33	76	Baik	203	85	Sangat Baik
75	15	33	76	Baik	202	84	Sangat Baik
76	16	33	76	Baik	202	84	Sangat Baik
77	91	33	76	Baik	202	84	Sangat Baik
78	30	33	76	Baik	202	84	Sangat Baik
79	53	33	76	Baik	202	84	Sangat Baik
80	79	33	76	Baik	201	84	Sangat Baik
81	14	33	76	Baik	201	84	Sangat Baik
82	51	33	76	Baik	201	84	Sangat Baik
83	80	33	76	Baik	201	84	Sangat Baik
84	145	32	74	Baik	201	84	Sangat Baik
85	50	32	74	Baik	200	83	Sangat Baik
86	227	32	74	Baik	200	83	Sangat Baik
87	65	32	74	Baik	200	83	Sangat Baik
88	241	32	74	Baik	200	83	Sangat Baik
89	27	32	74	Baik	200	83	Sangat Baik
90	82	32	74	Baik	199	83	Sangat Baik
91	10	32	74	Baik	199	83	Sangat Baik
92	29	32	74	Baik	199	83	Sangat Baik
93	74	32	74	Baik	199	83	Sangat Baik
94	116	31	72	Baik	198	83	Sangat Baik
95	172	31	72	Baik	198	83	Sangat Baik
96	156	31	72	Baik	198	83	Sangat Baik
97	9	31	72	Baik	198	83	Sangat Baik
98	117	31	72	Baik	197	82	Sangat Baik
99	180	31	72	Baik	197	82	Sangat Baik
100	37	31	72	Baik	197	82	Sangat Baik
101	49	31	72	Baik	197	82	Sangat Baik
102	135	31	72	Baik	197	82	Sangat Baik
103	48	31	72	Baik	196	82	Sangat Baik
104	148	30	69	Baik	196	82	Sangat Baik
105	144	30	69	Baik	196	82	Sangat Baik
106	28	30	69	Baik	196	82	Sangat Baik

Lanjutan Hasil Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	No. Responden	Nilai Pengetahuan	Nilai Persentase Pengetahuan	Kategori Pengetahuan	Nilai Sikap	Nilai Persentase Sikap	Kategori Sikap
107	118	30	69	Baik	195	81	Sangat Baik
108	70	30	69	Baik	195	81	Sangat Baik
109	122	30	69	Baik	195	81	Sangat Baik
110	233	30	69	Baik	195	81	Sangat Baik
111	134	30	69	Baik	195	81	Sangat Baik
112	126	30	69	Baik	194	81	Baik
113	142	29	67	Baik	194	81	Baik
114	92	29	67	Baik	194	81	Baik
115	13	29	67	Baik	194	81	Baik
116	36	29	67	Baik	193	80	Baik
117	206	29	67	Baik	193	80	Baik
118	40	29	67	Baik	193	80	Baik
119	78	29	67	Baik	192	80	Baik
120	239	29	67	Baik	192	80	Baik
121	58	28	65	Baik	191	80	Baik
122	150	28	65	Baik	191	80	Baik
123	35	28	65	Baik	191	80	Baik
124	186	28	65	Baik	191	80	Baik
125	164	28	65	Baik	190	79	Baik
126	132	28	65	Baik	190	79	Baik
127	147	28	65	Baik	190	79	Baik
128	222	28	65	Baik	189	79	Baik
129	159	28	65	Baik	189	79	Baik
130	146	27	62	Baik	188	78	Baik
131	89	27	62	Baik	188	78	Baik
132	131	27	62	Baik	188	78	Baik
133	62	27	62	Baik	187	78	Baik
134	141	27	62	Baik	186	78	Baik
135	158	27	62	Baik	186	78	Baik
136	231	27	62	Baik	186	78	Baik
137	127	27	62	Baik	186	78	Baik
138	19	26	60	Cukup Baik	185	77	Baik
139	38	26	60	Cukup Baik	185	77	Baik
140	152	26	60	Cukup Baik	185	77	Baik
141	63	26	60	Cukup Baik	185	77	Baik
142	166	26	60	Cukup Baik	184	77	Baik

Lanjutan Hasil Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	No. Responden	Nilai Pengetahuan	Nilai Persentase Pengetahuan	Kategori Pengetahuan	Nilai Sikap	Nilai Persentase Sikap	Kategori Sikap
143	11	25	58	Cukup Baik	183	76	Baik
144	136	25	58	Cukup Baik	182	76	Baik
145	120	25	58	Cukup Baik	182	76	Baik
146	234	25	58	Cukup Baik	181	75	Baik
147	169	25	58	Cukup Baik	181	75	Baik
148	185	25	58	Cukup Baik	179	75	Baik
149	139	25	58	Cukup Baik	179	75	Baik
150	18	24	55	Cukup Baik	179	75	Baik
151	71	24	55	Cukup Baik	177	74	Baik
152	57	24	55	Cukup Baik	176	73	Baik
153	235	24	55	Cukup Baik	176	73	Baik
154	167	24	55	Cukup Baik	176	73	Baik
155	237	24	55	Cukup Baik	173	72	Baik
156	218	24	55	Cukup Baik	173	72	Baik
157	64	23	53	Cukup Baik	171	71	Baik
158	41	23	53	Cukup Baik	171	71	Baik
159	42	23	53	Cukup Baik	168	70	Baik
160	47	23	53	Cukup Baik	168	70	Baik
161	39	23	53	Cukup Baik	165	69	Baik
162	44	23	53	Cukup Baik	165	69	Baik
163	33	23	53	Cukup Baik	159	66	Baik
164	46	23	53	Cukup Baik	159	66	Baik
165	165	22	51	Cukup Baik	146	60	Cukup Baik
166	219	22	51	Cukup Baik	146	60	Cukup Baik

