

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Pangan

1. Pengertian Pangan

Standar pola makan seseorang memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kualitas hidup, seperti halnya tingkat pendidikan dan pengetahuan seseorang. Pangan dapat berdampak terhadap kesehatan dan kekuatan, maka pangan merupakan salah satu kebutuhan manusia yang paling mendasar untuk menunjang kehidupan (Wahyuningsih & Ruhardi, 2022). Pangan dimaksudkan untuk menyediakan bahan bakar bagi tubuh. Makanan juga membantu tumbuh kembang manusia, menjaga agar sel tetap bekerja dengan baik, mengontrol metabolisme, menjaga kadar cairan tetap stabil, dan melindunginya dari penyakit (Nurlailia dkk, 2021).

Segala sesuatu yang diolah maupun tanpa diolah dan bersumber dari perairan, perikanan, sumber air, perkebunan, pertanian, peternakan, dan kehutanan yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman untuk konsumsi manusia. Dalam hal ini yang termasuk adalah bahan tambahan makanan, makanan bahan baku, dan bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan dan minuman (UU No. 18 Tahun 2012).

2. Jenis-jenis Pangan

Menurut UU No. 18 Tahun 2012, pangan diklasifikasikan kedalam kategori berikut tergantung pada sumbernya:

- a. Pangan segar, juga dikenal sebagai makanan yang tidak diolah, adalah makanan yang dapat langsung dimakan atau digunakan sebagai komponen dalam memproduksi makanan.
- b. Pangan olahan, yang didefinisikan sebagai makanan atau minuman yang telah diolah, baik yang sudah termasuk bahan tambahan maupun tidak.
- c. Pangan olahan, yaitu pangan yang telah diolah yang diperuntukkan kepada kelompok tertentu sebagai usaha untuk menjaga dan meningkatkan kesehatan.

3. Pencemaran Pangan

Pencemaran pada pangan dibedakan menjadi 3 macam, yaitu:

- a. Pencemaran biologis, yaitu pencemaran yang disebabkan oleh
- b. organisme hidup baik yang berukuran cukup besar seperti serangga maupun yang berukuran sangat kecil seperti mikroorganisme.
- c. Pencemaran kimia, yaitu pencemaran yang disebabkan oleh bahan atau unsur kimia melalui beberapa cara seperti penggunaan pupuk kimia, insektisida, pestisida, herbisida yang digunakan untuk hewan ataupun tanaman serta terlarutnya lapisan alat pengolahan pangan dan lain-lain.
- d. Pencemaran fisik, yaitu pencemaran yang disebabkan oleh keberadaan benda asing yang tidak diperuntukkan pada makanan yang dapat

menurunkan keindahan tampilan makanan serta dapat menimbulkan luka jika tertelan seperti rambut, kerikil, kayu dan lain-lain.

B. Tinjauan Umum Tentang Bahan Tambahan Pangan

1. Definisi Bahan Tambahan Pangan

Secara umum, bahan tambahan makanan (BTP) adalah zat yang sengaja ditambahkan kedalam makanan untuk tujuan tertentu, dan diantaranya terkait atau tidak terkait dengan nilai gizi makanan tersebut. Bahan tambahan makanan (BTP) didefinisikan oleh PERMENKES RI No. 33 Tahun 2012 sebagai bahan yang sengaja dicampurkan kedalam makanan dengan tujuan mengubah komposisi atau sifat fisiknya.

2. Fungsi Bahan Tambahan Pangan

Bahan tambahan makanan digunakan untuk berbagai alasan, termasuk untuk mengawetkan atau memperpanjang daya simpan, meningkatkan nilai gizi makanan, menambah cita rasa, memberikan kemudahan pada saat disajikan maupun pada saat proses pembuatan makanan (Cahyadi, 2017).

