

TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PEDAGANG JAJANAN TENTANG PEMAKAIAN NATRIUM SIKLAMAT DAN RHODAMIN B

Santi Novita, Retno Adriyani

Departemen Kesehatan Lingkungan

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga

e-mail: santinotes@gmail.com

Abstract: *A healthy snack is a snack that is free of rhodamin B and sodium cyclamate is not exceeding the limit . Research's purposes is to identify a knowledge and attitudes about the use of rhodamine hawker traders B and sodium cyclamate . This study is a descriptive cross sectional design . The study of population hawker traders are around SDN Pucang I and IV Sidoarjo . The sample size is the overall study population by 13 merchants and 7 samples snacks . Collection of data is through observation and interviews . Examination of rhodamin B and sodium cyclamate done through laboratory tests . The results showed that lacking of knowledge of the majority of traders is about 53.8% , having a good attitude of 53.8% , and in the sample of snacks are not found the use of rhodamin B as well as natrium cyclamate in excess of levels . Conclusions of research is that, the level of knowledge of most traders are unfavorable but traders mostly good attitude which is in line with the results of the study being found no use of rhodamine B and sodium cyclamate that exceed the limit . The relevant agencies such as the health department should conduct the extension of health more frequent, as well as, the traders should be motivated to attend the extension of health, and to get a counseling regarding food additives , rhodamin B and sodium cyclamate , and schools should provide healthy cafeteria for their students.*

Keywords: *the attitude of traders, knowledge of trader, sodium cyclamate, and rhodamin B.*

Abstrak: Jajanan yang terbebas dari Rhodamin B dan Natrium Siklamat yang tidak melebihi batas. Tujuan penelitian untuk mengidentifikasi pengetahuan dan sikap pedagang jajanan tentang pemakaian rhodamin B dan natrium siklamat. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan rancang bangun *cross sectional*. Populasi penelitian pedagang jajanan di sekitar SDN Pucang I dan IV Sidoarjo. Besar sampel adalah seluruh populasi penelitian sebanyak 13 pedagang dan 7 sampel jajanan. Pengumpulan data melalui observasi dan wawancara. Pemeriksaan rhodamin B dan natrium siklamat dilakukan melalui pemeriksaan laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan mayoritas pedagang berpengetahuan kurang 53,8%, memiliki sikap yang baik 53,8% dan pada sampel jajanan tidak ditemukan pemakaian rhodamin B dan natrium siklamat yang melebihi kadar. Kesimpulan penelitian adalah tingkat pengetahuan pedagang sebagian besar kurang tetapi sikap pedagang sebagian besar baik hal ini sesuai dengan hasil penelitian dengan tidak ditemukan pemakaian rhodamin B serta natrium siklamat yang melebihi batas. Hendaknya pihak dinas terkait seperti dinas kesehatan lebih sering melakukan penyuluhan serta pedagang lebih giat mengikuti penyuluhan dan mencari informasi tentang bahan tambahan makanan, rhodamin B dan natrium siklamat, serta pihak sekolah hendaknya menyediakan kantin sehat bagi siswanya.

Kata kunci: natrium siklamat , pengetahuan pedagang, rhodamin B, sikap pedagang

PENDAHULUAN

Makanan sehat adalah makanan yang higienis dan bergizi serta mengandung zat hidrat arang, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Agar makanan sehat maka pengolahannya harus memenuhi syarat pengolahan, syarat penyimpanan dan syarat pengangkutan (Mukono, 1999).

Banyak negara berkembang seperti indonesia masih berkecukupan dalam masalah gizi, masalah keamanan pangan menjadi penting untuk diperhatikan karena dampak

yang ditimbulkan dapat mempengaruhi masalah gizi dan kesehatan (Cahyadi, 2008).

Jajanan memegang peran cukup penting dalam memberikan asupan energi dan gizi bagi anak usia sekolah. Energi dan gizi tentunya diperlukan juga untuk perkembangan fisik anak usia sekolah (Adam, 2004).

Selain diproduksi secara dalam skala industri menengah dan besar, jajanan anak sekolah juga diproduksi dalam skala industri rumah tangga baik langsung dibuat oleh penajanya secara langsung dilokasi

penjualan dan jajanan tersebut tidak memiliki label.