Lampiran 11. Hasil Perhitungan Distribusi Frekuensi Data Nilai Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif

$$\text{Rata-rata} = \frac{\text{Total nilai yang diperoleh seluruh siswa}}{\text{Jumlah Siswa}} = \frac{12473}{166} = 75$$

$$\text{Modus} = 72$$

$$\text{Rentang} = \text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah} = 100 - 51 = 49$$

$$\begin{aligned} \text{Kelas Interval} &= 1 + 3,3 \log n \\ &= 1 + 3,3 \log 166 \\ &= 1 + 3,3 (2,22) \\ &= 9 \end{aligned}$$

$$\text{Panjang Kelas} = \frac{\text{Rentang}}{\text{Kelas interval}} = \frac{49}{9} = 6$$

Distribusi Frekuensi:

No.	Interval Nilai	Batas Bawah	Batas Atas	Frekuensi Absolut	Frekuensi Relatif
1	51 - 56	50,5	56,5	17	10%
2	57 - 62	56,5	62,5	20	12%
3	63 - 68	62,5	68,5	17	10%
4	69 - 74	68,5	74,5	29	17,5%
5	75 - 80	74,5	80,5	19	11,5%
6	81 - 86	80,5	86,5	27	16,5%
7	87 - 92	86,5	92,5	14	8,5%
8	93 - 98	92,5	98,5	20	12%
9	99 - 104	98,5	104,5	3	2%
jumlah				166	100%

Lampiran 12. Hasil Perhitungan Distribusi Frekuensi Data Nilai Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

$$\text{Rata-rata} = \frac{\text{Total nilai yang diperoleh seluruh siswa}}{\text{Jumlah Siswa}} = \frac{13825}{166} = 83$$

$$\text{Modus} = 83$$

$$\text{Rentang} = \text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah} = 95 - 60 = 35$$

$$\begin{aligned} \text{Kelas Interval} &= 1 + 3,3 \log n \\ &= 1 + 3,3 \log 166 \\ &= 1 + 3,3 (2,22) \\ &= 9 \end{aligned}$$

$$\text{Panjang Kelas} = \frac{\text{Rentang}}{\text{Kelas interval}} = \frac{35}{9} = 4$$

Distribusi Frekuensi:

No.	Interval Nilai	Batas Bawah	Batas Atas	Frekuensi Absolut	Frekuensi Relatif
1	60 - 63	59,5	63,5	2	1,2%
2	64 - 67	63,5	67,5	2	1,2%
3	68 - 71	67,5	71,5	6	3,6%
4	72 - 75	71,5	75,5	11	6,5%
5	76 - 79	75,5	79,5	21	12,5%
6	80 - 83	79,5	83,5	40	24%
7	84 - 87	83,5	87,5	38	23%
8	88 - 91	87,5	91,5	23	14%
9	92 - 95	91,5	95,5	23	14%
Jumlah				166	100%

Lampiran 13. Hasil Uji Normalitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov ($\alpha = 0,05$)

a. Hipotesis Statistik

H_0 = Data populasi berdistribusi normal

H_1 = Data populasi berdistribusi tidak normal

b. Kriteria Pengujian

Terima H_0 bila harga $a_{maks} < D_{tabel}$

Tolak H_0 bila harga $a_{maks} > D_{tabel}$

Perhitungan Uji Normalitas

NO	X	F	XF	F/n	$\Sigma F/n$	Z	Z_{tabel}	A1	A2
1	22	2	44	0,0120	0,0120	-1,8600	0,0322	0,0322	0,0202
2	23	8	184	0,0482	0,0602	-1,6820	0,0495	0,0375	0,0107
3	24	7	168	0,0422	0,1024	-1,5050	0,0606	0,0004	0,0418
4	25	7	175	0,0422	0,1446	-1,3280	0,0885	0,0139	0,0561
5	26	5	130	0,0301	0,1747	-1,1510	0,1251	0,0195	0,0496
6	27	8	216	0,0482	0,2229	-0,9730	0,1711	0,0036	0,0518
7	28	9	252	0,0542	0,2771	-0,7960	0,2266	0,0037	0,0505
8	29	8	232	0,0482	0,3253	-0,6190	0,2578	0,0193	0,0675
9	30	9	270	0,0542	0,3795	0,4410	0,3264	0,0011	0,0531
10	31	10	310	0,0602	0,4397	-0,2640	0,4013	0,0218	0,0384
11	32	10	320	0,0602	0,4999	-0,0870	0,4801	0,0404	0,0198
12	33	10	330	0,0602	0,5601	0,0904	0,5199	0,0200	0,0402
13	34	9	306	0,0542	0,6143	0,2677	0,5987	0,0386	0,0156
14	35	10	350	0,0602	0,6745	0,4450	0,6736	0,0593	0,0009
15	36	9	324	0,0542	0,7287	0,6222	0,7422	0,0677	0,0135
16	37	8	296	0,0482	0,7769	0,7995	0,7734	0,0447	0,0035
17	38	8	304	0,0482	0,8251	0,9768	0,8290	0,0521	0,0039
18	39	6	234	0,0362	0,8613	1,1541	0,8749	0,0498	0,0136
19	40	7	280	0,0422	0,9035	1,3313	0,9115	0,0502	0,0080
20	41	7	287	0,0422	0,9457	1,5086	0,9394	0,0359	0,0063
21	42	6	252	0,0362	0,9819	1,6859	0,9505	0,0048	0,0314
22	43	3	129	0,0181	1,0000	1,8631	0,9678	0,0141	0,0322
Σ		166	5393	1,0000	11,5103	0,9206	11,0001	0,6306	0,6286

c. Data Statistik

$$\text{Mean} = 32,49$$

$$s_x = 5,64$$

d. Perhitungan

$$a_{\text{maks}} = 0,067$$

$$D_{\text{tabel}} = \frac{1,36}{166} = 0,105$$

e. Kesimpulan

Karena $a_{\text{maks}} < D_{\text{tabel}}$, yaitu $0,067 < 0,105$, maka terima H_0 pada $\alpha = 0,05$, yang artinya data populasi berdistribusi normal.