3. Persyaratan Bahan Tambahan Pangan

Berikut standar yang berlaku untuk bahan tambahan pangan sesuai PERMENKES RI No. 033 Tahun 2012:

- a. Tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi dalam bentuk paling murni dan tidak dianggap sebagai bahan utama pembuatan makanan.
- b. Mengandung atau tidak mengandung unsur gizi yang dengan sengaja ditambahkan kedalam makanan selama proses produksi, pengolahan,

perlakuan, pengemasan, penyimpanan, atau pengangkutan sebagai bagian dari upaya penggunaan teknologi untuk mengubah sifat makanan dengan cara tertentu.

- c. Tidak mengandung unsur bahan pengawet dan bahan berbahaya lainnya yang digunakan untuk menjaga makanan tetap segar dan meningkatkan kandungan nutrisinya.

C. Tinjauan Umum Tentang Keamanan Pangan

1. Definisi Keamanan Pangan

Definisi keamanan pangan menurut *World Health Organization* (WHO) adalah jaminan bahwa pangan atau bahan baku pangan tidak akan berdampak buruk pada kesehatan atau membahayakan konsumen jika diolah dan/atau dikonsumsi sesuai dengan peruntukannya. Sementara itu, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019 mendefinisikan keamanan pangan sebagai tidak adanya pencemaran biologi, kimia, atau fisik yang dapat membahayakan kesehatan manusia, serta tidak adanya konflik agama, moral, atau budaya yang dapat mengganggu kesehatan manusia sehingga membuat makanan tidak aman untuk dikonsumsi. Dalam pengertian lain, keamanan pangan mencakup semua langkah yang diambil untuk memastikan bahwa makanan yang dibeli masyarakat aman bagi kesehatannya, baik sekarang maupun di masa mendatang (Pudjirahaju, 2017).

2. Faktor yang Mempengaruhi Keamanan Pangan

Pangan yang berbahaya disebabkan oleh beberapa faktor (PP No. 86 Tahun 2019):

- a. Kontaminasi, yaitu masuknya zat atau benda asing kedalam makanan yang dapat dikelompokkan menjadi empat macam antara lain:
 - 1) Kontaminasi oleh mikroorganisme seperti bakteri dan jamur.
 - 2) Kayu, kerikil, rambut, dan kontaminan fisik lainnya.
 - 3) Ketiga, polusi kimia dari hal-hal seperti insektisida dan merkuri.
 - 4) Radiasi, partikel alfa, partikel gamma, dan bentuk polusi radioaktif lainnya.
- b. Keracunan, yaitu munculnya gejala penyakit atau masalah kesehatan setelah mengonsumsi makanan yang tercemar oleh kontaminan fisik, mikrobiologis, atau kimiawi dalam jumlah yang berbahaya.

D. Tinjauan Umum Tentang Pangan Jajanan Anak Sekolah

Definisi Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) yaitu makanan yang meliputi buah-buahan, minuman, makanan sepinggan dan jajanan, yang biasa dikonsumsi sehari-hari oleh anak usia sekolah (BPOM, 2020). Berikut adalah kategori makanan jajanan yang biasa ditemukan disekolah (Kementerian Kesehatan RI, 2011):

- 1) Makanan Sepinggan, adalah kategori makanan utama yang dapat dimasak secara langsung di lokasi maupun di luar lokasi berjualan. Makanan yang termasuk dalam kategori ini diantaranya adalah bakso, gado-gado, nasi goreng, dan lain sebagainya.

- 2) Makanan ringan, atau yang biasa disebut cemilan adalah makanan yang dimakan diantara waktu makan utama. Makanan yang termasuk pada kategori ini antara lain cemilan basah seperti risoles dan lumpia, serta cemilan kering seperti biskuit dan keripik kue kering.
- 3) Es teh, jus jeruk, dan minuman lainnya.

E. Tinjauan Umum Tentang Boraks

1. Definisi Boraks

Boraks ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) atau biasa disebut asam borat memiliki nama lain yaitu *sodium tetraborate decahydrate* berupa padatan kristal putih, tidak berbau dan sangat berdebu (Munandar, 2022). Masyarakat mengenal boraks dengan sebutan nama bleng dengan bentuk berupa larutan atau padatan/kristal (Nurisman dkk, 2020).