Pemerintah sudah mengeluarkan larangan penggunaan bahan-bahan tertentu dalam makanan, seperti pewarna tekstil rodamin, pengawet boraks, formalin, atau melamin. Lalu pemanis buatan siklamat dan sakarin atau bahan pengawet yang melebihi ambang batas juga dilarang, Peraturan Pemerintah yang memuat tentang bahan tambahan pangan antara lain: Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan dalam peraturan tersebut dijelaskan mengenai 27 jenis bahan tambahan pangan yang diperbolehkan yaitu antibuih, antikempal, antioksidan, bahan pengkarbonasi, garam pengemulsi, gas untuk kemasan, humektan, pelapis, pemanis, pembawa, pembentuk gel, pembuih, pengatur keasaman, pengawet, pengembang, pengemulsi, pengental, pengeras, penguat rasa, peningkat volume, penstabil, peretensi warna, perisa, perlakuan, pewarna, propelan, dan sekuestran. Dalam peraturan ini juga disebutkan bahan-bahan yang dilarang pemakaiannya dalam makanan, yaitu Asam borat dan senyawanya, asam salisilat dan garamnya, dietilpirokarbonat, dulsin, formalin, kalium bromat, kalium idorat, kloramfenikol, minyak nabati yang dibrominasi, nitrofurazon, dulkana, kokain, nitrobenzen, sinamilantranilat, dihidrosafrol, biji tonka, minyak kalamus, minyak tansi, minyak sasafras. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 239/MENKES/PER/V/1985 tentang zat warna tertentu yang dinyatakan sebagai bahan berbahaya. Pada Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan tersebut tercantum bahwa rhodamin B (C. I Food Red 15) dengan nomor indeks warna 45170 dinyatakan sebagai bahan berbahaya. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.00.05.5.1.4547 tentang persyaratan penggunaan bahan tambahan pangan pemanis buatan dalam produk pangan.

Penyalahgunaan bahan kimia berbahaya seperti formalin dan rhodamin B oleh produsen pangan jajanan adalah salah satu contoh rendahnya tingkat pengetahuan produsen mengenai keamanan pangan

jajanan. Hal ini dapat juga disebabkan karena pendidikan penjamah makanan sebagian besar berpendidikan tamat SMA yang minim informasi tentang kesehatan. Fasilitas sanitasi sebagian besar belum memenuhi persyaratan kesehatan. Tetapi penanganan terhadap bahan-bahan makanan sudah baik, namun penjamah makanan belum berperilaku hidup bersih dan sehat (Hartono dan Susanna, 2003).

Longgarnya pengawasan dan tidak adanya peraturan yang melarang siswa untuk jajan di pedagang makanan di luar sekolah di SDN Pucang I dan IV Kabupaten Sidoarjo menjadikan siswa rentan akan risiko dari bahaya keracunan makanan. Hal ini dibuktikan dengan masih terdapat pedagang makanan di luar sekolah dan banyak siswa yang membeli makanan di pedagang makanan tersebut.

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah menggambarkan pengetahuan dan sikap pedagang jajanan tentang pemakaian rhodamin B dan natrium siklamat di SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Dan memiliki tujuan khusus Mengetahui karakteristik responden yaitu pedagang jajanan sekolah di SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Mengidentifikasi tingkat pengetahuan dan sikap pedagang jajanan sekolah tentang rhodamin B dan natrium siklamat di SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Mengidentifikasi jenis makanan yang diduga mengandung rhodamin B dan natrium siklamat di SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo.

Berdasarkan Keputusan Kepala Badan POM No HK.00.05.5.1.4547 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan Dalam Produk Pangan, pemanis buatan adalah bahan tambahan pangan yang dapat menyebabkan rasa manis pada produk pangan yang tidakatau sedikit mempunyai nilai gizi atau kalori, hanya boleh ditambahkan ke dalam produk pangan dalam jumlah tertentu.

Pemanis merupakan senyawa kimia yang sering ditambahkan dan digunakan untuk keperluan produk pengolahan pangan, industri, serta minuman dan makanan kesehatan (Eriawan dan Imam, 2002).

Natrium siklamat pertama kali ditemukan oleh Michael Sveda pada tahun 1973. dan sejak tahun 1950 digunakan sebagai bahan tambahan pangan, dan tersedia dalam bentuk garam natrium dari asam siklamat (Cahyadi, 2008).