Lampiran 14. Hasil Uji Normalitas Data Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa dengan Menggunakan Uji Kolmogorov-Smirnov ($\alpha = 0,05$)

a. Hipotesis Statistik

H_0 = Data populasi berdistribusi normal

H_1 = Data populasi berdistribusi tidak normal

b. Kriteria Pengujian

Terima H_0 bila harga $a_{maks} < D_{tabel}$

Tolak H_0 bila harga $a_{maks} > D_{tabel}$

Perhitungan Uji Normalitas

NO	X	F	XF	F/n	$\sum F/n$	Z	Z_{tabel}	A1	A2
1	146	2	292	0,012	0,012	-3,0933	0,0011	0,0011	0,0109
2	159	2	318	0,012	0,024	-2,3445	0,0094	0,0026	0,0146
3	165	2	330	0,012	0,036	-1,9988	0,0202	0,0038	0,0158
4	168	2	336	0,012	0,048	-1,8260	0,0322	0,0038	0,0158
5	171	2	342	0,012	0,060	-1,6532	0,0495	0,0015	0,0105
6	173	2	346	0,012	0,072	-1,5380	0,0606	0,0006	0,0114
7	176	3	528	0,018	0,090	-1,3652	0,0885	0,0165	0,0015
8	177	1	177	0,006	0,096	-1,3076	0,0885	0,0015	0,0075
9	179	3	537	0,018	0,114	-1,1924	0,1251	0,0291	0,0111
10	181	2	362	0,012	0,126	-1,0772	0,1469	0,0329	0,0209
11	182	2	364	0,012	0,138	-1,0196	0,1469	0,0209	0,0089
12	183	1	183	0,006	0,144	-0,9620	0,1711	0,0331	0,0271
13	184	1	184	0,006	0,150	-0,9044	0,1711	0,0271	0,0211
14	185	4	740	0,024	0,174	-0,8468	0,1977	0,0477	0,0237
15	186	4	744	0,024	0,198	-0,7892	0,2266	0,0526	0,0286
16	187	1	187	0,006	0,204	-0,7316	0,2266	0,0286	0,0226
17	188	3	564	0,018	0,222	-0,6740	0,2578	0,0538	0,0358
18	189	2	378	0,012	0,234	-0,6164	0,2578	0,0358	0,0238
19	190	3	570	0,018	0,252	-0,5588	0,2912	0,0572	0,0392
20	191	4	764	0,024	0,276	-0,5012	0,2912	0,0392	0,0152
21	192	2	384	0,012	0,288	-0,4435	0,3264	0,0504	0,0384
22	193	3	579	0,018	0,306	-0,3859	0,3632	0,0752	0,0572
23	194	4	776	0,024	0,330	-0,3283	0,3632	0,0572	0,0332
24	195	5	975	0,030	0,360	-0,2707	0,4013	0,0713	0,0413
25	196	4	784	0,024	0,384	-0,2131	0,4013	0,0413	0,0173
26	197	5	985	0,030	0,414	-0,1555	0,4404	0,0564	0,0264

Lanjutan Perhitungan Uji Normalitas Data Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

NO	X	F	XF	F/n	$\Sigma F/n$	Z	Z _{tabel}	A1	A2
27	198	4	792	0,024	0,438	-0,0979	0,4801	0,0661	0,0421
28	199	4	796	0,024	0,462	-0,0403	0,4801	0,0421	0,0181
29	200	5	1000	0,031	0,493	0,0173	0,5199	0,0579	0,0269
30	201	5	1005	0,031	0,524	0,0749	0,5199	0,0269	0,0041
31	202	5	1010	0,031	0,555	0,1325	0,5596	0,0356	0,0046
32	203	4	812	0,024	0,579	0,1901	0,5596	0,0046	0,0194
33	204	5	1020	0,031	0,610	0,2477	0,5987	0,0197	0,0113
34	205	4	820	0,024	0,634	0,3053	0,6368	0,0268	0,0028
35	206	4	824	0,024	0,658	0,3629	0,6368	0,0028	0,0212
36	207	4	828	0,024	0,682	0,4205	0,6736	0,0156	0,0084
37	208	5	1040	0,030	0,712	0,4781	0,6736	0,0084	0,0384
38	209	2	418	0,012	0,724	0,5357	0,7088	0,0032	0,0152
39	210	3	630	0,018	0,742	0,5933	0,7088	0,0152	0,0332
40	211	4	844	0,024	0,766	0,6509	0,7422	0,0002	0,0238
41	212	1	212	0,006	0,772	0,7085	0,7734	0,0074	0,0014
42	213	2	426	0,012	0,784	0,7661	0,7734	0,0014	0,0106
43	214	4	856	0,024	0,808	0,8237	0,8023	0,0183	0,0057
44	215	1	215	0,006	0,814	0,8813	0,8023	0,0057	0,0117
45	216	1	216	0,006	0,820	0,9389	0,8290	0,015	0,0090
46	217	1	217	0,006	0,826	0,9965	0,8531	0,0331	0,0271
47	218	3	654	0,018	0,844	1,0541	0,8531	0,0271	0,0091
48	219	3	657	0,018	0,862	1,1118	0,8749	0,0309	0,0129
49	220	3	660	0,018	0,880	1,1694	0,8749	0,0129	0,0051
50	221	3	663	0,018	0,898	1,2270	0,8944	0,0144	0,0036
51	222	3	666	0,018	0,916	1,2846	0,8944	0,0036	0,0216
52	223	2	446	0,012	0,928	1,3422	0,9115	0,0045	0,0165
53	224	4	896	0,024	0,952	1,3998	0,9115	0,0165	0,0405
54	225	2	450	0,012	0,964	1,4574	0,9265	0,0255	0,0375
55	227	3	681	0,018	0,982	1,5726	0,9394	0,0246	0,0426
56	228	2	456	0,012	0,994	1,6302	0,9505	0,0315	0,0435
57	229	1	229	0,006	1,000	1,6878	0,9505	0,0435	0,0495
Σ		166	33168	1,000	28,375	-2,8744	28,4694	1,4822	1,1972