Gambar 2.1 Boraks

Asam borat memiliki kemurnian 99,0% dan H_3BO_3 sebesar 100,55%. Boraks atau asam borat berbentuk bubuk kristal putih dengan memiliki ciri-ciri yaitu manis, tidak berbau, tidak berwarna yang akan berubah menjadi natrium hidroksida dan asam borat (H_3BO_3) ketika

dicampurkan dengan air. Berat molekulnya adalah 61,38 % dengan nilai B = 17,50 %, H = 4,88 %, dan O = 77,62%. Penambahan dengan asam klorida, asam sitrat atau asam tartrat akan membuat asam borat semakin larut dalam air. Sifat asam borat yaitu mudah menguap dengan adanya pemanasan dan jika berada pada suhu 1000°C maka asam borat dapat kehilangan satu molekul airnya sehingga secara perlahan berubah menjadi asam metaborat (HBO_2) (Berliana dkk, 2021).

2. Kegunaan Boraks

Boraks diperuntukkan pada bahan non pangan yaitu sebagai campuran pembuatan gelas, campuran pupuk tanaman, pengawet kayu, obat sariawan, salep kulit (BPOM, 2019). Namun saat ini boraks sering disalahgunakan pada produk pangan. Boraks digunakan pada makanan karena fungsinya yang dapat menambah keindahan tampilan makanan tersebut sehingga dapat menjadi daya tarik masyarakat untuk membelinya. Selain itu, boraks juga dapat menjadikan tekstur makanan menjadi kenyal dan membuat makanan menjadi lebih awet (Utomoa & Kholifah, 2018).

3. Bahaya Boraks

Mengonsumsi boraks yang terdapat pada makanan tidak langsung menimbulkan efek buruk terhadap kesehatan. Namun, boraks akan diserap dan menumpuk ditubuh manusia dari waktu ke waktu dan berpotensi merusak fungsi organ (Hardiana dkk, 2020). Jika jumlah boraks yang tertelan cukup tinggi (2 g/kg), dapat menyebabkan keracunan, dengan gejala berupa iritasi kulit dan iritasi saluran pernapasan, gangguan sistem

pencernaan seperti mual terus-menerus, muntah, sakit perut, dan diare, serta gejala keracunan parah. seperti ruam pada kulit, kesadaran yang menurun, depresi, bahkan gagal ginjal (Widelia dkk, 2018). Sedangkan menurut (Fitri dkk, 2018) bahaya boraks dapat berupa gangguan pada janin, terganggunya proses reproduksi, iritasi lambung, serta gangguan pada fungsi organ ginjal, hati, dan testis.

F. Tinjauan Umum Tentang Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan diartikan sebagai suatu informasi yang diperoleh tentang hal apapun disekitar melalui indera (penglihatan, pendengaran, sentuhan, penciuman, dan rasa). Indera penglihatan dan pendengaran lebih besar pengaruhnya terhadap kemampuan belajar seseorang (Notoatmodjo, 2014). Sikap baik ataupun sikap buruk yang dimiliki seseorang dapat ditentukan oleh perspektif seseorang terhadap suatu hal. Pandangan positif seseorang tentang hal-hal cenderung akan mengikuti sikap yang positif pula (Darsini dkk, 2019).

2. Tingkatan Pengetahuan

Terdapat 6 tingkatan pemahaman dalam ranah kognitif (Notoatmodjo, 2014):

- a. Tahu, yang dapat digambarkan sebagai mengingat sesuatu yang disaksikan sebelumnya.