Natrium siklamat merupakan pemanis buatan yang paling banyak digunakan di Indonesia. Menurut peraturan menteri kesehatan No 722/Menkes/PER/IX/1988, sebenarnya siklamat hanya boleh digunakan dalam pangan yang khusus ditujukan untuk orang yang menderita diabetes mellitus atau sedang menjalani diet rendah kalori. Batas maksimum yang diperbolehkan dalam penggunaan siklamat adalah 500 mg–3 g/kg bahan, dan hanya boleh digunakan untuk pangan rendah kalori dan dibatasi tingkat konsumsinya sebesar 0,5 mg/kg berat badan/hari. Siklamat merupakan bahan pemanis makanan yang mempunyai ciri fisik tidak berbau, berbentuk serbuk kristal berwarna putih, dan mempunyai 30 kali lebih manis dari sukrosa (gula meja) (Omeye, 2004).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada tikus siklamat dapat menyebabkan kanker darah pada tikus. Karena siklamat dapat berubah bentuk menjadi siklohexymelamin yang sangat beracun, dan FDA menyatakan bahwa siklamat bersifat teratogenik. Selain itu juga menimbulkan banyak gangguan bagi kesehatan, di antaranya tremor, migrain dan sakit kepala, kehilangan daya ingat, bingung, insomnia, iritasi, asma, hipertensi, diare, sakit perut, alergi, impotensi dan gangguan seksual, kebotakan, dan kanker otak (Indriasari, 2008).

Berdasarkan Lampiran II Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor : 00386/C/SK/II/1990 ada beberapa zat warna yang dilarang digunakan dalam makanan, obat ataupun pada kosmetik. Rhodamin B dan metanil yellow sering dipakai untuk mewarnai kerupuk, makanan ringan, terasi, kembang gula, sirup manisan, tahu kuning. Rhodamin B adalah pewarna tekstil bukan *food grade*. Rhodamin B termasuk zat yang apabila diamati dari segi fisiknya cukup mudah untuk dikenali. Bentuknya seperti kristal, biasanya berwarna hijau atau ungu kemerahan. Rhodamin B juga tidak berbau serta mudah larut dalam larutan

berwarna merah terang berfluorescence. Zat pewarna ini mempunyai banyak sinonim, antara lain D and C Red no 19, Food Red 15, ADC Rhodamin B, Aizen Rhodamine dan Brilliant Pink B (POM, 2012). Rhodamin B biasa digunakan dalam industri tekstil. Tapi rhodamin B pada saat ini banyak digunakan sebagai pewarna makanan dikarenakan umumnya mempunyai warna yang lebih cerah, lebih stabil dalam penyimpanan, harganya lebih murah dan produsen pangan belum menyadari bahaya dari pewarna tersebut (Listiana, 2009). Adapun ciri-ciri pangan yang mengandung rhodamin B antara lain warna cerah mengkilap dan lebih mencolok, terkadang warna terlihat tidak homogen, ada gumpalan warna pada produk, dan bila dikonsumsi rasanya sedikit lebih pahit. Biasanya produk yang mengandung rhodamin B tidak mencantumkan kode, label, merek, atau identitas lengkap (Badan POM, 2012). Keluhan akibat pemakaian rhodamin B bila tertelan akan menyebabkan iritasi saluran pencernaan, dan air seni berwarna merah/merah muda.

Perilaku menurut Notoatmodjo (2003) adalah apa yang dikerjakan organisme itu baik yang dapat diamati secara langsung atau secara tidak langsung. Perilaku memegang peran penting dalam penentuan status kesehatan hal sesuai dengan teori H.L Blum bahwa status kesehatan dipengaruhi oleh faktor lingkungan, perilaku, pelayanan kesehatan, dan genetik. Oleh karena itu keempat faktor tersebut harus mendapat perhatian yang serius dalam upaya pencapaian derajat kesehatan yang optimal.

Meskipun perilaku merupakan rangsangan yang berasal dari luar, namun dalam memberikan respons sangat tergantung pada karakteristik dan faktor lain dari individu tersebut. Faktor yang membedakan respons terhadap stimulus (determinan perilaku) dapat dibagi menjadi 2: Determinan Internal karakteristik individu yang bersifat bawaan misal, tingkat kecerdasan, tingkat emosional, dan jenis kelamin. Determinan Eksternal meliputi faktor yang berasal dari lingkungan baik lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, dan politik. Faktor lingkungan sering disebut faktor yang paling dominan dalam mewarnai perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2007).