c. Data Statistik

$$\text{Mean} = 199,81$$

$$s_x = 16,51$$

d. Perhitungan

$$a_{\text{maks}} = 0,075$$

$$D_{\text{tabel}} = \frac{1,36}{166} = 0,105$$

e. Kesimpulan

Karena $a_{maks} < D_{tabel}$, yaitu $0,075 < 0,105$, maka terima H_0 pada $\alpha = 0,05$, yang artinya data populasi berdistribusi normal.

Lampiran 15. Hasil Uji Homogenitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa dengan Menggunakan Uji Bartlett

a. Hipotesis

H_0 = Semua variansi sama (homogen)

H_1 = Salah satu variansi tidak sama (tidak homogen)

b. Kriteria Pengujian

Terima H_0 bila $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$

Tolak H_0 bila $\chi^2_{hitung} > \chi^2_{tabel}$

Perhitungan Uji Homogenitas

No.	X	k	ni	Y	dk	Si	Si ²	Log Si ²	dk. Si ²	dk. Log Si ²
1	22	1	2	146	1	33,94	1152	3,0615	1152	3,0614525
2	22			194						
3	23	2	8	159	7	8,749	76,55	1,884	535,88	13,187758
4	23			168						
5	23			168						
6	23			159						
7	23			165						
8	23			146						
9	23			173						
10	23			171						
11	24	3	7	173	6	6,89	47,48	1,6765	284,86	10,058855
12	24			171						
13	24			176						
14	24			187						
15	24			179						
16	24			185						
17	24			188						
18	25	4	7	165	6	11,5	132,3	2,1215	793,71	12,729078
19	25			176						
20	25			195						
21	25			185						
22	25			182						
23	25			191						
24	25			198						

Lanjutan Perhitungan Uji Homogenitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	X	k	ni	Y	dk	Si	Si ²	Log Si ²	dk. Si ²	dk. Log Si ²
25	26	5	5	188	4	4,301	18,5	1,2672	74	5,0686869
26	26			183						
27	26			194						
28	26			190						
29	26			185						
30	27	6	8	193	7	8,401	70,57	1,8486	494	12,940402
31	27			202						
32	27			197						
33	27			199						
34	27			176						
35	27			196						
36	27			185						
37	27			192						
38	28	7	9	179	8	8,303	68,94	1,8385	551,56	14,707994
39	28			194						
40	28			195						
41	28			197						
42	28			199						
43	28			198						
44	28			186						
45	28			203						
46	28			206						
47	29	8	8	200	7	14,62	213,7	2,3298	1495,9	16,308581
48	29			177						
49	29			181						
50	29			186						
51	29			191						
52	29			210						
53	29			218						
54	29			184						
55	30	9	9	189	8	9,791	95,86	1,9816	766,89	15,85314
56	30			203						
57	30			196						
58	30			199						
59	30			182						
60	30			214						
61	30			190						
62	30			202						
63	30			206						
64	31			200						
65	31			205						

Lanjutan Perhitungan Uji Homogenitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	X	k	ni	Y	dk	Si	Si ²	Log Si ²	dk. Si ²	dk. Log Si ²
66	31	10	10	206	9	7,285	53,07	1,7248	477,6	15,523396
67	31			190						
68	31			206						
69	31			192						
70	31			211						
71	31			195						
72	31			198						
73	31			209						
74	32	11	10	204	9	9,095	82,71	1,9176	744,4	17,258075
75	32			200						
76	32			186						
77	32			213						
78	32			195						
79	32			189						
80	32			196						
81	32			197						
82	32	214								
83	32	200	12	10	9	9,119	83,16	1,9199	748,4	17,279021
84	33	195								
85	33	197								
86	33	186								
87	33	203								
88	33	207								
89	33	207								
90	33	219								
91	33	210								
92	33	198								
93	33	202	13	9	8	17,33	300,4	2,4776	2402,9	19,82115
94	34	223								
95	34	201								
96	34	179								
97	34	225								
98	34	219								
99	34	197								
100	34	214								
101	34	181								
102	34	196	35							
103	35	194								
104	35	191								
105	35	193								
106	35	229								

Lanjutan Perhitungan Uji Homogenitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	X	k	ni	Y	dk	Si	Si ²	Log Si ²	dk. Si ²	dk. Log Si ²
107	35	14	10	221	9	13,55	183,7	2,2642	1653,6	20,377692
108	35			217						
109	35			201						
110	35			207						
111	35			191						
112	35			204						
113	36	15	9	215	8	12,02	144,5	2,16	1156,2	17,279611
114	36			224						
115	36			193						
116	36			207						
117	36			208						
118	36			188						
119	36			201						
120	36			211						
121	36			221						
122	37	16	8	209	7	9,939	98,79	1,9947	691,5	13,962859
123	37			199						
124	37			208						
125	37			211						
126	37			200						
127	37			201						
128	37			218						
129	37			228						
130	38	17	8	205	7	5,902	34,84	1,5421	243,88	10,794485
131	38			208						
132	38			220						
133	38			216						
134	38			204						
135	38			208						
136	38			204						
137	38			212						
138	39	18	6	218	5	6,432	41,37	1,6167	206,83	8,0832526
139	39			202						
140	39			202						
141	39			205						
142	39			203						
143	39			201						
144	40	19	7	228	6	10,11	102,2	2,0096	613,43	12,057676
145	40			214						
146	40			204						
147	40			222						

