

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Variabel Penelitian

1. Konsep tentang Pengetahuan

a. Definisi Pengetahuan

Octaviana dan Ramadhani (2021) mendefinisikan pengetahuan sebagai hasil dari proses mencari tahu mengenai suatu objek. Hal tersebut sejalan dengan definisi pengetahuan dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) bahwa pengetahuan merupakan suatu studi sistematis yang didapatkan dari proses observasi, penelitian, serta telah diuji coba yang mengarah pada sebuah penentuan dengan sifat dasar atau berupa prinsip sesuatu yang sedang dipelajari, diselidiki, dan sebagainya.

Pengetahuan merupakan hasil kombinasi dari rasa ingin tahu beserta pengalaman sensori individu (Donsu, 2017). Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui dua indera, yakni penglihatan dan pendengaran (Notoatmodjo, 2012a). Pengetahuan memiliki peranan yang sangat penting dalam terbentuknya tindakan seseorang, karena perilaku yang berdasarkan atas pengetahuan akan muncul secara lebih konsisten (Hendrawan, 2019).

Berdasarkan pendapat ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan merupakan hasil dari proses sensorial individu, seperti penglihatan dan pendengaran, dalam mencari tahu mengenai suatu hal.

b. Aspek Pengetahuan

Notoatmodjo (2012a) berpendapat bahwa pengetahuan tercakup dalam 6 domain kognitif, yakni sebagai berikut:

1) Tahu (*Know*)

Kemampuan untuk mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.

2) Memahami (*Comprehension*)

Kemampuan untuk menjelaskan secara benar mengenai objek yang diketahui.

3) Penerapan (*Application*)

Kemampuan untuk menggunakan ilmu yang telah dipelajari dalam situasi nyata.

4) Analisis (*Analysis*)

Kemampuan untuk menjabarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan mengkaitkan objek satu ke objek lainnya.

5) Sintesis (*Synthesis*)

Kemampuan untuk menghubungkan bagian-bagian dalam bentuk keseluruhan yang baru, seperti dengan meringkas, merencanakan, menyesuaikan, dan sebagainya.

6) Evaluasi (*Evaluation*)

Kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu hal atau objek berdasarkan kriteria yang telah ditentukan sendiri maupun yang telah ada.

Berdasarkan pendapat ahli yang telah dipaparkan di atas, dapat disimpulkan bahwa pengetahuan memiliki enam aspek, yakni tahu, memahami, penerapan, analisis, sintesis, dan evaluasi.

c. Faktor yang Memengaruhi Pengetahuan

Budiman dan Riyanto (2013) mengungkapkan bahwa terdapat beberapa faktor yang memengaruhi pengetahuan, yakni:

1) Pendidikan

Pengetahuan dapat diperoleh melalui proses pendidikan secara formal maupun non-formal. Pengetahuan seseorang mengenai suatu objek juga dapat bersifat positif maupun negatif sehingga hal tersebut akan menentukan sikap seseorang terhadap objek tertentu.

2) Informasi/Media Massa

3) Berkembangnya teknologi akan memudahkan penyebaran informasi yang dapat menambah pengetahuan masyarakat.

4) Sosial, budaya, dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang tanpa melalui penalaran akan memengaruhi bertambahnya pengetahuan individu.

5) Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu hal yang berada di sekitar individu, baik secara fisik maupun sosial. Interaksi timbal balik

terjadi dalam suatu lingkungan sehingga terbentuklah suatu pengetahuan dalam diri individu.

6) Pengalaman

Pengalaman belajar dan bekerja dapat mengembangkan kemampuan mengambil keputusan.

7) Usia

Usia memengaruhi daya tangkap dan pola pikir individu.

Dapat disimpulkan bahwa terdapat enam hal yang memengaruhi pengetahuan individu, yaitu pendidikan, informasi/media massa, sosial, lingkungan, pengalaman, dan usia.

2. Konsep Perilaku

a. Definisi Perilaku

Fachruddin (2017) mendefinisikan perilaku sebagai berbagai tindakan oleh individu, organisme, sistem, atau entitas buatan yang berkaitan dengan diri sendiri maupun lingkungan. Menurut Khafid et al., (2019) perilaku adalah respon atau reaksi individu terhadap rangsangan dari luar dirinya.

Notoatmodjo (2012b) mendefinisikan perilaku sebagai segala kegiatan atau aktivitas manusia yang dapat diamati secara langsung maupun tidak oleh pihak luar. Skinner (Notoatmodjo, 2012b) menjelaskan bahwa perumusan tingkah laku dapat dilakukan dengan berbagai respon serta reaksi yang didapatkan dari adanya stimulus atau rangsangan dari luar.