Selanjutnya Lawrence Green dalam Notoatmodjo (2005) menyatakan bahwa perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor pokok, yakni faktor predisposisi (*predisposing factor*), faktor yang mendukung (*enabling factor*), dan faktor yang memperkuat atau mendorong (*reinforcing factor*). .

Pengetahuan atau *Knowledge* adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga dan sebagainya (Notoatmojo, 2005).

Sikap adalah merupakan reaksi atau respons seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek, di mana manifestasi dari sikap tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku tertutup. Menurut Newcomb dalam Notoatmodjo (2003) sikap merupakan kesiapan atau kesediaan dalam bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap itu masih merupakan reaksi tertutup bukan merupakan reaksi terbuka.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah penelitian lapangan yang bersifat observasional di mana peneliti melakukan pengamatan terhadap variabel yang menjadi objek penelitian.

Dilihat dari waktu pelaksanaannya merupakan penelitian *cross sectional* karena penelitian untuk mempelajari dinamika korelasi antara faktor risiko dengan efek, diukur sekaligus pada suatu saat (Notoatmodjo, 2005).

Berdasarkan metode penelitiannya termasuk penelitian deskriptif yang dilakukan dengan menggambarkan tentang suatu keadaan atau objek yang akan diteliti secara objektif (Notoatmodjo, 2005).

Populasi penelitian ini adalah pedagang jajanan yang berjualan di SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo sebanyak 13 orang pedagang jajanan sekolah. Sampel pedagang adalah semua pedagang jajanan yang berada di SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Sebanyak 13 responden. Sampel jajanan sekolah adalah sebagian jajanan sekolah non label yang

dijual oleh pedagang jajanan di sekitar SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Sampel makanan nonlabel yang diduga mengandung siklamat dan rhodamin B sehingga diambil sampel dengan ciri-ciri berwarna merah, berasa manis, atau berwarna merah dan manis. Masing-masing diambil 1 sampel jajanan dari setiap pedagang. Sebanyak 7 sampel jajanan yang secara organoleptik diduga mengandung rhodamin B dan natrium siklamat yaitu sirup es oyen, mutiara es oyen, gulali, arum manis, lekker, puding agar, dan waffel.

Penelitian dilakukan di wilayah sekitar SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Penelitian akan dilaksanakan selama 6 bulan sejak pembuatan proposal pengambilan data dilakukan selama bulan September 2013.

Variabel yang diteliti terdiri dari variabel independen yaitu Variabel Independen karakteristik pedagang jajanan, pengetahuan pedagang jajanan, dan sikap pedagang jajanan serta Variabel Dependen yaitu pemakaian rhodamin B dan siklamat oleh pedagang jajanan.

Adapun teknik dan instrument pengumpulan data sebagai berikut

Data Primer terdiri dari observasi lapangan merupakan pengamatan langsung terhadap jumlah pedagang jajanan dan jenis jajanan yang dijual di sekitar SDN Pucang I dan IV Kecamatan Candi Kabupaten Sidoarjo. Wawancara ditujukan kepada responden pedagang jajanan dengan bantuan kuesioner untuk mengetahui karakteristik pedagang, pengetahuan dan sikap pedagang terhadap pemakaian rhodamin B dan natrium siklamat. Dan hasil analisis terhadap rhodamin B dan natrium siklamat di Balai Laboratorium Kesehatan Surabaya. Metode analisis rhodamin B menggunakan metode kromatografi lapis tipis dan uji kuantitatif natrium. Data Primer diperoleh melalui instrument lembar kuesioner untuk mengetahui pengetahuan dan sikap. Identifikasi pemakaian rhodamin B dan natrium siklamat melalui pemeriksaan laboratorium sampel makanan di Balai Laboratorium Kesehatan Surabaya.