Lanjutan Perhitungan Uji Homogenitas Data Kuesioner Tes Pengetahuan tentang Zat Aditif dan Angket Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa

No.	X	k	ni	Y	dk	Si	Si ²	Log Si ²	dk. Si ²	dk. Log Si ²
148	40			227						
149	40			205						
150	40			224						
151	41			211						
152	41			222						
153	41			208						
154	41	20	7	220	6	5,682	32,29	1,509	193,71	9,0540624
155	41			219						
156	41			222						
157	41			221						
158	42			213						
159	42			220						
160	42	21	6	210	5	6,377	40,67	1,6092	203,33	8,0461929
161	42			224						
162	42			224						
163	42			225						
164	43			223						
165	43	22	3	227	2	2,309	5,333	0,727	10,667	1,4539975
166	43			227						
Σ	5393	253	166	33168	144	221,7	3079	41,481	15495	274,90742

c. Perhitungan

1) Menghitung variansi gabungan

$$s^2 = \frac{\sum(dk \cdot s_i^2)}{\sum dk}$$

$$s^2 = \frac{15495}{144}$$

$$s^2 = 107,60$$

2) Menghitung nilai B

$$B = \left(\sum dk \right) \log s^2$$

$$B = (144) \log (107,60)$$

$$B = (144) \cdot (2,031)$$

$$B = 292,58$$

3) Menghitung harga chi-kuadrat

$$\chi^2 = (\ln 10) \left\{ B - \left(\sum dk \right) \log s_i^2 \right\}$$

$$\chi^2 = (2,30) \{ 292,58 - 274,90 \}$$

$$\chi^2 = (2,30) \{ 17,68 \}$$

$$\chi^2 = 40,70$$

d. Harga χ_{tabel}

$$\chi_{\text{tabel}(0,05)(144)} = 173,004$$

e. Kesimpulan

Dari hasil perhitungan diperoleh $\chi^2_{\text{hitung}} < \chi^2_{\text{tabel}}$ yaitu $40,70 < 173,004$,

maka terima H_0 yang berarti data homogen.

Lampiran 16. Uji Signifikansi Model Regresi dan Linieritas Model Regresi

a. Persamaan Model Regresi

Data Statistik

N	= 166	ΣY	= 33168
ΣX	= 5393	ΣY^2	= 6672472
ΣX^2	= 180489	$(\Sigma Y)^2$	= 1100116224
$(\Sigma X)^2$	= 29084449	ΣXY	= 1089361

Untuk memperoleh model regresi, maka dihitung skor a dan b dengan rumus:

$$b = \frac{n(\Sigma XY) - (\Sigma X)(\Sigma Y)}{n\Sigma X^2 - (\Sigma X)^2}$$

$$b = \frac{166(1089361) - (5393)(33168)}{166(180489) - (5393)^2}$$

$$b = \frac{180833926 - 178875024}{29961174 - 29084449}$$

$$b = \frac{1958902}{876725}$$

$$b = 2,23$$

$$a = \frac{\Sigma Y - b\Sigma X}{n}$$

$$a = \frac{33168 - 2,23(5393)}{166}$$

$$a = \frac{33168 - 12026,39}{166}$$

$$a = 127,35$$

Maka diperoleh persamaan regresi sederhana $\hat{Y} = a + bX$ yaitu: $\hat{Y} = 127,35 + 2,23X$

b. Uji Signifikansi/Keberartian Model Regresi

1. Hipotesis

H_0 = Model regresi tidak signifikan

H_1 = Model regresi signifikan

2. Perhitungan

a) JK (Jumlah Kuadrat)

$$1) \text{ JK (T)} = \sum Y^2 = 6672472$$

$$2) \text{ JK (a)} = \frac{(\sum Y)^2}{n} = \frac{1100116224}{166} = 6627206$$

$$\begin{aligned} 3) \text{ JK (b/a)} &= b \left\{ \sum XY - \frac{(\sum X)(\sum Y)}{n} \right\} \\ &= 2,23 \left\{ 1089361 - \frac{(5393)(33168)}{166} \right\} \\ &= 2,23 (1089361 - 1077560,38554) \\ &= 2,23(11800,61446) \\ &= 26315,37 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} 4) \text{ JK (S)} &= \text{JK (T)} - \text{JK (a)} - \text{JK (b/a)} \\ &= 6672472 - 6627206 - 26315,37 \\ &= 18930,46 \end{aligned}$$

$$5) \text{ JK (G)} = 15495,23$$

$$\begin{aligned} 6) \text{ JK (TC)} &= \text{JK (S)} - \text{JK (G)} \\ &= 18930,46 - 15495,23 \\ &= 3435,23 \end{aligned}$$

b) dk (Derajat Kebebasan)

- 1) dk total = $n = 166$
- 2) dk regresi a = 1
- 3) dk regresi (b/a) = 1
- 4) dk sisa = $n - 2 = 166 - 2 = 164$
- 5) dk G = $n - k = 166 - 22 = 144$
- 6) dk TC = $k - 2 = 22 - 2 = 20$

c) RJK (Rata-Rata Jumlah Kuadrat)

