

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI
KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU KONSUMSI
PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA
LANGENSARI, KECAMATAN LEMBANG, KABUPATEN
BANDUNG BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana

Program Studi Teknologi Pangan

Oleh :

Muhamad Arief Ramadhan Sungaini

22.302.0077



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN
BANDUNG
2026**

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI
KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU KONSUMSI
PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA
LANGENSARI, KECAMATAN LEMBANG, KABUPATEN
BANDUNG BARAT**

TUGAS AKHIR

*Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana
Program Studi Teknologi Pangan*

Oleh :

Muhamad Arief Ramadhan Sungaini
22.302.0077

Menyetujui

Pembimbing Tugas Akhir

Dr. Istiyati Inayah, S.Si., M.Si.
NIPY. 151 105 81

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI
KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU KONSUMSI
PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA
LANGENSARI, KECAMATAN LEMBANG, KABUPATEN
BANDUNG BARAT**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Syarat Sidang Sarjana

Program Studi Teknologi Pangan

Oleh :

Muhamad Arief Ramadhan Sungaini
22.302.0077

Menyetujui

**Koordinator Pembelajaran dan Kemahasiswaan
Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknik
Universitas Pasundan**

(Rizal Maulana Ghaffar, S.T., M.T.)

ABSTRAK

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU KONSUMSI PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA LANGENSARI, KECAMATAN LEMBANG, KABUPATEN BANDUNG BARAT

Oleh
Muhamad Arief Ramadhan Sungaini
NIM: 223020077
(Program Studi Teknologi Pangan)

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan Pengurus PKK di Desa Langensari terkait dengan keamanan pangan, untuk mengetahui apakah terdapat hubungan antara pengetahuan mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari dan apakah terdapat hubungan antara sikap mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari. Metode penelitian ini menggunakan observasional analitik dengan menggunakan pendekatan *cross sectional*, untuk analisis statistik pada penelitian ini adalah menggunakan metode statistik analisis deskripsi dan uji Chi-Square. Sebelum melakukan penelitian, dilakukan uji validitas dan reliabilitas kuesioner. Setelah pertanyaan dan pernyataan dinyatakan valid dan reliabelnya baik dan diterima, selanjutnya dilakukan penyebaran kuesioner kepada pengurus PKK Desa Langensari sebanyak 59 sampel dari total populasi 68 orang. Metode pengambilan sampel penelitian dilakukan dengan cara *random sampling*. Dimensi variabel yang dijadikan landasan pembuatan kuesioner diantaranya dimensi keamanan pangan, bahan tambahan pangan, higiene dan sanitasi makanan, kemasan pangan dan memilih pangan aman. Analisis data dilakukan dengan cara *editing data, coding data dan entry data* di software Excel dan SPSS versi 26. Metode statistik yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menggunakan uji Chi-Square. Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi-Square menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari dengan nilai ($p\text{-value} = 0,956$). Dan berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi-Square menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari dengan nilai ($p\text{-value} = 0,031$)

Kata Kunci : Keamanan Pangan, Pengurus PKK, Pengetahuan, Sikap, Perilaku

ABSTRACT

THE RELATIONSHIP BETWEEN KNOWLEDGE AND ATTITUDE REGARDING FOOD SAFETY AND SAFE FOOD CONSUMPTION BEHAVIOR AMONG PKK ADMINISTRATORS IN LANGENSARI VILLAGE, LEMBANG DISTRICT, WEST BANDUNG REGENCY

By :

Muhamad Arief Ramadhan Sungaini

NIM: 223020077

(Department of Food Technology)

This study aims to determine the level of knowledge of PKK administrators in Langensari Village related to food safety, to determine whether there is a relationship between knowledge about food safety and safe food consumption behavior among PKK administrators in Langensari Village and whether there is a relationship between attitudes about food safety and safe food consumption behavior among PKK administrators in Langensari Village. This research method uses an analytical observational using a cross-sectional approach, for statistical analysis in this study is using descriptive analysis statistical methods and Chi-Square tests. Before conducting the study, the validity and reliability of the questionnaire were tested. After the questions and statements were declared valid and reliable and accepted, the questionnaire was then distributed to 59 samples of PKK administrators in Langensari Village from a total population of 68 people. The research sampling method was carried out by random sampling. The variable dimensions used as the basis for making the questionnaire include dimensions of food safety, food additives, food hygiene and sanitation, food packaging and choosing safe food. Data analysis was carried out by editing data, coding data and data entry in Excel and SPSS software version 26. The statistical method used in this study is the Chi-Square test. Based on the results of statistical analysis using the Chi-Square test, it shows that there is no relationship between food safety knowledge and safe food consumption behavior among PKK administrators in Langensari Village with a p-value of 0.956. And based on the results of statistical analysis using the Chi-Square test, it shows that there is a relationship between food safety attitudes and safe food consumption behavior among PKK administrators in Langensari Village with a p-value of 0.031.

Keywords: Food Safety, PKK Administrators, Knowledge, Attitude, Behavior

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. yang telah memberikan bimbingan, petunjuk, rahmat dan ridha-Nya sehingga laporan tugas akhir ini dapat terselesaikan. Laporan tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan mata kuliah Tugas Akhir di program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan.

Keamanan pangan menjadi salah satu bagian hal yang penting dalam kehidupan sehari-hari khususnya di skala yang terkecil yaitu rumah tangga. Dengan memahami dan menerapkan keamanan pangan dapat mencegah terjadinya penyakit dan keracunan pangan yang disebabkan oleh kontaminasi fisik, kimia dan biologi. Tak jarang kondisi saat ini masih banyak ditemukannya bahan pewarna, pengawet dan perasa sintetis yang berbahaya bagi kesehatan tubuh yang masih digunakan sebagai bahan tambahan pangan.

Peran Ibu di rumah sangat penting dalam menerapkan keamanan pangan bagi keluarga. Ibu yang selalu membuatkan menu masakan sehari-hari di rumah perlu cerdas dalam memilih pangan yang aman. Sehingga dapat mencetak generasi muda yang sehat jasmani dan rohaninya. Selain itu juga, peran ibu di rumah yaitu sebagai sekolah pertama bagi anak sebelum anak bersekolah di luar rumah.

Bersamaan dengan selesainya laporan tugas akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah bekerja sama dan berkontribusi selama penyusunan laporan tugas akhir ini, yaitu kepada :

1. Jaka Rukmana S.T., M.T. selaku ketua program studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan dan selaku dosen pengganti penguji I (Sidang)
2. Rizal Maulana Ghaffar, S.T., M.T. selaku Koordinator Pembelajaran dan Kemahasiswaan program studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan
3. Dr. Istiyati Inayah, S.Si., M.Si. selaku pembimbing tugas akhir
4. Ir. Willy Pranata, Widjaya, M.Si., Ph.D. selaku dosen penguji I (Seminar)
5. Dr. Ira Endah Rohima, S.T., M.Si. selaku dosen penguji II (Seminar)
6. Dr. Yellianty, S.Si., M.Si. selaku dosen pengganti penguji II (Sidang)
7. Bapak dan Ibu, Riyanto dan Setia Wahyuti yang telah memberikan doa dan motivasi bagi penulis dalam penyusunan laporan tugas akhir
8. Iqbal Dwi Fauzi, saudara penulis
9. Kepada para sahabat seperjuangan di kampus, angkatan 2022, 2023 dan 2024 Non Reguler
10. Hj. Cucun C. Karim selaku ketua tim penggerak PKK Desa Langensari
11. Iis Lisnawati selaku kaur TU dan umum dan kader Pembangunan manusia Desa Langensari
12. Mba Karlina Fajar selaku saudari penulis
13. Madrasah Al – Musyarokat Desa Langensari, Kecamatan Lembang
14. Semua pihak yang telah bekerja sama dan berkontribusi dalam penyusunan laporan tugas akhir ini yang namanya tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu.