Tabel 1. Distribusi Pedagang Jajanan berdasarkan Tingkat Pengetahuan Pedagang di SDN Pucang I dan IV, Sidoarjo Tahun 2013

Tingkat Pengetahuan	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Tinggi	1	7,7
Sedang	5	38,5
Kurang	7	53,8
Total	13	100,0

Analisis data yang digunakan adalah analisis secara deskriptif dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi yang disertai narasi variabel untuk karakteristik, tingkat pengetahuan pedagang dan sikap pedagang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pedagang

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden pedagang jajanan termasuk dalam klasifikasi umur dewasa awal sebanyak 38,4% yaitu berusia dengan rentang 26 tahun sampai dengan 35 tahun. Menunjukkan bahwa mayoritas responden pedagang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 84,6% menunjukkan bahwa mayoritas yaitu sebanyak 61,5% pedagang berpendidikan terakhir tamat SMA hal ini menunjukkan bahwa tingkat pendidikan responden sudah cukup tinggi. Menunjukkan bahwa mayoritas pedagang berjualan < 5 tahun sebanyak 61,5% menunjukkan bahwa biaya paling banyak yang dikeluarkan untuk berdagang dalam sehari berada pada kisaran > Rp.50000 sampai dengan Rp. 100.000 rupiah sebanyak 61,5%

Tabel 2 Distribusi Sikap Pedagang di SDN Pucang I dan IV, Sidoarjo Tahun 2013

Sikap Pedagang	Jumlah	Persentase (%)
Baik	7	53,8
Sedang	5	38,5
Kurang	1	7,7
Total	13	100,0

Tabel 3. Distribusi keberadaan Rhodamin B dan Natrium Siklamat Pada Sampel Jajanan di SDN Pucang I dan Pucang IV Sidoarjo Tahun 2013

Sampel Jajanan	Rhodamin B		Natrium Siklamat	
	Ada	Tidak Ada	Melebihi Kadar	Tidak Melebihi Kadar
Sirup Es oyen		√		102,0 ppm
Mutiara Es oyen		√		(0,00 ppm)
Arum Manis		√		(0,00 ppm)
Wafell		√		(0,00 ppm)
Adonan Leker		√		(0,00 ppm)
Gulali		√		(0,00 ppm)
Puding Agar		√		(0,00 ppm)

sebanyak 8 pedagang menunjukkan hanya 30,8% responden pernah mendapatkan penyuluhan tentang bahan tambahan makanan sebanyak 69,2% responden pernah mendapatkan informasi tentang bahan tambahan pangan. Dan informasi tentang bahan tambahan pangan diperoleh dari media televisi.

Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Jajanan Mengenai Bahan Tambahan Pangan

Tingkat pengetahuan pedagang merupakan salah satu dari faktor yang mempermudah untuk terjadinya perilaku seseorang Responden pada penelitian ini adalah semua pedagang jajanan yang berjualan di SDN Pucang I dan IV Kab. Sidoarjo, sebanyak 13 pedagang. Tingkat pengetahuan responden diukur dengan memberikan 20 pertanyaan melalui lembar kuesioner mengenai 3 komponen yaitu bahan tambahan secara umum, pewarna non pangan, serta pemanis pangan buatan. Tingkat pengetahuan pedagang dibagi

menjadi 3 klasifikasi yaitu: tinggi bila jawaban benar lebih atau sama dengan 80%, sedang bila jawaban benar sebesar 65% sampai dengan kurang dari 80%, dan pengetahuan kurang bila jawaban kurang dari 65%.

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 53,8% responden memiliki tingkat pengetahuan yang kurang mengenai bahan tambahan pangan, pewarna buatan dan pemanis buatan. Sikap pedagang juga dikategorikan menjadi sikap baik, sedang dan kurang baik. Sikap pedagang diukur secara langsung dengan memberikan pendapat dengan kata “sangat setuju”, “setuju”, “kurang setuju”, dan “tidak setuju” terhadap pernyataan-pernyataan tentang bahan tambahan pangan. Sikap tersebut diukur dengan menggunakan skala sikap model Likert. Skala Likert yang digunakan yaitu “sangat setuju” dengan skor 4, “setuju” dengan skor 3, “kurang setuju” dengan skor 2, “tidak setuju” dengan skor 1. Sikap pedagang yang “baik” adalah sikap pedagang dengan skor lebih dari 70%, sikap pedagang yang “sedang” bila memiliki skor antara 40% sampai dengan 70%, dan kurang bila skor kurang dari 40%. Dari hasil penelitian diketahui mayoritas sikap pedagang sudah baik sebanyak 7 orang (53,8%),

Sampel jajanan sekolah diambil sebanyak 7 sampel jajanan sekolah. Sampel diambil berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya yaitu jajanan non label yang memiliki ciri-ciri mempunyai rasa manis, berwarna merah atau memiliki ciri keduanya yaitu arum manis, gulali, es oyen (sampel sirup dan mutiara), kue leker, kue wafell, dan puding agar.