- 1) RJK reg = $JK (b/a) = 26315,37$
- 2) RJK sisa = $\frac{JK (S)}{dk \text{ sisa}} = \frac{18930,46}{164} = 115,50$
- 3) RJK (TC) = $\frac{JK (TC)}{dk TC} = \frac{3435,23}{20} = 171,76$
- 4) RJK (G) = $\frac{JK (G)}{dk G} = \frac{15495,23}{144} = 107,60$

Perhitungan Galat

No	X	k	Ni	Y	Y ²	$\Sigma Y^2 - ((\Sigma Y)^2 / Ni)$
1	22	1	2	146	21316	1152
2	22			194	37636	
3	23	2	8	159	25281	535,87
4	23			168	28224	
5	23			168	28224	
6	23			159	25281	
7	23			165	27225	
8	23			146	21316	
9	23			173	29929	
10	23			171	29241	
11	24	3	7	173	29929	284,85
12	24			171	29241	
13	24			176	30976	
14	24			187	34969	
15	24			179	32041	
16	24			185	34225	

Lanjutan Perhitungan Galat

No	X	k	Ni	Y	Y ²	$\Sigma Y^2 - ((\Sigma Y)^2 / Ni)$
17	24			188	35344	
18	25	4	7	165	27225	793,71
19	25			176	30976	
20	25			195	38025	
21	25			185	34225	
22	25			182	33124	
23	25			191	36481	
24	25			198	39204	
25	26	5	5	188	35344	74
26	26			183	33489	
27	26			194	37636	
28	26			190	36100	
29	26			185	34225	
30	27	6	8	193	37249	494
31	27			202	40804	
32	27			197	38809	
33	27			199	39601	
34	27			176	30976	
35	27			196	38416	
36	27			185	34225	
37	27			192	36864	
38	28	7	9	179	32041	551,55
39	28			194	37636	
40	28			195	38025	
41	28			197	38809	
42	28			199	39601	
43	28			198	39204	
44	28			186	34596	
45	28			203	41209	
46	28			206	42436	
47	29	8	8	200	40000	1495,87
48	29			177	31329	
49	29			181	32761	
50	29			186	34596	
51	29			191	36481	
52	29			210	44100	
53	29			218	47524	
54	29			184	33856	
55	30	9	9	189	35721	766,88
56	30			203	41209	
57	30			196	38416	
58	30			199	39601	
59	30			182	33124	

Lanjutan Perhitungan Galat

No	X	k	Ni	Y	Y ²	$\Sigma Y^2 - ((\Sigma Y)^2 / Ni)$
60	30			214	45796	
61	30			190	36100	
62	30			202	40804	
63	30			206	42436	
64	31	10	10	200	40000	477,60
65	31			205	42025	
66	31			206	42436	
67	31			190	36100	
68	31			206	42436	
69	31			192	36864	
70	31			211	44521	
71	31			195	38025	
72	31			198	39204	
73	31			209	43681	
74	32	11	10	204	41616	744,40
75	32			200	40000	
76	32			186	34596	
77	32			213	45369	
78	32			195	38025	
79	32			189	35721	
80	32			196	38416	
81	32			197	38809	
82	32			214	45796	
83	32			200	40000	
84	33	12	10	195	38025	748,40
85	33			197	38809	
86	33			186	34596	
87	33			203	41209	
88	33			207	42849	
89	33			207	42849	
90	33			219	47961	
91	33			210	44100	
92	33			198	39204	
93	33			202	40804	
94	34	13	9	223	49729	2402,88
95	34			201	40401	
96	34			179	32041	
97	34			225	50625	
98	34			219	47961	
99	34			197	38809	
100	34			214	45796	
101	34			181	32761	
102	34	196	38416			

Lanjutan Perhitungan Galat

No	X	k	Ni	Y	Y ²	$\Sigma Y^2 - ((\Sigma Y)^2 / Ni)$
103	35	14	10	194	37636	1653,60
104	35			191	36481	
105	35			193	37249	
106	35			229	52441	
107	35			221	48841	
108	35			217	47089	
109	35			201	40401	
110	35			207	42849	
111	35			191	36481	
112	35			204	41616	
113	36	15	9	215	46225	1156,22
114	36			224	50176	
115	36			193	37249	
116	36			207	42849	
117	36			208	43264	
118	36			188	35344	
119	36			201	40401	
120	36			211	44521	
121	36	221	48841			
122	37	16	8	209	43681	691,50
123	37			199	39601	
124	37			208	43264	
125	37			211	44521	
126	37			200	40000	
127	37			201	40401	
128	37			218	47524	
129	37			228	51984	
130	38	17	8	205	42025	243,87
131	38			208	43264	
132	38			220	48400	
133	38			216	46656	
134	38			204	41616	
135	38			208	43264	
136	38			204	41616	
137	38			212	44944	
138	39	18	6	218	47524	206,83
139	39			202	40804	
140	39			202	40804	
141	39			205	42025	
142	39			203	41209	
143	39			201	40401	
144	40	19	7	228	51984	613,42
145	40			214	45796	

Lanjutan Perhitungan Galat

No	X	k	Ni	Y	Y ²	$\Sigma Y^2 - ((\Sigma Y)^2 / Ni)$
146	40			204	41616	
147	40			222	49284	
148	40			227	51529	
149	40			205	42025	
150	40			224	50176	
151	41	20	7	211	44521	193,71
152	41			222	49284	
153	41			208	43264	
154	41			220	48400	
155	41			219	47961	
156	41			222	49284	
157	41			221	48841	
158	42	21	6	213	45369	203,33
159	42			220	48400	
160	42			210	44100	
161	42			224	50176	
162	42			224	50176	
163	42			225	50625	
164	43	22	3	223	49729	10,66
165	43			227	51529	
166	43			227	51529	
Total			166			15495,23