Akhir kata, penulis menyadari laporan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu saran dan kritik yang membangun dari semua pihak sangat diharapkan untuk perbaikan. Semoga laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi semua pihak yang membacanya.

Lembang, 29 September 2026

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	5
1.3 Maksud Dan Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.5 Kerangka Pemikiran.....	6
1.6 Hipotesis Penelitian.....	16
1.7 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	16
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	17
2.1 Keamanan Pangan.....	17
2.1.1 Syarat Pangan Aman	17
2.2 Lima Kunci Memilih Pangan Aman	19
2.3 Bahan Tambahan Pangan	30
2.3.1 Jenis Bahan Tambahan Pangan Yang Diizinkan Dalam Penggolongan	
31	
2.3.2 Bahan Yang Dilarang Sebagai Bahan Tambahan Pangan	36
2.4 Higiene Dan Sanitasi Makanan.....	37
2.4.1 Prinsip Higiene Penjamah Makanan	38

2.4.2	Prinsip Higiene Bahan Makanan.....	40
2.4.3	Prinsip Higiene Sanitasi Peralatan	41
2.4.4	Prosedur Sanitasi.....	42
2.4.5	Persyaratan Higiene Sanitasi Penyimpanan Makanan	42
2.5	Pengetahuan	44
2.5.1	Tingkatan Pengetahuan	44
2.5.2	Pengaruh Pengetahuan Terhadap Perilaku	46
2.5.3	Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan	46
2.5.4	Cara Mengukur Tingkat Pengetahuan.....	47
2.6	Sikap.....	48
2.6.1	Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Sikap	49
2.7	Perilaku Konsumsi Pangan	50
2.7.1	Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku	53
2.8	Profil Desa Langensari.....	54
2.8.1	Kondisi Demografis	56
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		59
3.1	Alat Penelitian.....	59
3.1.1	Alat Penelitian.....	59
3.2	Metode Penelitian.....	59
3.2.1	Populasi Penelitian.....	60
3.2.2	Sampel Penelitian.....	60
3.2.3	Cara Pengambilan Sampel Penelitian	62
3.3	Variabel Penelitian	63
3.3.1	Variabel Bebas.....	64
3.3.2	Variabel Terikat	64

3.3.3	Skala Pengukuran Dalam Penelitian	64
3.3.4	Dimensi Variabel	66
3.4	Teknik Pengumpulan Data	70
3.4.1	Data Primer	70
3.5	Teknik Pengolahan dan Analisis Data	71
3.5.1	Metode Statistik	71
3.6	Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner	73
3.6.1	Uji Validitas	73
3.6.2	Uji Reliabilitas	73
3.7	Diagram Alir Penelitian	74
3.8	Jadwal Penelitian	77
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		78
4.1	Uji Validasi Dan Reliabilitas Kuesioner	78
4.1.1	Perbedaan Uji Validasi Dan Reliabilitas Kuesioner	80
4.1.2	Uji Validasi Kuesioner Pengetahuan	81
4.1.3	Uji Validasi Kuesioner Sikap	85
4.1.4	Uji Validasi Kuesioner Perilaku	86
4.1.5	Uji Reliabilitas Data Kuesioner	88
4.2	Deskripsi Karakteristik Responden	90
4.2.1	Persebaran Umur Responden	90
4.2.2	Persebaran Pendidikan Terakhir Responden	91
4.2.3	Persebaran Responden Berdasarkan Asal RW	92
4.3	Hasil Penilaian Kuesioner Pengurus PKK	93
4.3.1	Hasil Kuesioner Penilaian Pengetahuan Keamanan Pangan	93
4.3.2	Hasil Kuesioner Penilaian Sikap Keamanan Pangan	101

4.3.3	Hasil Kuesioner Penilaian Perilaku Konsumsi Pangan Aman	106
4.4	Hubungan Antara Pengetahuan Keamanan Pangan Dengan Perilaku Konsumsi Pangan Aman	109
4.5	Hubungan Antara Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Konsumsi Pangan Aman.....	115
4.6	Tanggapan Penulis	121
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		123
5.1	Kesimpulan	123
5.2	Saran.....	123
DAFTAR PUSTAKA.....		126
LAMPIRAN.....		131

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Rincian Jumlah Pengurus PKK Desa Langensari Per RW	60
Tabel 2. Perkiraan Jumlah Pengurus PKK Untuk Sampel Penelitian.....	62
Tabel 3. Dimensi Variabel.....	66
Tabel 4. Jadwal Pelaksanaan Penelitian Dan Tugas Akhir	77
Tabel 5. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Pengetahuan	82
Tabel 6. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Sikap	85
Tabel 7. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Perilaku	87
Tabel 8. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Penilaian Pengetahuan.....	89
Tabel 9. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Penilaian Sikap	89
Tabel 10. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Penilaian Perilaku.....	89
Tabel 11. Pengetahuan Pengurus PKK Desa Langensari Mengenai Keamanan Pangan.....	94
Tabel 12. Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan	97
Tabel 13. Hasil Penilaian Sikap Keamanan Pangan	102
Tabel 14. Hasil Penilaian Kuesioner Penilaian Perilaku Konsumsi Pangan Aman	107
Tabel 15. Hasil Hubungan Penilaian Kuesioner Pengetahuan Dengan Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku Crosstabulation	109
Tabel 16. Tabel Hasil Uji Chi Square	111
Tabel 17. Hasil Penilaian Kuesioner Sikap Dengan Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku Crosstabulation	115
Tabel 18. Hasil Uji Chi Square	117

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Penyimpanan Bahan Pangan.....	43
Gambar 2. Peta Desa Langensari.....	55
Gambar 3. Simbol - Simbol Diagram Alir.....	75
Gambar 4. Diagram Alir Penelitian	76
Gambar 6. Diagram Lingkaran Persebaran Umur Responden	90
Gambar 7. Diagram Lingkaran Persebaran Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	91
Gambar 8. Diagram Lingkaran Persebaran Responden Berdasarkan Asal RW ..	92
Gambar 9. Diagram Lingkaran Hasil Kuesioner Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan.....	98
Gambar 10. Diagram Batang Perbandingan Pendidikan Terakhir Dengan Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan	99
Gambar 11. Diagram Lingkaran Hasil Penilaian Kuesioner Sikap Keamanan Pangan.....	103