Semua sampel dilakukan pengujian laboratorium di laboratorium Balai Laboratorium Kesehatan Surabaya. Berdasarkan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui kadar natrium siklamat dan keberadaan rhodamin B pada semua sampel dinyatakan negatif

Hasil penelitian menunjukkan sebanyak 53,8% responden memiliki tingkat pengetahuan yang kurang mengenai bahan tambahan pangan, pewarna buatan dan pemanis buatan. Pada umumnya, responden

pada usia dewasa awal 26–35 tahun masih memiliki tingkat kemampuan penerimaan pengetahuan yang baik dan dianggap sudah memiliki pengetahuan yang cukup, dan dapat membedakan antara perilaku baik dan perilaku yang tidak baik untuk dilakukan, meskipun dalam praktiknya tidak selalu dapat melakukan perilaku yang baik. Pengalaman yang dimiliki dapat menjadi sumber pengetahuan atau cara memperoleh kebenaran dalam hal ini tentang bahan tambahan makanan, rhodamin B dan natrium siklamat. Dipengaruhi juga dengan ketersediaan informasi dan pendidikan non formal yang masih sedikit diikuti oleh pedagang jajanan sekolah. Pernyataan tersebut didukung Notoatmodjo (2003) yang menyatakan bahwa pengetahuan adalah hasil tahu dari manusia yang sekedar menjawab pertanyaan “what”. Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap objek tertentu.

Dari hasil penelitian diketahui mayoritas sikap pedagang sudah baik sebanyak 7 orang (53,8%). Sikap adalah merupakan reaksi atau respons seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek, di mana manifestasi dari sikap tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku tertutup. Menurut Newcomb dalam Notoatmodjo (2003) sikap merupakan kesiapan atau kesediaan dalam bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap itu masih merupakan reaksi tertutup bukan merupakan reaksi terbuka. Menurut Notoatmodjo (2007) sikap akan mendekati atau menjauhi orang lain atau objek lain. Sikap responden pada setiap pernyataan sudah baik dapat dilihat nilai pada rentang skala likert berada pada rentang setuju atau sangat setuju.

Sampel jajanan sekolah diambil sebanyak 7 sampel jajanan sekolah. Sampel diambil berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sebelumnya yaitu jajanan non label yang memiliki ciri-ciri mempunyai rasa manis, berwarna merah atau memiliki ciri keduanya yaitu arum manis, gulali, es oyen (sampel sirup dan mutiara), kue leker, kue wafell, dan puding agar. Semua sampel dilakukan pengujian laboratorium di

laboratorium Balai Laboratorium Kesehatan Surabaya.

Berdasarkan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui kadar natrium siklamat masih pada batas normal dan keberadaan rhodamin B pada semua sampel dinyatakan negatif. Natrium siklamat adalah pemanis buatan yang diizinkan ditambahkan ke dalam produk pangan dalam jumlah tertentu. Natrium siklamat memiliki intensitas rasa manis yang menunjukkan kekuatan atau tingkatan kadar kemanisan suatu bahan pemanis berkisar 15–31 diukur dengan membandingkan dengan kemanisan sukrosa 10% (Cahyadi, 2008).

Berdasarkan Keputusan Kepala Badan POM No HK.00.05.5.1.4547 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan Dalam Produk Pangan Pemanis buatan tidak diizinkan penggunaannya pada produk pangan olahan tertentu untuk dikonsumsi oleh kelompok tertentu meliputi bayi, balita, ibu hamil, ibu menyusui dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatannya. Siklamat merupakan pemanis buatan yang paling banyak digunakan di Indonesia. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No 722/Menkes/Per/IX/88, sebenarnya natrium siklamat hanya boleh digunakan dalam pangan yang khusus ditujukan untuk orang yang menderita diabetes mellitus atau sedang menjalani diet rendah kalori.