3. Pengujian Signifikansi/Keberartian Model Regresi

$$a) F_{hitung} = \frac{RJK \left(\frac{b}{a}\right)}{RJK(S)} = \frac{26315,37}{115,50} = 227,83$$

$$b) F_{tabel} = F_{(\alpha)(V1)(V2)}$$

$$V_1 = dk \text{ regresi } (b/a) = 1$$

$$V_2 = dk \text{ sisa} = 164$$

$$\text{Jadi, } F_{tabel} = F_{(0,05)(1)(164)} = 3,90$$

c) Kriteria Pengujian

Tolak H_0 bila $F_{hitung} > F_{tabel}$

Terima H_0 bila $F_{hitung} \leq F_{tabel}$

d) Kesimpulan

Karena $F_{hitung} > F_{tabel}$ yaitu $227,83 > 3,90$, maka tolak H_0 pada $\alpha = 0,05$. Artinya model regresi $\hat{Y} = 127,35 + 2,23X$ signifikan.

c. Uji Linieritas Model Regresi

1. Hipotesis

H_0 = Model regresi linier

H_1 = Model regresi tidak linier

2. Pengujian Linieritas

$$a) F_{hitung} = \frac{RJK(TC)}{RJK(G)} = \frac{171,76}{107,60} = 1,59$$

$$b) F_{tabel} = F_{(\alpha)(V1)(V2)}$$

$$V_1 = dk \text{ Tuna Cocok (TC)} = 20$$

$$V_2 = dk \text{ Galat (G)} = 144$$

$$\text{Jadi, } F_{tabel} = F_{(0,05)(20)(144)} = 1,64$$

c) Kriteria Pengujian

Tolak H_0 bila $F_{hitung} > F_{tabel}$

Terima H_0 bila $F_{hitung} \leq F_{tabel}$

d) Kesimpulan

Karena $F_{hitung} \leq F_{tabel}$ yaitu $1,59 \leq 1,64$, maka terima H_0 pada $\alpha = 0,05$. Artinya model regresi $\hat{Y} = 127,35 + 2,23X$ mempunyai hubungan yang linier.

Hasil Perhitungan Regresi Linier Sederhana

Sumber Variansi	dk	JK	RJK	F _{hitung}	F _{tabel}	Keterangan
Total	166	6672472	6672472			
Regresi (a)	1	6627206	6627206	227,83	3,90	Signifikan
Regresi (b a)	1	26315,37	26315,37			
Sisa	164	18930,46	115,50			
Tuna Cocok	20	3435,23	171,76	1,59	1,64	Linier
Galat	144	15495,23	107,6			

Keterangan :

dk = Derajat kebebasan

JK = Jumlah kuadrat

RJK = Rata-rata jumlah kuadrat

Lampiran 17. Uji Koefisien Korelasi dengan Menggunakan Rumus *Pearson Product Moment*

a. Perhitungan Koefisien

1. Hipotesis

$$H_0: \rho_{xy} = 0$$

$$H_1: \rho_{xy} > 0$$

2. Data Sampel

N	= 166	ΣY	= 33168
ΣX	= 5393	ΣY^2	= 6672472
ΣX^2	= 180489	$(\Sigma Y)^2$	= 1100116224
$(\Sigma X)^2$	= 29084449	ΣXY	= 1089361

3. Perhitungan Koefisien Korelasi dengan Menggunakan Rumus *Pearson Product Moment*.

$$r_{xy} = \frac{n(\Sigma XY) - (\Sigma X) \cdot (\Sigma Y)}{\sqrt{\{n(\Sigma X^2) - (\Sigma X)^2\} \cdot \{n(\Sigma Y^2) - (\Sigma Y)^2\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{166(1089361) - (5393) \cdot (33168)}{\sqrt{\{166(180489) - (29084449)\} \cdot \{166(6672472) - (1100116224)\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{180845546 - 178875024}{\sqrt{\{876725\} \cdot \{7514128\}}}$$

$$r_{xy} = \frac{1970522}{2566675,646}$$

$$r_{xy} = 0,76$$

b. Menghitung Koefisien Korelasi

1. Perhitungan t_{hitung} dan t_{tabel}

$$\begin{aligned} \text{a) } t_{hitung} &= \frac{r_{xy}\sqrt{n-2}}{\sqrt{1-r_{xy}^2}} \\ &= \frac{0,76\sqrt{166-2}}{\sqrt{1-0,76^2}} \\ &= \frac{9,83}{0,64} \\ &= 15,34 \end{aligned}$$

$$\text{b) } t_{tabel} = 1,97$$

2. Kriteria Pengujian

Tolak H_0 bila $t_{hitung} > t_{tabel}$

Terima H_0 bila $t_{hitung} \leq t_{tabel}$

3. Kesimpulan

Karena $t_{hitung} > t_{tabel}$ yaitu $15,34 > 1,97$, maka tolak H_0 . Artinya koefisien korelasi signifikan pada $\alpha = 0,05$. Berdasarkan perhitungan, didapat nilai koefisien korelasi yaitu 0,76. Nilai koefisien korelasi sebesar 0,76 menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang positif antar variabel dan kekuatan hubungan termasuk ke dalam kategori tinggi.

Lampiran 18. Perhitungan Koefisien Determinasi

- a. Koefisien korelasi (r_{xy}) = 0,76
- b. Koefisien determinasi (KD) = $r_{xy}^2 \times 100\%$
= $(0,76)^2 \times 100\%$
= $0,58 \times 100\%$
= 58%

c. Kesimpulan

Berdasarkan perhitungan, didapat nilai koefisien determinasi (KD) yaitu 58%. Nilai tersebut menunjukkan bahwa sebanyak 58% variabel pengetahuan zat aditif memberikan sumbangan/kontribusi pada variabel sikap pemilihan makanan jajanan siswa.