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Pendahuluan Kuesioner.....	131
Lampiran 2. Lembar Kuesioner Penilaian Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan.....	132
Lampiran 3. Lembar Kuesioner Penilaian Sikap Keamanan Pangan.....	136
Lampiran 4. Lembar Kuesioner Penilaian Perilaku Keamanan Pangan	138
Lampiran 5. Surat Pengantar Penelitian Dari Kampus.....	140
Lampiran 6. Surat Balasan Dari Desa Langensari	141
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	142
Lampiran 8. Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan Menggunakan SPSS Versi 26.....	143
Lampiran 9. Hasil Uji Validasi Kuesioner Penilaian Sikap.....	144
Lampiran 10. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Perilaku	145
Lampiran 11. Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan SPSS Versi 26	146
Lampiran 12. Hasil Penilaian Kuesioner Sikap SPSS Versi 26	146
Lampiran 13. Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku SPSS Versi 26	146
Lampiran 14. Hasil Uji Chi-Square Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku	146
Lampiran 15. Hasil Uji Chi-Square Hubungan Sikap Dengan Perilaku	147
Lampiran 16. Hasil Coding dan Entry Data di Excel.....	149
Lampiran 17. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan.....	152
Lampiran 18. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Sikap	153
Lampiran 19. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Perilaku.....	153

Lampiran 20. Pertanyaan dan Pernyataan Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner

..... 155

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan menjadi salah satu aspek penting dalam kehidupan sehari-hari. Dengan memahami dan menerapkan keamanan pangan yang baik, dapat mencegah kita dari berbagai macam penyakit dan keracunan yang diakibatkan oleh cemaran fisik, kimia dan biologi pada pangan, sehingga pangan yang akan dikonsumsi secara langsung ataupun yang akan diolah menjadi aman.

Untuk mendapatkan pangan yang aman, ada berbagai macam cara untuk memperolehnya, salah satunya adalah dengan pengetahuan dan pemahaman terkait dengan keamanan pangan, seperti cerdas dalam memilih pangan aman yang masih segar, tidak busuk, terbebas dari cemaran fisik, kimia dan biologi, mengolah pangan dengan cara pengolahan pangan olahan yang baik, dan selalu membaca label kemasan produk pangan sebelum membeli dan mengkonsumsinya.

Namun, kesadaran dan pengetahuan terkait dengan keamanan pangan dan memilih pangan yang aman di masyarakat masih kurang. Hal ini dapat menjadi permasalahan dan tantangan dalam menjaga keamanan pangan di lingkungan masyarakat. Tak jarang di sekitar kita masih banyak ditemukannya bahan tambahan pangan yang terbuat dari pengawet, pewarna dan perasa sintetis yang tentunya berbahaya bagi kesehatan tubuh. Sehingga pengetahuan dan pemahaman terkait dengan keamanan pangan sangat penting dalam cerdas memilih pangan yang aman.

Menurut Anggrahini S. (2017), kondisi keamanan pangan di Industri rumah tangga dan makanan jajanan secara umum, masih beredar produk pangan yang tidak

memenuhi persyaratan. Produk pangan tersebut umumnya dibuat menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang atau melebihi batas penggunaan, pangan yang tercemar bahan kimia atau mikrobial, pangan yang sudah kedaluwarsa, pangan yang tidak memenuhi standar mutu dan komposisi, serta makanan impor yang tidak sesuai persyaratan.

Menurut Anggrahini S. (2017), penggunaan bahan tambahan pangan pada jajanan berada pada tingkat yang paling tinggi. Penggunaan bahan tambahan untuk pengolahan pangan yang tidak sesuai antara lain : pewarna berbahaya (*rhodamin B*, *methanyl yellow* dan *amaranth*), pemanis buatan khusus untuk diet (siklamat dan sakarin), formalin dan boraks. Cemarkan kimia berupa residu pestisida, logam berat, hormon, antibiotik, dan obat-obatan lain yang digunakan dalam kegiatan produksi pangan, masih terjadi.

Lebih lanjut menurut Anggrahini S. (2017), terkait dengan kondisi keamanan pangan di Industri rumah tangga dan makanan jajanan secara umum adalah rendahnya tanggung jawab dan kesadaran produsen serta distributor tentang keamanan pangan. Hampir sebagian besar produsen skala kecil, seperti Usaha Kecil Menengah (UKM) dan produsen makanan jajanan, belum menerapkan *Good Agricultural Practice* (GAP) dan teknologi produksi berwawasan lingkungan, *Good Handling Practice* (GHP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP), serta *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Lebih lanjut, menurut Anggrahini S. (2017), terkait dengan kondisi keamanan pangan di Industri rumah tangga dan makanan jajanan secara umum adalah kurangnya kepedulian dan pengetahuan konsumen terhadap keamanan pangan.

Kepedulian dan pengetahuan konsumen terhadap keamanan pangan masih kurang, rendahnya pengetahuan, keterampilan dan tanggung jawab produsen pangan dari mulai produsen bahan baku, pengolah dan distributor, tentang mutu dan keamanan pangan menyebabkan masih ditemukannya produk pangan yang beredar tidak aman. Sedikitnya konsumen yang menuntut produsen untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu dan melakukan klaim apabila produk pangan yang dibeli tidak sesuai dengan yang tertera pada labelnya, juga merupakan penyebab beredarnya pangan yang tidak aman. Hal ini disebabkan pengetahuan konsumen yang masih terbatas dan kemampuan daya beli yang rendah.

Untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat terkait dengan keamanan pangan, dapat dimulai dari tingkat rumah tangga atau keluarga melalui Ibu-Ibu PKK yang merupakan ujung tombak keamanan pangan keluarga. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Palembang (2015), begitu pentingnya Ibu PKK sebagai pelopor keamanan pangan dalam rumah tangga terlihat dari tanggung jawab yang diembannya. Ibu PKK sebagai Ibu rumah tangga merupakan pencetak generasi muda yang berkualitas baik secara mental, spritual, serta didukung oleh pangan yang aman dan bermutu. Selain itu Ibu PKK juga dapat menjadi penyampai informasi keamanan pangan yang efektif untuk lingkungan sekitarnya terutama di keluarga.

Dengan menjadi penyampai informasi keamanan pangan yang efektif, Pengurus PKK secara tidak langsung juga dapat mengurangi jumlah angka stunting di keluarga dan di sekitar lingkungannya. Berdasarkan data dari Desa Langensari (2026), terkait dengan stunting, tercatat terdapat 26 orang anak yang memiliki kasus

risiko stunting. Ada beberapa anak yang memiliki berat badan menurut umur yang masuk kategori sangat kurang dan kategori kurang yang terdapat di RW 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 14 dan 15. Untuk tinggi badan menurut umur, masih terdapat anak yang masuk kategori pendek dan sangat pendek yang terdapat di beberapa RW, diantaranya di RW : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 14 dan 15. Dan untuk berat badan menurut tinggi badan masih ditemukan kasus anak yang memiliki gizi kurang.

Selain itu juga, di Desa Langensari masih terdapat 11 orang anak yang masuk kategori gizi kurang. Berdasarkan data dari Desa Langensari (2026), tercatat 10 orang anak memiliki berat badan menurut umur yang masuk kategori kurang dan 1 orang anak yang masuk kategori sangat kurang. Sementara untuk data berat badan menurut tinggi badan pada 11 orang anak semuanya masuk kategori gizi kurang.

Salah satu aspek yang mempengaruhi stunting adalah keamanan pangan dan higienitas. Penyakit menular yang disebabkan oleh kurangnya kondisi higienis dan air bersih merupakan faktor penentu stunting pada anak. Masyarakat dengan status sosial ekonomi rendah dan tidak memiliki akses cukup pada air bersih dan tinggal di lingkungan yang tercemar memiliki potensi tinggi untuk mengidap penyakit menular (Mara et al., 2010 dalam Pawestri S., dkk., 2023). Faktor yang menghambat anak pertumbuhan seperti diare, menjadi sangat penting untuk dicegah karena mengakibatkan malabsorpsi nutrisi dan kekurangan nutrisi akibat kurangnya nafsu makan (Black et al., 2008 dalam Pawestri S., dkk., 2023).