Batas maksimum yang diperbolehkan dalam penggunaan natrium siklamat adalah 500 mg – 3 g/kg bahan. Dan hanya boleh digunakan untuk pangan rendah kalori dan dibatasi tingkat konsumsinya sebesar 0,5 mg/kg berat badan/ hari. Natrium siklamat adalah bahan pemanis makanan yang mempunyai ciri fisik tidak berbau, berbentuk serbuk kristal berwarna putih, dan mempunyai 30 kali lebih manis dari sukrosa (gula meja) (Omeye, 2004).

Rhodamin B Berdasarkan lampiran II Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat Dan Makanan Nomor : 00386/C/SK/ II/90 ada beberapa zat warna yang dilarang digunakan dalam makanan, obat ataupun pada kosmetik. Rhodamin B termasuk zat yang apabila diamati dari segi fisiknya cukup mudah untuk dikenali. Bentuknya seperti negatif, biasanya berwarna hijau

atau ungu kemerahan. Rhodamin B juga tidak berbau serta mudah larut dalam larutan berwarna merah terang berfluorescen. Zat pewarna ini mempunyai banyak sinonim, antara lain D and C Red no 19, Food Red 15, ADC Rhodamin B, Aizen Rhodamine dan Brilliant Pink B (Badan POM, 2012).

Pada kuesioner ditanyakan mengenai alasan pemakaian rhodamin b dari kuesioner diketahui bahwa egativ tertinggi pemakaian rhodamin b adalah agar hasil lebih baik dan menarik sebanyak 40,9% sedangkan egativ kedua tertinggi adalah harganya murah 36,4%. Hal ini sesuai dengan pernyataan bahwa rhodamin biasa digunakan dalam egative tekstil. Tapi rhodamin B pada saat ini banyak digunakan sebagai pewarna makanan dikarenakan umumnya mempunyai warna yang lebih cerah, lebih stabil dalam penyimpanan, harganya lebih murah dan produsen pangan belum menyadari bahaya dari pewarna tersebut (Listiana, 2009).

Adapun ciri pangan yang mengandung rhodamin B antara lain warna cerah mengkilap dan lebih mencolok, terkadang warna terlihat tidak egative, ada gumpalan warna pada produk, dan bila dikonsumsi rasanya sedikit lebih pahit. Biasanya produk yang mengandung rhodamin B tidak mencantumkan kode, label, merek, atau identitas lengkap (Badan POM. 2012).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa walaupun tingkat pengetahuan pedagang terhadap pemakaian rhodamin B dan natrium Siklamat masih kurang sebanyak 53,8%, tetapi pedagang memiliki sikap yang baik hal ini dinyatakan bahwa sebesar 53,8% pedagang memiliki sikap yang baik, hal ini sesuai dengan hasil pemeriksaan laboratorium sampel jajanan terhadap keberadaan rhodamin B dan kadar natrium siklamat di mana hasilnya negative mengandung rhodamin B dan tidak ada penggunaan natrium siklamat yang melebihi kadar.

KESIMPULAN DAN SARAN

Karakteristik pedagang jajanan berdasarkan umur berkisar pada rentang 26–35 tahun, berdasarkan jenis kelamin menunjukkan mayoritas laki-laki, berdasarkan pendidikan formal terakhir

yang ditempuh menunjukkan mayoritas berpendidikan terakhir Sekolah Menengah Atas. Berdasarkan lama berjualan mayoritas kurang dari 5 tahun. Dan biaya yang dikeluarkan dalam sehari berkisar sebesar kurang dari Rp. 50.000,- sampai dengan Rp. 100.000,-. Penyuluhan tentang bahan tambahan makanan hanya sebagian kecil pedagang yang pernah mendapatkan penyuluhan. Dan pihak yang melakukan penyuluhan berasal dari dinas kesehatan kabupaten Sidoarjo, puskesmas dan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Besar responden pernah mendapatkan informasi tentang bahan tambahan makanan dan media informasi yang menjadi pilihan utama responden adalah media komunikasi televisi, radio dan koran. Tingkat pengetahuan pedagang jajanan mengenai bahan rhodamin B dan natrium siklamat sebagian besar pedagang adalah masih kurang sedangkan Sikap sebagian besar pedagang jajanan mengenai bahan tambahan makanan, rhodamin B dan natrium siklamat masuk dalam kategori baik. Macam jajanan nonlabel di SDN Pucang I dan IV terdiri dari pedagang pempek, telur puyuh goreng, puding agar, kue leker, nasi bungkus, kue molen, es oyen, wafel, batagor arum manis dan gulali. Pada sampel jajanan nonlabel tidak ditemukan adanya pemakaian natrium siklamat yang melebihi batas dan pemakaian Rhodamin B.