Berdasarkan pemaparan ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa perilaku adalah segala tindakan, kegiatan, atau aktivitas respon manusia terhadap stimulus yang dapat diamati secara langsung maupun tidak.

b. Bentuk Perilaku

Terdapat dua kelompok besar perilaku menurut Fachruddin (2017) yakni:

- 1) Perilaku yang nampak (*overt, observable*), perilaku yang dapat diamati oleh orang lain, seperti berbicara, berjalan, lari, menangis, melempar bola, berteriak, dan lain sebagainya.
- 2) Perilaku yang tidak dapat diamati secara langsung (*covert, not directly observable*) oleh orang lain, seperti berfikir dan merasakan.

Berdasarkan pendapat ahli di atas, perilaku terbagi menjadi perilaku yang tampak dan tidak tampak.

2. Konsep Kualitas Pangan

a. Definisi Kualitas Pangan

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012), kualitas pangan adalah kualitas makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, konsistensi, warna, tekstur, dan rasa. Makanan yang berkualitas juga dapat dilihat dari komposisi dan nutrisinya. Nilai suatu makanan dilihat dari beberapa aspek, yaitu keadaan fisik, kandungan kimia, dan kontaminasi mikroorganisme yang terdapat dalam makanan, serta bisa pula dari aspek gizi yang terkandung dalam makanan (Indraswati, 2016).

FAO (*Food and agricultural organization*) memaparkan bahwa makanan jajanan merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan dan atau dijual oleh Pedagang Kreatif Lapangan dijalan dan ditempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut.

Berdasarkan pemaparan ahli di atas, dapat disimpulkan bahwa kualitas pangan adalah kualitas pangan dari segi rasa, tampilan, hingga kandungan gizi dan bahan yang dapat diterima oleh konsumen.

b. Faktor yang Memengaruhi Kualitas Pangan

Menurut Yulinda et al., (2021), faktor-faktor yang memengaruhi kualitas makanan ialah warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan dan rasa. Terlepas dari faktor yang telah disebutkan, terdapat beberapa hal lain yang dapat memengaruhi kualitas makanan, seperti cemaran makanan.

Terdapat beberapa jenis cemaran kimia, yakni sebagai berikut:

1) Cemaran Kimia

Cemaran kimia berasal dari bahan atau zat kimia yang terdapat di lingkungan sekitar yang mencemari pangan, sehingga mampu menyebabkan gangguan kesehatan apabila dikonsumsi (Ulfa, 2021). Prinsip umum dalam meminimalkan cemaran kimia pangan yaitu dengan menerapkan prinsip higiene dan sanitasi yang baik, dalam upaya meminimalkan racun alami, cemaran logam, cemaran

mikotoksin, dan cemaran kimia akibat pengolahan pangan. Beberapa parameter kimia yang biasa ditemukan pada makanan, yakni:

a) Boraks

Boraks atau yang biasa dikenal sebagai natrium borat, natrium borat dekahidrat, atau natrium tetraborat dekahidrat, merupakan garam hidrat dari asam borat. Berbentuk bubuk atau butiran, dapat larut dalam air untuk membuat larutan basa. Biasanya dalam dunia industri, boraks sering digunakan untuk membuat campuran detergen, glasir enamel gigi buatan, plastik, antiseptik, pembasmi serangga, salep kulit, dan pengawet kayu.

Boraks merupakan zat kimia berbahaya yang mampu menimbulkan berbagai masalah kesehatan apabila tertelan atau terhirup. Penggunaan boraks sebagai zat tambahan (aditif) dalam makanan sudah dilarang di Indonesia, sebagaimana BPOM telah melarang penggunaan zat kimia ini untuk ditambahkan pada makanan (Swari, 2021). Adrian (2021) menjelaskan gejala yang muncul ketika tubuh mengkonsumsi, menghirup, ataupun menyentuh boraks akan muncul gejala sebagai berikut:

- (1) Tubuh mengkonsumsi boraks: mual, muntah, diare, lemas, nyeri perut, sakit kepala, kemerahan di kulit, pingsan.

- (2) Tubuh menghirup boraks: gangguan pernapasan, mulai dari nyeri tenggorokan, batuk-batuk, hingga sesak napas.
- (3) Tubuh menyentuh boraks: serbuk boraks yang tersentuh oleh kulit atau masuk ke mata dapat menyebabkan iritasi mata dan kulit.