Lampiran 19. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Gambar 10. Siswa sedang mengisi instrumen penelitian



Gambar 11. Kantin di SMPN 74 Jakarta



Gambar 12. Makanan jajanan di SMPN 74 Jakarta



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
Kampus B, Jl. Pemuda No. 10 Rawamangun Jakarta 13220
Telepon : (021) 4894909 Fax. : (021) 4894909 E-mail : dekanfmipa@unj.ac.id

*Building
Future
Leaders*

: 481/6.FMIPA/DT/2016
Hal : Permohonan ijin Melaksanakan
Penelitian

14 April 2016

Kepada Yth. Kepala SMP Negeri 74 Jakarta
Jl. Pemuda No. 6 Rawamangun
di
Jakarta

Dengan hormat,

Sehubungan dengan persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana pada Institusi kami maka dengan ini kami memohon kepada Bapak/Ibu Kepala SMP Negeri 74 Jakarta, untuk memberi kesempatan kepada mahasiswa kami atas nama :

No	Nama	No Reg.	Judul
1.	Dewi Ratna Sari	3415126618	Hubungan Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa SMPN 74 Jakarta..

Untuk melaksanakan penelitian agar mendapatkan kompetensi yang harus dimiliki sebagai Sarjana nantinya. Adapun penelitian tersebut akan dilaksanakan pada Bulan April - Mei 2016.

Merupakan suatu kehormatan bagi kami atas kesempatan yang diberikan semoga hal ini bisa memberikan manfaat bagi kedua pihak.

Demikian permohonan ini kami sampaikan atas perhatian dan kerjasamanya yang baik diucapkan terima kasih.

Pembantu Dekan I

Dr. Muktiningsih, M.Si.
NIP. 196405111989032001

Tembusan:

1. Dekan
2. Kaprodi Pendidikan Biologi
3. Kasubag Pendidikan
4. Mahasiswa ybs.



PEMERINTAH PROVINSI DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA
DINAS PENDIDIKAN

SMP NEGERI 74 JAKARTA

Jalan Pemuda No. 6 /Jalan Mustika Jaya Rawamangun, Jakarta timur Kode Pos 13220
Telp. (021) 4892521, 47863930 Fax. (021) 4703343

SURAT KETERANGAN

No. 158 / I.851.206.3

Yang bertanda tangan dibawah ini, Kepala SMP Negeri 74 Jakarta menerangkan bahwa:

Nama : DEWI RATNA SARI
Nomor Registrasi : 3415126618
Program Studi : Pendidikan Biologi
Fakultas : FMIPA
Universitas Negeri Jakarta.

benar telah mengadakan penelitian terhadap SMP N 74 Jakarta guna mendapatkan data yang diperlukan dalam rangka penulisan skripsi dengan judul: **"Hubungan Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa SMPN 74 Jakarta"**. yang menjadi salah satu syarat untuk mendapatkan ijazah Sarjana (S.1).

Demikian surat keterangan ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dibuat di : Jakarta
Pada Tanggal : 18 Mei 2016
Kepala Sekolah

Juhana, S.Pd, MM.Pd
NIP. 196211231983021001



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya yang bertanda tangan di bawah ini, mahasiswi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Jakarta:

Nama : Dewi Ratna Sari
Nomor Registrasi : 3415126618
Program Studi : Pendidikan Biologi

Menyatakan bahwa skripsi yang saya buat dengan judul "**Hubungan Pengetahuan tentang Zat Aditif dengan Sikap Pemilihan Makanan Jajanan Siswa SMPN 74 Jakarta**" adalah:

1. Dibuat dan diselesaikan oleh saya sendiri berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian pada bulan April-Mei 2016
2. Bukan merupakan duplikat skripsi yang pernah dibuat oleh orang lain atau jiplakan karya tulis orang lain dan bukan terjemahan karya tulis orang lain.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan saya bersedia menanggung segala akibat yang timbul jika pernyataan saya ini tidak benar.

Jakarta, Juni 2016

Yang membuat pernyataan



Dewi Ratna Sari
NIM. 3415126618

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Dewi Ratna Sari. Putri kedua dari dua bersaudara pasangan Bapak Agus Nugroho dan Ibu Nurhayati. Lahir di Klaten, 6 Juni 1994. Bertempat tinggal di Jalan Puyuh 4 Blok F Nomor 194 Rt 10 Rw 15 Pondok Timur Indah 1 Bekasi Timur.

Riwayat Pendidikan :

Memulai pendidikan di TK Islam Mutiara II Bekasi, lulus tahun 2000. Melanjutkan sekolah di SDN Jatimulya 11 Tambun Selatan, lulus tahun 2006. Pada tahun yang sama melanjutkan pendidikan ke SMPN 4 Tambun Selatan dan lulus tahun 2009, setelah itu melanjutkan ke SMAN 9 Bekasi dan lulus tahun 2012. Penulis kemudian melanjutkan studi di Universitas Negeri Jakarta, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (MIPA), Program Studi Pendidikan Biologi.

Pengalaman Organisasi:

Selama kuliah di Universitas Negeri Jakarta, penulis pernah mengikuti Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di Hutan Wanagama Yogyakarta pada tahun 2015, Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Banjarmasin Kecamatan Carita Kabupaten Pandeglang Provinsi Banten selama 30 hari pada bulan Juli-Agustus 2015, dan Program Keterampilan Mengajar (PKM) di SMPN 74 Jakarta Timur pada bulan September-Desember 2015.