Kualitas makanan dan praktik kebersihan diduga berperan dalam malnutrisi di kalangan penduduk yang tinggal di lingkungan rentan dan sanitasi yang kurang memadai (Sanin et al., 2022 dalam Pawestri S., dkk., 2023). Persiapan dan

penanganan makanan yang tidak higienis merupakan penyebab utama penyakit gangguan pencernaan. Hal ini dikarenakan sistem kekebalan tubuh yang belum matang membuat anak-anak rentan terhadap penyakit pathogen bawaan makanan yang dapat mengganggu tumbuh kembang balita dan anak-anak (Mattioli et al., 2013 dalam Pawestri S., dkk., 2023).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana hubungan antara pengetahuan mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari ?
2. Bagaimana hubungan antara sikap mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari ?

1.3 Maksud Dan Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan Pengurus PKK di Desa langensari terkait dengan keamanan pangan, untuk mengetahui apakah terdapat hubungan antara pengetahuan mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari dan apakah terdapat hubungan antara sikap mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari.

1.4 Manfaat Penelitian

Sebagai bahan masukan bagi instansi terkait, sehingga dapat meningkatkan pengetahuan atau wawasan dan penerapan keamanan pangan khususnya di Desa

Langensari. Dan bagi penulis dapat mengamalkan ilmu terkait dengan keamanan pangan yang sudah di ajarkan di kampus kepada masyarakat, khususnya kepada Pengurus PKK Desa Langensari, yang diharapkan bisa semakin cerdas dalam memilih pangan yang aman.

1.5 Kerangka Pemikiran

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan penelitian oleh Sari, Mustika H. (2017) menunjukan hasil bahwa ada hubungan antara pengetahuan tentang keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar di Watukumpul Kabupaten Pemalang ($p = 0,025 < \alpha 0,05$). Perilaku buruk yang dimiliki penjaja makanan jajanan tentang pemeliharaan kebersihan lingkungan sarana dan fasilitas, pengendalian hama, sanitasi tempat, dan peralatan disebabkan oleh pengetahuan penyakit akibat pencemaran makanan penjaja yang kurang. Pengetahuan keamanan pangan dapat diperoleh melalui kursus, misalnya dengan edukasi tentang (CPPB) terhadap penjaja makanan jajanan di SD daerah Kulon Progo tidak hanya dapat meningkatkan pengetahuan, tetapi juga dapat meningkatkan sikap, dan perilaku penjaja makanan dalam menjaga hygiene makanan. Sehingga dapat menurunkan pencemaran mikroba sekitar 15%.

Menurut penelitian Sari, Mustika H. (2017) diketahui dari 15 penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar yang memiliki sikap keamanan pangan baik terdapat 10 (6,2%) penjaja makanan jajanan yang memiliki perilaku baik dalam keamanan pangan dan 5 (8,8%) penjaja makanan jajanan yang memiliki perilaku buruk. Pada sikap keamanan pangan dengan kategori cukup dari 22 penjaja makanan jajanan terdapat 9 (9,1%) penjaja makanan jajanan yang memiliki perilaku baik dan 13

(12,9%) orang memiliki perilaku buruk dalam keamanan pangan. Sedangkan, dari 21 penjaja makanan jajanan yang memiliki sikap keamanan pangan dengan kategori kurang terdapat 5 (8,7%) orang yang memiliki perilaku baik dan 16 (12,3%) orang memiliki perilaku buruk dalam keamanan pangan. Diketahui bahwa ada hubungan antara sikap tentang keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar di Watukumpul Kabupaten Pemalang. ($p = 0,036 < \alpha 0,05$). Sesuai dengan penelitian Karo (2016) dalam Sari, Mustika H. (2017) yang menjelaskan bahwa sebanyak 71,42% penjamah makanan di rumah makan Taman Sari Colomadu Karanganyar memiliki sikap yang baik tentang keamanan pangan dibuktikan dengan hampir semua responden menjawab kuisioener di jawab dengan baik, responden juga banyak menanggapi secara positif dari pertanyaan pertanyaan seperti tidak mengobrol saat bekerja, mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh Yulawati, Endang, dkk. (2020) hasil uji statistik menunjukan bahwa ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan pangan aman pada pedagang kreatif lapangan di Desa Pineung Kota Banda Aceh ($p\text{-value} = 0,018$). Hasil uji statistik menunjukan bahwa ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan pangan aman pada pedagang kreatif lapangan di Desa Pineung Kota Banda Aceh ($p\text{-value} = 0,0001$). Hasil penelitian ini diperoleh hasil bahwa ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan pangan aman pada pedagang kreatif lapangan dalam mewujudkan Desa Paman di Desa Pineung Kota Banda Aceh ($p\text{-value}=0,018$). Hasil penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan oleh Abdul-Mutalib et al. (2012)

dalam Yuliawati, Endang, dkk. (2020) yang mengevaluasi pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan yang bekerja di Restoran Malaysia ditemukan hasil ada korelasi yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik tindakan hygiene ($P\text{-value}=0,007$). Penelitian lainnya adalah tentang hubungan pengetahuan, sikap, dan praktik higienis penjual makanan di kota Owerri Nigeria menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan secara statistik antara pengetahuan ($p\text{-value}=0,001$) dengan tingkat praktik higienis pangan. Penelitian sejalan lainnya juga dilakukan di Kota Kuching Sarawak yang menemukan bahwa pengetahuan keamanan pangan ($p<0,05$) menjadi faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada pedagang kaki lima.

Lebih lanjut, penelitian yang dilakukan oleh Yuliawati, Endang, dkk. (2020) tingkat pengetahuan tentang keamanan pangan pada pedagang berpengaruh terhadap sikap dan perilaku pedagang dalam memproduksi dagangannya, pedagang dengan pengetahuan baik akan memilih pangan yang aman dan bergizi untuk didagangkan. Hasil penelitian diperoleh bahwa ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan pangan aman pada pedagang kreatif lapangan di Desa Pineung Kota Banda Aceh ($p\text{-value} = 0,0001$). Hasil penelitian ini sejalan dengan yang dilakukan Ansari-Lari et al. (2010) dalam Yuliawati, Endang, dkk. (2020) yang menemukan bahwa terdapat korelasi yang signifikan antara sikap keamanan pangan ($p\text{-value}=0,009$) dan praktik penanganan makanan di pabrik pengolahan daging Iran Selatan. Hasil penelitian lain yang sejalan juga menemukan bahwa sikap berpengaruh terhadap praktik keamanan pangan. Penelitian yang sejalan juga dilakukan kepada seluruh penjaja makanan jajanan anak sekolah di Semarang

ditemukan ada hubungan sikap ($p\text{-value}=0,036$) dengan tindakan penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar.