- b. Memahami, atau keterampilan menyampaikan secara akurat apa yang diketahui seseorang dengan menguraikan, memberi contoh, dan sebagainya.
- c. Aplikasi, atau kapasitas untuk menempatkan pengetahuan seseorang untuk digunakan dalam pengaturan praktis.
- d. Analisis, yaitu mampu menguraikan suatu hal yang diketahui menjadi bagian-bagian yang berbeda tetapi saling berhubungan.
- e. Sintesis, atau kemampuan untuk merakit struktur baru dari bagian-bagian struktur yang ada.
- f. Evaluasi, yaitu diartikan sebagai kemampuan melakukan penelitian atau penyelidikan terhadap suatu hal. Kriteria yang digunakan dalam penyelidikan atau penelitian dikembangkan oleh peneliti sendiri atau diambil dari literatur.

3. Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Banyak hal yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, seperti yang dikemukakan oleh (Riyanto, 2013):

b. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha yang dilakukan dengan tujuan pengejaran pengetahuan dan pengembangan keterampilan seumur hidup, baik yang dicapai dalam pengaturan kelas formal atau melalui cara informal. Baik pembelajaran formal maupun informal dapat berjalan efektif dalam memperluas wawasan seseorang. Pendidikan dan pengetahuan seseorang dapat saling memiliki korelasi karena

apabila seseorang dengan tingkat pendidikan yang tergolong tinggi, maka biasanya pengetahuan yang diperoleh juga akan semakin meningkat dan luas. Meskipun demikian, tidak selalu seseorang dengan pendidikan yang tergolong rendah menjadi penyebab kurangnya pengetahuan yang dimiliki.

c. Informasi/ Media Massa

Pengetahuan yang didapatkan dari pengalaman pendidikan apa pun, resmi atau informal, dapat memiliki efek instan dan nyata dalam kehidupan seseorang. Bentuk-bentuk baru media massa yang dimungkinkan oleh kemajuan teknologi memfasilitasi penyebaran informasi dan memajukan pendidikan.

d. Sosial Budaya dan Ekonomi

Rutinitas atau kebiasaan yang masyarakat lakukan tanpa menggunakan pemikiran dapat berdampak pada kemajuan ilmu pengetahuan di bidang sosial budaya dan ekonomi. Selanjutnya, keadaan ekonomi dapat berpengaruh pada pengetahuan karena akan menentukan aksesibilitas fasilitas yang dibutuhkan dalam melaksanakan kegiatan tertentu.

e. Lingkungan

Lingkungan yaitu tidak hanya lingkungan fisik saja, tetapi juga mencakup lingkungan biologis dan sosial. Perkembangan pengetahuan seseorang dapat dipengaruhi oleh lingkungan karena mungkin ada atau tidak ada jalan dua arah pertukaran informasi.

f. Pengalaman

Informasi yang benar tentang kejadian sebelumnya dapat diperoleh melalui pengalaman. Keterampilan membuat keputusan dapat diasah dengan pelatihan di tempat kerja.

g. Usia

Pemahaman dan pandangan seseorang dapat berkembang seiring bertambahnya usia, oleh karena itu faktor ini dapat berkontribusi pada peningkatan pengetahuan.

G. Tinjauan Umum Tentang Sikap

1. Definisi Sikap

Sikap, seperti yang didefinisikan oleh (Notoatmodjo, 2014), adalah “respon tertutup” seseorang pada suatu objek atau rangsangan yang mencakup komponen kognitif dan afektif (senang-tidak senang, baik-tidak baik, setuju-tidak setuju dan lain-lain). Terbentuknya perilaku selain karena faktor lingkungan dan keyakinan seseorang tetapi juga disebabkan oleh sikap sebagai faktor utamanya. Namun, tidak semua sikap akan mempengaruhi terhadap perilaku seseorang, dengan artian bahwa terkadang sikap mampu menjadikan terbentuknya tindakan seseorang, tetapi terkadang juga sikap tidak menentukan tindakan apa yang akan dilakukan. Adapun yang menjadi penentu sikap seseorang apakah menjadi bentuk tindakan atau tidak adalah pertimbangan mengenai segala dampak positif dan negatif yang dapat terjadi diwaktu yang akan datang. Dengan

kata lain bahwa terdapat faktor lain yang mempengaruhi tindakan yaitu motivasi dan norma sosial.