Menurut Adrian (2021) mengonsumsi boraks terus-menerus dalam kuantitas yang melebihi, akan menimbulkan berbagai masalah kesehatan yang serius, seperti:

- (1) Kejang dan gangguan saraf
- (2) Infertilitas atau gangguan kesuburan
- (3) Kanker, misalnya kanker hati dan kanker usus besar
- (4) Produksi urine turun atau tidak keluar urine sama sekali (anuria)

b) Formalin

Agustin (2021) mengemukakan bahwa formalin adalah senyawa kimia dengan aroma yang menyengat dan tidak berwarna, biasa digunakan sebagai bahan pengawet dan pembunuh kuman, bahkan dalam produk-produk pembersih rumah tangga. Formalin merupakan zat beracun yang bisa dengan mudahnya menyebar melalui udara. Formalin banyak digunakan dalam industri makanan, seperti: dalam pembuatan mie basah, tahu putih, tahu kuning, bakso, sosis, dan ikan asin (Heriyanti et al., 2019). Penggunaan zat kimia berbahaya bagi

manusia sehingga sangat dilarang digunakan sebagai bahan baku makanan. Berikut ini adalah dampak yang disebabkan formalin pada tubuh (Agustin, 2021):

- (1) Paparan jangka pendek: kontak fisik dengan formalin dapat menyebabkan iritasi kulit, mata, dan saluran pernapasan.
- (2) Paparan jangka panjang:
 - (a) Gangguan pernapasan, seperti bronkitis, asma, radang tenggorokan, batuk, dan mimisan.
 - (b) Kanker, terutama kanker tenggorokan, kanker hidung, dan leukemia.

c) Rodhamin B

Rodhamin B merupakan zat warna berbahaya yang sering digunakan untuk ditambahkan pada makanan dan minuman. Rodhamin B adalah zat pewarna berbentuk kristal dengan ciri berwarna hijau atau ungu kemerahan, tidak berbau, dan mudah larut dalam dalam larutan warna merah terang yang merupakan bahan pewarna tekstil atau pakaian (Solikhin et al., 2021).

Kelebihan dosis Rodhamin B yang masuk ke dalam tubuh bisa menyebabkan kanker, keracunan, iritasi paru-paru, mata, tenggorokan, hidung, dan usus. Zat berbahaya pada makanan akan memberi efek tidak dalam jangka pendek, namun penyakit

akan timbul setelah beberapa tahun kemudian akibat residu yang mengendap dalam tubuh (Hevira, 2020).

d) Metanil Yellow

Metanil yellow adalah pewarna tekstil yang sering kali disalahgunakan dalam penggunaannya pada makanan sebagai pewarna makanan, pewarna ini tergolong ke dalam senyawa kimia azo aromatik amin, dimana penggunaan yang tidak sesuai aturan pakai mampu menyebabkan tubuh terjangkit tumor dari berbagai jaringan hati, kandung kemih, saluran pencernaan, atau jaringan kulit (Rahayu et al., 2022).

2) Cemaran Biologi

Cemaran biologi yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba (bakteri, kapang, jamur, parasit, virus dan, ganggang) pada pangan menyebabkan terjadinya pembusukan pada pangan sehingga tidak layak untuk dikonsumsi karena bisa menimbulkan keracunan hingga kematian (Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo, 2022).

Contoh cemaran biologi pada makanan yaitu kontaminasi bakteri patogen *E. coli enterohemoragik* (strain baru) pada kecambah segar yang terjadi di Eropa tahun 2011. *E. coli* merupakan bakteri indikator sanitasi, karena secara umum terdapat dan hidup pada usus manusia. Faktor yang mempengaruhi bakteri untuk tumbuh yaitu suhu hangat berkisar antara 40°C - 60°C, pangan protein tinggi, kadar air, tingkat keasaman, dan waktu penyimpanan.

Langkah-langkah yang perlu dilakukan dalam upaya pencegahan cemaran biologis pada makanan meliputi (Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo, 2022):

- a) Beli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih
 - b) Beli dari penjual yang sehat dan bersih
 - c) Pilih makanan yang telah dimasak
 - d) Beli pangan yang dipajang, disimpan dan disajikan dengan baik
 - e) Konsumsi pangan secara benar
 - f) Kemasan tidak rusak/basi (tekstur lunak, bau tidak menyimpang seperti bau asam atau busuk)
 - g) Tidak ragu membuang pangan dengan rasa menyimpang.
- 3) Cemaran Fisik

Cemaran fisik merupakan adanya benda temuan benda padat yang harusnya tidak ada di dalam makanan, yang apabila dikonsumsi dapat menyebabkan gangguan pencernaan, namun tidak berpengaruh pada organ lain. Contoh cemaran fisik pada makanan meliputi:

- a) Kerikil
- b) Potongan kaleng
- c) Logam: Isi stapler, jarum, dan peniti.
- d) Potongan kayu
- e) Potongan plastik
- f) Rambut, kuku, perhiasan manusia

g) Potongan kaca

Dinas Kesehatan Kabupaten Kulon Progo (2022) menyebutkan upaya yang dapat dilakukan dalam pencegahan cemaran fisik adalah dengan memperhatikan kondisi pangan yang akan dikonsumsi, serta memperhatikan lima kunci keamanan pangan:

- 1) Jagalah kebersihan
- 2) Pisahkan pangan mentah dari pangan matang
- 3) Masaklah dengan benar
- 4) Jagalah pangan pada suhu aman
- 5) Gunakan air dan bahan baku yang aman.

B. State of Art (Matriks Penelitian)

State of Art bertujuan untuk memperoleh bahan dalam perbandingan dan acuan. Demi menghindari anggapan kesamaan dengan penelitian ini, maka dalam kajian pustaka penulis mencantumkan hasil-hasil penelitian pendukung sebagai berikut:

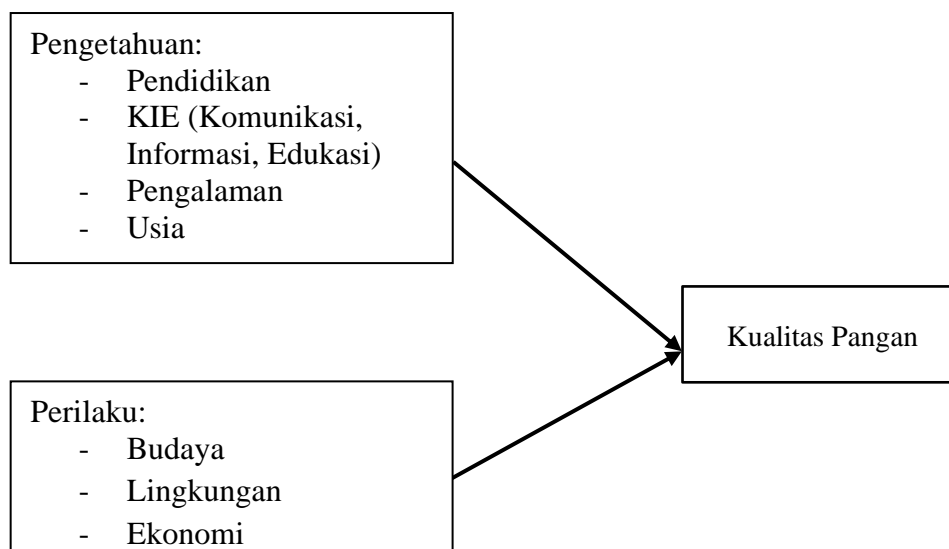
Tabel 1. State of Art

No.	Peneliti dan Tahun	Judul	Hasil Penelitian
1.	Triasari (2015)	Hubungan pengetahuan dan sikap mengenai jajanan aman dengan perilaku memilih jajanan pada siswa kelas v SD Negeri Cipayung 2 Kota Depok	Dari 62 siswa yang menjadi responden, 77,2% memiliki pengetahuan mengenai jajanan aman
2.	Febriyanto (2016)	Hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan perilaku konsumen jajanan sehat di MI Sulaimaniyah	Berdasarkan hasil di lapangan, sebagian dari 50 responden yang baik dalam memahami jenis dan kandungan gizi makanan jajanan yang dikonsumsi, sikap yang baik

		Mojoagung Jombang	terhadap pemilihan makanan jajanan sehat di sekolah
3.	Dyna et al (2018)	Hubungan perilaku konsumsi jajanan pada pedagang kaki lima dengan kejadian diare	Anak usia sekolah cenderung untuk berperilaku mengkonsumsi jajanan terbuka pada pedagang kaki lima
4.	Tarigan (2019)	Tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku higiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima di Kelurahan Lau Cimba Kecamatan Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2019	Pengetahuan responden tentang hygiene sanitasi pengolahan makanan pada pedagang kaki lima masih kurang baik karena masih sedikit dari responden yang mengerti bagaimana cara mengolah makanan yang baik

C. Kerangka Teori

Penelitian ini berfokus pada hubungan pengetahuan dan perilaku tentang bahan tambahan makanan dengan kualitas pangan pada Pedagang Kreatif Lapangan (PKL) di Kelurahan Sidodadi. Kerangka teori penelitian ini ditampilkan pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 2.1. Kerangka Teori