Penelitian lain yang sudah dilakukan oleh Rivaldi Mycel T., dkk. (2023) hasil analisis statistik dengan uji Chi Square menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan implementasi cara pengolahan pangan yang baik di industri rumah tangga pangan Kota Bengkulu tahun 2023 dilihat dari nilai ($\text{Nilai } p = 0,004 < 0,05$). Penelitian ini sejalan dengan penelitian (Hidayati dkk., 2022) dalam Rivaldi Mycel T., dkk. (2023) bahwa terdapat hubungan pengetahuan dengan cara produksi pangan yang baik dan benar pada industri rumah tangga (CPPB-IRT) di Kecamatan Kota Baru dan tidak terdapat hubungan keikutsertaan pelatihan penjamah makanan dengan CPPB-IRT di Kecamatan Kota Baru Kota Jambi diikuti dengan penelitian (Aspiani & Rustiawan, 2020) dalam Rivaldi Mycel T., dkk. (2023) sejalan dengan penelitian yang dilakukan membuktikan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan dengan cara pangan yang baik dan benar pada penjamah makanan dengan nilai $p\text{-value } 0,016 (p < 0,05)$. Hasil uji bivariat yang dilakukan dengan menggunakan uji Chi-square diperoleh bahwa nilai $P\text{-value } 0,006 (p < 0,05)$. Maka dapat dikatakan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dengan perilaku keamanan pangan pada ibu rumah tangga. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Muna (2016) dalam Septiani D., dkk. (2021) yang menunjukkan bahwa adanya hubungan antara pengetahuan dengan praktik keamanan pangan secara signifikan pada penjamah makanan dengan nilai $P\text{-value } 0,001 (p < 0,05)$. Selain itu penelitian lain yang dilakukan Dagne dkk (2019) dalam Septiani D., dkk. (2021) juga menyatakan bahwa pengetahuan menjadi salah satu

faktor yang mempengaruhi praktik keamanan pangan pada ibu rumah tangga. Namun hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan Darmastuti (2018) dalam Septiani D., dkk. (2021) yaitu hasilnya tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku keamanan pangan nya pada penjamah makanan dengan memperoleh nilai P-value 0,763 ($p>0,05$).

Sedangkan penelitian yang sudah dilakukan oleh Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015) hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap anak usia sekolah akhir (10-12 tahun) tentang makanan jajanan. Hal ini menunjukkan bahwa tidak terdapat pola kecenderungan hubungan antara pengetahuan dengan sikap responden tentang makanan jajanan. Hal ini disebabkan oleh tidak terbukti adanya hubungan antara pengetahuan dengan sikap anak tentang makanan jajanan, dimana banyak pengaruh yang dapat ditimbulkan oleh sikap anak tergantung dari faktor yang mempengaruhinya, bukan hanya dari faktor pengetahuan namun dapat juga dari faktor lainnya seperti, lingkungan dan pengaruh orang lain atau teman sebaya. Hal ini diperkuat oleh hasil uji chi-square p value = 0,065 yang nilainya lebih besar daripada 0,05 menandakan bahwa tidak terdapat hubungan diantara kedua variabel dalam penelitian ini. Hasil penelitian tersebut sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Puriantini tahun (2010) dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015) tentang Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Anak dalam Memilih Makanan Di SDIT Muhammadiyah Al Kautsar Gumpang Kartasura, dengan hasil sebagian besar anak mempunyai tingkat pengetahuan baik yaitu 96,6%. Sikap anak tentang pemilihan makanan Jajanan sebagian besar mempunyai sikap mendukung sebanyak

60,3%. Berdasarkan analisis korelasi Rank Spearman diketahui bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap anak dalam memilih makanan (nilai $p = 0,185$). Namun, perilaku penjaja makanan jajanan tentang penanganan dan penyimpanan makanan dan minuman jajanan yang buruk tidak disebabkan oleh pengetahuan penjaja makanan jajanan. Hal ini sesuai dengan penelitian dari Fatmawati (2013) dalam Sari, Mustika H. (2017) yang menunjukkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan pada pengolah makanan di PLPP Jawa Tengah yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik karena ternyata pengetahuan pengolahan makanan tidak berpengaruh secara langsung terhadap perilaku hygiene pengolahan makanan. Penyebabnya disamping pengetahuan kemungkinan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat seperti kebiasaan dari penjaja makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung, pengalaman penjaja makanan yang masih sedikit dalam mengolah makanan.

Penelitian lain yang dilakukan oleh Kudus, Nur A.R.A., dkk. (2024) hasil analisis crosstabs karakteristik usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan didapatkan mayoritas tergolong dalam kategori tinggi dengan respondennya berada pada pendidikan SD dan SMA/SMK dengan presentase yang didapatkan masing masing yaitu 28,0%. Pada tabel 4.24 hasil uji chi-square test diketahui bahwa nilai signifikansi $0,589 < 0,05$ maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara pendidikan dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan. Hasil analisis crosstabs karakteristik usia dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan didapatkan mayoritas tergolong dalam kategori tinggi dengan respondennya berada pada

pendidikan SD dan SMA/SMK dengan presentase yang didapatkan masing masing yaitu 28,0%. Pada tabel 4.24 hasil uji chi-square test diketahui bahwa nilai signifikansi $0,589 < 0,05$ maka dapat diartikan tidak terdapat hubungan antara pendidikan dengan pengetahuan higiene sanitasi makanan. Uji korelasi pada penelitian ini dilakukan menggunakan IBM SPSS Versi 22. Berdasarkan hasil yang telah diuji, didapatkan nilai signifikansi yang diperoleh $0,013 < 0,05$ dan hasil uji koefisien korelasi sebesar 0,248. Sehingga dapat diartikan bahwasanya terdapat korelasi yang positif dengan tingkat korelasi yang rendah antara variabel pengetahuan higiene sanitasi makanan dan keamanan pangan.

Penelitian lain yang telah dilakukan oleh Rahmayani (2018) hasil uji statistik Chi-Square didapatkan nilai $p > 0,05$ yaitu sebesar 0,146, dan ini dapat diartikan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh. Hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Elfira tahun 2015 dalam Rahmayani (2018) yang menyebutkan pengetahuan berhubungan dengan hygiene sanitasi makanan pada pedagang. Meskipun secara umum pengetahuan pedagang makanan jajanan mengenai kebersihan diri sudah baik. Hasil uji statistic Chi-Square didapatkan nilai $p < 0,05$ yaitu sebesar 0,041, dan ini dapat diartikan bahwa ada hubungan antara sikap dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dari hasil uji statistik Chi-Square didapatkan nilai $p < 0,05$ yaitu sebesar 0,042 dan ini dapat diartikan bahwa ada hubungan antara

tindakan dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh.

Sedangkan penelitian yang dilakukan oleh Septiani D., dkk. (2021) hasil uji bivariat yang dilakukan dengan menggunakan uji alternatifnya yaitu uji Fisher diperoleh bahwa nilai P-value 0,177 ($p>0,05$). Maka dapat dikatakan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan terakhir dengan perilaku keamanan pangan pada ibu rumah tangga. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurfikrizd (2019) dalam Septiani D., dkk. (2021), yaitu tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dengan memperoleh nilai P-value 0,126 ($p>0,05$). Namun tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan Swamilaksita & Pakpahan (2016) dalam Septiani D., dkk. (2021) hasilnya ada hubungan antara pendidikan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan oleh penjamah makanan dengan nilai P-value 0,000 ($p<0,05$). Hasil uji bivariat yang dilakukan dengan menggunakan uji alternatifnya yaitu uji Fisher diperoleh bahwa nilai P-value 0,009 ($p<0,05$) Maka dapat dikatakan bahwa ada hubungan antara usia dengan perilaku keamanan pangan pada ibu rumah. Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Aspiani (2019) dalam Septiani D., dkk. (2021) diperoleh bahwa ada hubungan antara umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan karena memperoleh nilai P-value 0,023 ($p<0,05$) Namun tidak sejalan dengan hasil penelitian Widayanti (2019) dalam Septiani D., dkk. (2021) yang menyatakan tidak ada hubungan antara usia dengan perilaku terkait keamanan pangan pada wanita yang bekerja dengan memperoleh nilai P-value 0,860.