2. Tingkatan sikap

Beberapa tingkatan sikap telah diidentifikasi (Riyanto, 2013):

- a. Menerima, diartikan sebagai suatu keadaan menginginkan dan memperhatikan suatu rangsangan (objek) tertentu.
- b. Merespon, yaitu apabila diberikan pertanyaan mampu untuk menjawab dan jika diberikan tugas dapat bereaksi dengan tepat dan melakukan tindakan yang diminta.
- c. Menghargai, yaitu meminta orang lain untuk bergabung dalam memecahkan suatu masalah sebagai bentuk penghargaan atau penghormatan pada seseorang.
- d. Bertanggung jawab (responsible), mampu mengambil tanggung jawab penuh atas segala keputusan yang diambil (Notoatmodjo, 2014).

3. Komponen Sikap

Sikap, sebagaimana dijelaskan oleh (Azwar, 2013), terdiri dari tiga bagian:

- a. Kognitif, yaitu pandangan seseorang yang mencakup tentang apa yang benar atau dapat diterapkan;
- b. Afektif, yaitu keterikatan emosional atau yang dirasakan seseorang yang mengacu pada timbulnya perasaan seseorang tentang sesuatu.

- c. Konatif, atau kecenderungan dalam bertindak sejalan dengan sikap yang ditunjukkan seseorang terhadap objek sikap ketika objek itu disajikan dengan cara tertentu.

H. Tinjauan Umum Tentang Perilaku

1. Definisi Perilaku

Menurut (Notoatmodjo, 2014), perilaku mencakup apa saja yang dilakukan seseorang yang dapat dilihat secara langsung maupun tidak oleh orang lain. Berbicara secara biologis, perilaku mengacu pada tindakan organisme yang sedang dipelajari.

2. Bentuk Perilaku

Ada dua kategori yang berbeda dari perilaku yang dapat diidentifikasi berdasarkan tanggapan terhadap rangsangan:

- a. Perilaku tertutup (*covert behavior*)

Bentuk perilaku ini masih berupa perhatian, persepsi, pengetahuan/kesadaran, dan sikap yang dihasilkan dari stimulus tersebut yang terjadi dalam diri individu yang menerima stimulus tersebut menyebabkan orang lain tidak dapat mengamatinya.

- b. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Perilaku ini dapat diamati orang lain karena respon terhadap stimulus ditunjukkan dengan tindakan atau praktek secara langsung (Notoatmodjo, 2014).

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Kesehatan

Menurut teori yang dikemukakan Green dalam Notoatmodjo (2014) terdapat tiga kategori faktor yang mempengaruhi perilaku:

a. Faktor predisposisi (*predisposing factor*)

Pengetahuan, sikap, pendidikan, pendapatan, kelas sosial, keyakinan, nilai-nilai, dan dorongan untuk bertindak merupakan contoh faktor predisposisi yang dapat mempengaruhi perilaku individu.

b. Faktor pemungkin (*enabling factor*)

Faktor pemungkin adalah faktor yang menjadi penyebab seseorang atau kelompok untuk mengambil beberapa jenis tindakan. Sumber daya, kemudahan akses, aturan, dan variabel lain yang memfasilitasi atau menghalangi upaya untuk mewujudkan perubahan perilaku dan lingkungan yang diinginkan adalah contoh faktor pemungkin.

c. Faktor penguat (*reinforcing factor*)

Faktor penguat menurut teori yang dikemukakan oleh Green adalah hasil dari suatu tindakan yang mempengaruhi apakah dengan adanya dukungan sosial yang bersangkutan dapat menerima secara baik atau tidak terhadap umpan balik yang diberikan. Dukungan sosial, pengaruh teman, rekomendasi, dan komentar dari pakar kesehatan merupakan contoh variabel penguat.