Pihak-pihak seperti Dinas kesehatan, puskesmas ataupun Badan Pengawas obat dan makanan hendaknya melakukan penyuluhan rutin yang bersifat terbuka dan menyenangkan untuk diikuti seperti diadakan di alun-alun sembari disertai food bazar yang diikuti oleh pedagang jajanan. Agar tingkat pengetahuan pedagang menjadi meningkat. Dan melakukan sosialisasi melalui media televisi lokal karena kebanyakan pedagang lebih suka mendapatkan informasi dari televisi. Pedagang hendaknya berperan aktif untuk mendapatkan informasi terbaru tentang bahan tambahan pangan dengan berperan aktif mengikuti penyuluhan atau acara yang dilakukan pihak dinas kesehatan. Agar dapat menyajikan jajanan sekolah yang sehat. Bagi pihak sekolah hendaknya membuat aturan tentang larangan keluar area sekolah saat jam istirahat atau menutup

pagar sekolah dengan harapan mengurangi kesempatan siswa untuk jajan di luar dan pihak sekolah hendaknya menyediakan kantin sehat yang berperan penting dalam mewujudkan pesan-pesan kesehatan dan dapat menentukan perilaku makan siswa sehari-hari melalui penyediaan makanan sebagai pengganti makan pagi dan makan siang di rumah serta camilan dan minuman yang sehat, aman dan bergizi. Bagi orang tua hendaknya mengganti uang saku dengan bekal makanan yang dibuat sendiri di rumah yang terpantau tingkat keamanannya. Bagi peneliti selanjutnya dapat melakukan penelitian tentang hubungan antar variabel yang ada, atau meneliti variabel yang pada penelitian ini belum diteliti.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Marti., Motarjemi, Yasmine., 2004. *Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta ; ECG.
- Badan POM. R.I., 2012. *Bahaya Rhodamin B sebagai Pewarna pada Makanan* .<http://ik.pom.go.id/wp-content/uploads/2011/11/Bahaya-Rhodamin-B-sebagai-Pewarna-pada-Makanan.pdf> (sitasi 16 September 2013).
- Cahyadi, Wisnu., 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta ; Bumi Aksara.
- Dewi, Shofiani., 2008. *Pelabelan Perisa Produk Pangan*. <http://www.foodreview.bizloginpreview.phpview&id=55777.htm> (sitasi tgl 8 September 2013).
- Eriawan, R., Imam, P., 2002. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. Jakarta: Radja Grafindo Persada.
- Hartono., Susanna, 2003. *Sanitasi dan Higiene*. Surabaya; SIC
- Indriasari, Lusiana., 2008. *Waspada Siklamat dan Sakarin*.<http://www.republik%20a.co.id>, 2008 (Sitasi 1 September 2009).
- Keputusan Kepala Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.00.05.5.1.4547 tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan
- Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Nomor: 00386/C/

- SK/II/90 tentang Perubahan Lampiran Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 239/Menkes/Per/V/85 tentang Zat Warna Tertentu yang Dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.
- Listiana, Wina., 2009. *Pemakaian Zat Pewarna Makanan Pada Makanan*. <http://www.kedokteranhewan-uwks.co.cc/2009/07/> (sitasi 21 Agustus 2009).
- Mukono, H. J., 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya ; Airlangga University Press.
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2003. *Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta ; Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2005. *Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasinya*. Jakarta; Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2005. *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta; Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo., 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta ; Rineka Cipta.
- Omeye, Stanley. T., 2004. *Food and Nutritional Toxicology*. Florida ; Crc press.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 239/Menkes/Per/V/1985 Tentang Zat Warna Tertentu yang dinyatakan Sebagai Bahan Berbahaya.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 1168/Menkes/Per/X/1999 tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Menkes/ Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Siahaan, Albiner., 2013. *Bahan Tambahan Makanan*. <http://library.usu.ac.id/download/fkm/fkm-albiner.pdf> (sitasi 9 September 2013).