Masih berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Septiani D., dkk. (2021) hasil uji bivariat yang dilakukan dengan menggunakan uji Chi-square diperoleh bahwa nilai P-value 0,202 ($p > 0,05$). Maka dapat dikatakan bahwa tidak ada hubungan antara sikap dengan perilaku keamanan pangan pada ibu rumah tangga. Penelitian ini sejalan dengan penelitian Sunia (2018) dalam Septiani D., dkk. (2021) dimana hasil uji statistiknya menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktek higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan karena memperoleh nilai P-value 1 ($p > 0,05$). Namun penelitian tersebut tidak sejalan dengan hasil penelitian Herdianti dkk (2019) dalam Septiani D., dkk. (2021) yang menyatakan bahwa ada hubungan anatara sikap penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan dengan memperoleh nilai P-value 0,003 ($p < 0,05$).

Secara umum, penelitian yang sudah dilakukan oleh para peneliti menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan sikap mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman, namun ada hasil penelitian yang berbeda seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Darmastuti (2018) dalam Septiani D., dkk. (2021) yang menyatakan tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku keamanan pangan. Kemudian penelitian yang dilakukan oleh Fitriani N. L. dan Andriyani S. (2015) menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan sikap anak usia sekolah akhir (10-12 tahun) tentang makanan jajanan. Penelitian lain yang dilakukan oleh Puriantini (2010) dalam Fitriani N. L. dan Andriyani S. (2015) juga menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan sikap anak dalam memilih makanan. Hal tersebut sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Fatmawati (2013) dalam

Sari, Mustika H. (2017) yang menunjukkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan pada pengolah makanan di PLPP Jawa Tengah yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik. Penelitian lain yang dilakukan oleh Kudus, Nur A.R.A., dkk. (2024) juga menyatakan tidak terdapat hubungan antara Pendidikan dengan pengetahuan hygiene sanitasi makanan.

Sedangkan pada penelitian yang sudah dilakukan oleh Sari, Mustika H. (2017) menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan tentang keamanan pangan dengan perilaku penjual makanan jajanan anak sekolah dasar. Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh Yuliawati, Endang, dkk. (2020) menyatakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara tingkat pengetahuan dengan pangan aman pada pedagang kreatif, kemudian ada hubungan yang signifikan antara sikap dengan pangan aman.

Dapat disimpulkan dari berbagai penelitian yang sudah dilakukan, bahwa sikap dan perilaku dapat berbeda – beda tergantung pada objek penelitian dan tingkat pengetahuan. Menurut Notoatmodjo (2007) dalam Susilawati R., dkk. (2022) ada enam tingkat pengetahuan yaitu tahu, memahami, aplikasi analisis, sintesis dan evaluasi. Menurut Notoatmodjo (2020) dalam Susilawati R., dkk. (2022) faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan yaitu tingkat pendidikan, informasi, pengalaman, budaya dan sosial ekonomi. Selain itu juga ada pengaruh pengetahuan terhadap perilaku menurut Notoatmodjo (2020) Susilawati R., dkk. (2022) yaitu kesadaran, merasa tertarik, evaluasi, mencoba dan adaptasi.

Kemudian ada faktor yang mempengaruhi sikap. Menurut Wawan A, Dewi, (2010) dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015) yang menyatakan bahwa

pengalaman pribadi dan media massa seperti dari surat kabar, maupun radio atau media komunikasi lainnya dapat mempengaruhi sikap seseorang.

Selain itu juga ada faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang, menurut teori Lawrence Green Notoatmodjo (2011) dalam Septiyani D., dkk. (2021) faktor yang mempengaruhi perilaku yaitu faktor predisposisi seperti tingkat pendidikan, usia, tingkat pengetahuan dan sikap. Menurut Notoatmodjo (2014) dalam Darmawan A.A.K.N. (2016) Faktor perilaku dipengaruhi oleh tiga factor yakni : factor predisposisi yang meliputi umur, pekerjaan, pendidikan, pengetahuan dan sikap. Faktor pemungkin yang terwujud dalam lingkungan fisik dan jarak ke fasilitas Kesehatan dan factor penguat yang terwujud dalam dukungan yang diberikan oleh keluarga maupun tokoh Masyarakat.

1.6 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan kerangka pemikiran diatas, dapat diajukan hipotesis bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari dan terdapat hubungan antara sikap mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari.

1.7 Tempat Dan Waktu Penelitian

Kantor Desa Langensari, Jl. Maribaya No. 292, Desa Langensari, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat, waktu penelitian dilaksanakan pada tanggal 12 – 21 Agustus 2026.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Keamanan Pangan

Menurut Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 dalam Sutrisno A.D., dkk. (2022) keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

2.1.1 Syarat Pangan Aman

Pangan yang aman adalah pangan yang bebas dari cemaran biologis, cemaran kimia, dan cemaran fisik. Pangan dapat terkontaminasi oleh ketiga jenis cemaran tersebut, yang bila dikonsumsi dapat menyebabkan sakit. Agar pangan yang kita makan dapat bermanfaat bagi tubuh dan tidak menyebabkan penyakit, maka kita harus memilih pangan yang aman (Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Seri 2 Badan Pengawas Obat dan Makanan (2023)).

2.1.1.1 Cemaran Fisik

Menurut Balai Besar POM di Gorontalo, (2025) Cemaran fisik merupakan cemaran yang kasat mata dan jika tidak sengaja dikonsumsi dapat memberikan efek terhadap fisik. Contoh cemaran fisik adalah kerikil, isi staples, kayu, kuku, rambut, pecahan kaca, dan sebagainya. Sedangkan pengertian cemaran fisik menurut Widhajati E., dkk. (2023) yaitu benda-benda yang tidak boleh ada pada pangan seperti rambut, kuku, staples, serangga mati, batu kerikil pecahan gelas atau kaca.

Cara pencegahannya adalah dengan memperhatikan Kondisi pangan yang akan dikonsumsi yaitu jaga kebersihan, memisahkan pangan mentah dengan yang matang.

2.1.1.2 Cemarkan Kimia

Menurut Balai Besar POM di Gorontalo, (2025) cemarkan kimia merupakan cemarkan dari zat atau bahan kimia baik yang berasal dari pangan itu sendiri maupun dari lingkungan. Contoh cemarkan kimia adalah Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan secara berlebihan, bahan berbahaya yang disalahgunakan seperti formalin, boraks, methanyl yellow, dan rhodamin B. Cemarkan kimia yang sering kali diabaikan adalah cemarkan kimia yang berasal dari bahan pangan itu sendiri seperti pangan yang gosong, penggunaan minyak goreng yang telah rusak atau penggunaan styrofoam pada pangan yang panas dan berminyak. Sedangkan pengertian cemarkan kimia menurut Widhajati E., dkk. (2023) yaitu merupakan bahan kimia yang tidak diperbolehkan untuk digunakan dalam pangan, seperti racun alami yaitu racun jamur, singkong beracun, jengkol sedangkan cemarkan bahan kimia seperti racun limbah Industri, asap bermotor, sisa pestisida pada buah dan sayuran serta detergen, borak, formalin. Cara pencegahannya adalah dengan memilih bahan pangan yang baik, untuk dimasak, dicuci terlebih dahulu menggunakan air yang bersih sebelum dimasak, dan tidak tercemar serta tidak menggunakan bahan pewarna atau pengawet.