I. Tinjauan Umum Tentang Lama Kerja

Lama kerja menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) yaitu jangka waktu yang telah digunakan untuk melakukan suatu kegiatan atau bekerja. Secara umum jangka waktu seseorang bekerja dengan baik dalam hitungan perhari adalah 6-10 jam. Sedangkan waktu sisanya dipergunakan untuk kegiatan lain seperti istirahat, tidur dan lain-lain dalam lingkungan keluarga dan masyarakat. Apabila masa kerja seseorang lebih dari kemampuan lama kerja, biasanya tidak berjalan dengan efektif dan efisien, terjadinya penurunan produktivitas kerja, penurunan kualitas dan hasil kerja serta dapat juga menyebabkan kelelahan, gangguan kesehatan, timbulnya penyakit, kecelakaan dan ketidakpuasan (Suma'mur P.K, 2014)

Lama bekerja seseorang dapat berpengaruh terhadap kinerja baik positif maupun negatif. Lama masa kerja seseorang dapat berpengaruh positif apabila semakin lama waktu kerja seseorang semakin bertambah juga pengalaman dalam menjalankan tugasnya sebagai seorang pekerja. Sebaliknya, akan berpengaruh negatif apabila semakin lama masa kerja seseorang yang dapat menimbulkan kerugian dalam kerjanya (Suma'mur P.K, 2014). Seorang pekerja akan lebih produktif apabila lama bekerja serta tingkat pengetahuan yang diperoleh lebih banyak karena dapat menambahkan pengalaman dalam bekerja (Maulina & Syafitri, 2019).

Adapun waktu kerja meliputi 3 aspek penting, yaitu:

1. Jangka waktu/lamanya seseorang mampu bekerja dengan baik
2. Hubungan antara waktu kerja dengan istirahat

3. Bekerja dalam sehari menurut periode waktu yang meliputi pagi, siang, sore dan malam hari (Suma'mur P.K, 2014).

J. State of Art

Tabel 1.1 State of Art

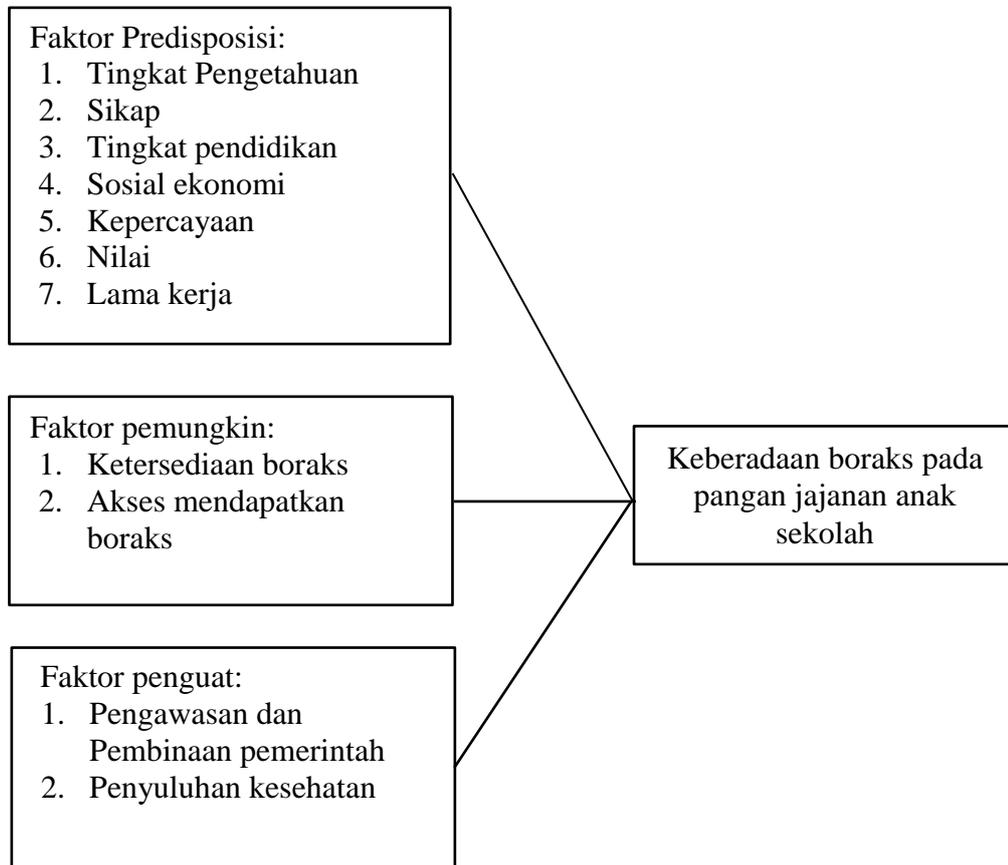
No	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Metode	Kesimpulan
1	A Case Study Of Determination of Borax in Sausage Sold in Supermarket and stall in Bangkok, Thailand	Pongzess Pupongbunyarit, Wongwaris Niyomthamakij, Paphada Putchakarn, Supassara Peeyanajarassri, Paticha Kosonboon. Korbhon Thanapongsathon, Piriya Shiwarungrote, Pichamon Onkaew	2022	Statistik deskriptif	Dari 29 sampel sosis yang diperiksa, terdapat 18 sampel (62,07%) yang terdeteksi mengandung boraks.
2	Identifikasi Kandungan Berbahaya Jajanan Anak Sekolah Dasar SDN A dan SDN B Kota Samarinda Tahun 2018	La Anton, Sri Evi New Yearsi, Muhammad Habibi	2019	Pra- Eksperimen <i>The One Shot Case Study</i> (Studi kasus bentuk tunggal).	<ul style="list-style-type: none"> a. Ditemukan sebanyak 67% sampel yang positif formalin. b. Ditemukan 8% sampel yang positif boraks. c. Ditemukan 11 sampel jajanan tercemar bakteri <i>coliform</i>

No	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Metode	Kesimpulan
3	Edukasi Pedagang Pangan Jajanan Anak Sekolah di Kabupaten Malang	Damat Damat, Anas Tain, Devi Dwi Siskawardani, Sri Winarsih, Vritta Amroinis.	2020	Pengabdian dengan melakukan uji sampel secara kualitatif dan edukasi kepada pedagang.	<p>Dari 34 sampel jajanan yang diuji didapatkan hasil:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 46,86% sampel positif boraks. b. 17,7% sampel positif formalin. c. 22,2% sampel positif rhodamin b.
4	Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Boraks Pada Makanan Yang Dijual Di Taman Kota Baturaja	Sabtian Sarwoko dan Maya Sartika.	2018	Penelitian <i>observational research</i> dengan pendekatan <i>Cross Sectional</i>	<ul style="list-style-type: none"> a. Terdapat hubungan tingkat pengetahuan pedagang dengan penggunaan boraks pada makanan. b. Tidak terdapat hubungan pendidikan pedagang dengan penggunaan boraks pada makanan. c. Tidak terdapat hubungan penyuluhan kesehatan dengan penggunaan boraks

No	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Metode	Kesimpulan
					<p>pada makanan.</p> <p>d. Terdapat hubungan antara pengawasan pemerintah dengan penggunaan boraks pada makanan.</p>
5	<p>Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pedagang dalam Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Jajanan Anak Sekolah di SDN Teluk Pucung VII Kota Bekasi Tahun 2019</p>	<p>Yeti Miratania dan Desi Rahmalia</p>	<p>2019</p>	<p>Penelitian kuantitatif dengan rancangan <i>cross sectional</i></p>	<p>a. Ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan perilaku pedagang.</p> <p>b. Ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku pedagang.</p> <p>c. Ada hubungan yang signifikan antara pembinaan dan pengawasan pemerintah dengan perilaku pedagang.</p>

K. Kerangka Teori

Kerangka teori pada penelitian ini sebagai berikut:



Gambar 2.2 Kerangka Teori

Sumber: Modifikasi Teori Green dalam Notoatmodjo (2014)