2.1.1.3 Cemarkan Biologis

Menurut Balai Besar POM di Gorontalo, (2025) cemarkan biologis merupakan cemarkan yang berasal dari bakteri, virus, parasit, atau cacing. Sedangkan pengertian

cemaran biologi menurut Widhajati E., dkk. (2023) merupakan cemaran pangan yang berasal mikroba yang dapat merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Mikroba ini biasanya terdapat pada pangan berupa kuman/bakteri, Kapang, Kamir, parasit, virus, dan ganggang pertumbuhan mikroba dimana bakteri tumbuh pada protein tinggi, kondisi hangat, suhu 40 derajat, kadar air dan tingkat keasaman serta waktu penyimpanan. Cara mencegahnya yaitu dengan membeli bahan mentah dan pangan di tempat yang bersih, jika memilih makanan maka perlu memilih makanan yang baik, kemasan tidak rusak, tidak basi dan disimpan serta disajikan dengan baik.

2.2 Lima Kunci Memilih Pangan Aman

Menurut Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Seri 2, Badan Pengawas Obat dan Makanan, (2023) ada 5 kunci memilih pangan pangan aman, yaitu sebagai berikut :

1. Kunci 1 Kenali Pangan Yang Aman

Bagaimana memilih pangan yang aman ?

a. Pangan Aman Dari Cemaran Biologis

Pangan terlihat bersih, tidak ada lalat, atau kotoran yang menempel.

Pangan tidak basi, tekstur tidak menyimpang dari keadaan normal serta

bau tidak menyimpang seperti bau asam atau bau busuk

b. Kemasan pangan tidak rusak/ penyok

c. Es Batu Yang Digunakan Aman Dari Cemaran Biologis.

Es batu beresiko tercemar bakteri jika tidak ditangani dengan baik,

berikut tips memilih dan menangani es batu konsumsi yang aman :

- i. Pilih es batu yang tidak memiliki aroma dan rasa yang menyimpang.
- ii. Ambil es batu menggunakan sendok/ alat lainnya.
- iii. Pilih es batu yang disimpan di wadah yang bersih. Catatan :
Jangan mencoba atau mengonsumsi pangan yang tekstur atau baunya menyimpang.

d. Aman Dari Cemarkan Kimia

Pangan tidak gosong, pangan tidak dibungkus dengan kertas bekas atau kertas koran. Pilih pangan yang dibungkus dengan kemasan khusus pangan.

- e. Pangan tidak menggunakan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Berlebih
- Apa ciri-ciri makanan yang menggunakan BTP berlebih ? Bila timbul rasa pahit misalnya setelah mengonsumsi minuman, maka produk tersebut mungkin mengandung pemanis buatan yang berlebih.

f. Pangan Tidak Mengandung Bahan Berbahaya

Apa ciri-ciri makanan yang menggunakan bahan kimia berbahaya? Bahan kimia berbahaya yang biasa disalahgunakan sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP), yaitu formalin, boraks, dan pewarna tekstil (Rhodamin B & Methanyl Yellow).

Ciri - ciri pangan mengandung formalin :

- i. Mie basah : tidak lengket , tidak mudah putus, lebih mengkilat, bau khas formalin. Bertahan lebih dari 1 (satu) hari pada suhu ruang.

- ii. Tahu : Bau khas formalin, tidak mudah hancur. Bertahan lebih dari 1 (satu) hari pada suhu ruang.
- iii. Ikan asin, ikan segar, dan daging ayam segar : Tidak dihindari lalat, bau khas formalin.

Bahaya formalin bagi tubuh : Menyebabkan iritasi saluran pernapasan, reaksi alergi, merusak fungsi hati, jantung, otak, ginjal, syaraf. Konsumsi dalam jangka panjang dapat menyebabkan kanker.

Ciri – ciri pangan mengandung boraks :

- i. Bakso, Cilok, Lontong, Otak-Otak
Tekstur sangat kenyal, tidak lengket, tidak mudah putus
- ii. Kerupuk Rambak dari Tepung Gendar
Terasa getir

Bahaya boraks bagi tubuh: Menyebabkan iritasi pada saluran pernapasan, iritasi kulit dan mata, mual, dan sakit kepala. Konsumsi dalam jangka panjang dapat menyebabkan kerusakan ginjal, kegagalan sistem sirkulasi akut bahkan kematian.

Ciri – ciri pangan mengandung Rhodamin B dan *Methanyl Yellow*:

- i. Warna merah mencolok (Rhodamin B) atau kuning mencolok (*Methanyl Yellow*) dan cenderung berpendar.
- ii. Banyak memberikan titik-titik warna yang tidak merata

Contoh penyalahgunaan Rhodamin B dan *Methanyl Yellow* pada produk pangan, yaitu : kerupuk, terasi, gulali, sirup berwarna merah.

Bahaya Rhodamin B dan *Methanyl Yellow* bagi tubuh :

Menyebabkan iritasi pada saluran pencernaan. Konsumsi dalam jangka panjang menyebabkan gangguan fungsi hati, kandung kemih, bahkan kanker.

g. Aman Dari Cemarkan Fisik

Pada pangan tidak terlihat ada benda asing misalnya rambut, serpihan kayu, kerikil, staples. Pangan tidak dibungkus dengan pembungkus yang distapler.

2. Kunci 2 Beli Pangan Yang Aman

Bagaimana membeli pangan yang aman ? untuk membeli pangan kita harus memilih dengan tepat. Pangan yang kita beli harus aman dari cemarkan biologis, cemarkan kimia, dan cemarkan fisik. Untuk menghindari bahaya tersebut ada dalam pangan yang kita beli maka kita harus mengetahui cara-cara membeli pangan yang aman.

Bagaimana membeli pangan yang aman dari cemarkan biologis ?

i. Beli dari penjual yang sehat dan bersih

Penjual tidak merokok, meludah, makan, memegang rambut, hidung, wajah, atau yang lain, penjual tidak sakit, baju penjual dan perlengkapan lainnya (celemek, masker, tutup kepala) dalam keadaan bersih, penjual memegang pangan dengan alat bantu yang bersih, kuku dan tangan penjual bersih dan bila ada luka, sudah ditutup dengan plester dan penjual selalu mencuci tangan dengan baik dan benar.

ii. Beli pangan di tempat yang bersih

Lokasi berjualan bersih, tidak dekat dengan tempat pembuangan sampah ataupun selokan, pangan diletakkan di atas meja, tidak hanya dialasi plastik di lantai atau di tanah, meja dan peralatan makan selalu bersih, memiliki fasilitas cuci tangan, air pencuci peralatan bersih dan selalu diganti, pangan yang disajikan ditutup untuk melindunginya dari pencemaran dan tidak ada serangga ataupun binatang peliharaan lainnya yang berkeliaran di dalam kantin/rumah makan maupun dekat pedagang keliling.

iii. Pilih Pangan yang telah dimasak dengan baik

Pilih pangan yang disajikan panas, seperti bubur ayam, bakso, dan sebagainya dan hindari mengonsumsi pangan yang terlihat kurang matang.

iv. Beli pangan yang dipajang, disimpan, dan disajikan dengan baik

Wadah penyimpanannya bersih, jika memilih sendiri gunakan alat seperti sendok atau penjepit dan pangan yang sudah pernah dipegang-pegang oleh orang lain jangan dibeli

v. Konsumsi pangan secara benar

Segera konsumsi pangan yang dibeli, buah dan sayuran yang akan dikonsumsi mentah harus dicuci bersih terlebih dahulu, jika membeli minuman dingin, pastikan es batu yang digunakan bersih dan tidak menggunakan air mentah. Jika pangan mempunyai bau dan

penampakan yang menyimpang (misalnya basi dan atau berlendir) jangan dibeli.

Bagaimana membeli pangan yang aman dari Cemaran Kimia ?

Belilah pangan yang dijual di tempat yang bersih dan terlindung dari sinar matahari, debu, hujan, angin, dan asap kendaraan bermotor. Jangan membeli pangan yang dibungkus dengan kertas bekas atau kertas koran untuk membungkus pangan. Jangan membeli makanan dan minuman yang warnanya terlalu mencolok atau terlalu cerah.

Bagaimana membeli pangan yang aman dari Cemaran Fisik ?

Periksa apakah makanan yang dibeli mengandung cemaran fisik, seperti rambut, pecahan kaca, kerikil. Beli pangan yang tidak menggunakan staples.

3. Kunci 3 Baca Label Dengan Seksama

Label pangan olahan adalah setiap keterangan mengenai pangan olahan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan olahan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan olahan.

Mengapa harus membaca label ?

Penting untuk memperhatikan/membaca/memahami informasi pada label pangan olahan yang tercantum di kemasan. Kita membaca informasi yang tercantum pada label karena kita ingin pangan olahan yang kita pilih/beli sesuai dengan keinginan kita.

Apa saja informasi pada label yang harus dibaca dan dimengerti ?

i. Nama Produk

Nama produk pangan olahan terdiri dari nama jenis dan nama dagang. Nama jenis adalah pernyataan atau keterangan identitas mengenai pangan olahan. Nama dagang adalah tanda berupa gambar, nama, kata, huruf-huruf, angka-angka, susunan warna, atau kombinasi dari unsur-unsur tersebut yang memiliki daya pembeda dan digunakan dalam kegiatan peredaran pangan olahan.

ii. Berat Bersih Atau Isi Bersih

Merupakan informasi mengenai jumlah pangan olahan yang terdapat di dalam kemasan atau wadah

iii. Nama Dan Alamat Yang Memproduksi atau Mengimpor

Untuk pangan olahan dalam negeri mencantumkan nama dan alamat pihak yang memproduksi pangan olahan di wilayah Indonesia. Untuk pangan olahan luar negeri mencantumkan nama dan alamat pihak yang memproduksi di luar negeri serta nama dan alamat pihak yang memasukkan pangan olahan /importir.

iv. Daftar Bahan Yang Digunakan

Daftar bahan yang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan olahan. Pencantuman daftar bahan di dalam label didahului dengan tulisan: daftar bahan, bahan yang digunakan, bahan-bahan, atau komposisi.

v. Nomor Izin Edar

Nomor yang diberikan bagi pangan olahan dalam rangka peredaran pangan olahan yang tercantum pada izin edar. Nomor izin edar yang dikeluarkan oleh Badan POM, yaitu BPOM RI MD (pangan olahan yang diproduksi dalam negeri) dan BPOM RI ML (pangan olahan dari luar negeri) yang diikuti dengan 12 digit angka sedangkan untuk produksi industri rumah tangga, nomor izin edarnya P-IRT yang diikuti dengan 15 digit angka dan dikeluarkan oleh Bupati/Walikota setempat.

vi. Keterangan Kedaluwarsa

Keterangan kedaluwarsa merupakan batas akhir suatu pangan olahan dijamin mutunya sepanjang penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan produsen. Keterangan kedaluwarsa dicantumkan pada label dengan didahului tulisan “Baik digunakan sebelum”.

vii. Tanggal Dan Kode Produksi

Merupakan informasi mengenai riwayat produksi pangan olahan pada kondisi dan waktu tertentu.

viii. Keterangan Halal bagi yang dipersyaratkan

Tulisan atau Logo Halal dapat dicantumkan pada pangan olahan setelah mendapat sertifikat halal dari lembaga yang ditunjuk sesuai ketentuan perundang-undangan.

ix. Asal Usul Bahan Tertentu

Asal bahan pangan olahan tertentu yang bersumber dari hewani atau tumbuhan. Pangan olahan yang diproduksi melalui proses khusus (contoh: pangan iradiasi).

x. Informasi Nilai Gizi

Informasi Nilai Gizi (ING) adalah daftar kandungan zat gizi dan non gizi pangan olahan sebagaimana produk pangan olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan. Pencantuman ING sifatnya WAJIB , kecuali untuk produk kopi bubuk, teh bubuk/serbuk, teh celup, air minum dalam kemasan, herbal, rempah-rempah, bumbu, dan kondimen. Informasi yang wajib dicantumkan Takaran saji, Jumlah sajian per kemasan, dan Catatan kaki. Zat gizi yang wajib dicantumkan Energi Total, Lemak total, Lemak Jenuh, Protein, Karbohidrat Total, Gula dan Garam.

Cara membaca informasi nilai gizi :

Takaran saji : jumlah yang kita konsumsi dalam sekali waktu.

Jumlah sajian per kemasan : Menunjukkan jumlah yang dapat dikonsumsi per satu kemasan.

1) Awali dengan Takaran Saji

1 saji = 20 g

1 kemasan = 2 sajian

= 2 x 20 g = 40 g

2) Perhatikan Energi Total Energi Total

Menunjukkan seberapa banyak energi yang kita peroleh dari produk pangan. 1 saji = 20 gr = 94 kkal

3) Perhatikan % AKG

% AKG digunakan untuk melihat berapa % zat gizi yang dipenuhi jika mengonsumsi pangan ini satu takaran saji.

4) Perhatikan Kandungan Zat Gizi

Pilih pangan yang memiliki kandungan zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan.

5) Catatan Kaki

Menjelaskan % AKG pada tabel ING. Berkontribusi pada kebutuhan energi sebesar 2150 kkal, sementara kebutuhan energi pembaca dapat berbeda.

6) Informasi Nilai Gizi Format Monokrom

Pada bagian utama label (Front of Pack) menampilkan informasi nilai gizi berupa energi, lemak total, lemak jenuh, dan garam. INFORMASI NILAI GIZI FORMAT MONOKROM ini memudahkan konsumen untuk dapat memahami kandungan gizi dalam produk pangan. (CONSUMER FRIENDLY LABELLING)

7) Logo Pilihan Lebih Sehat

Logo Pilihan Lebih Sehat adalah logo yang diizinkan oleh Badan POM untuk dicantumkan pada label apabila telah memenuhi persyaratan kandungan gula, garam, lemak, dan/atau zat gizi lainnya.

Logo Pilihan Lebih Sehat bisa ditemukan pada produk minuman siap konsumsi seperti minuman ringan, susu, sari buah tanpa pemanis dan yang kadar gulanya dibatasi. Selain itu juga bisa ditemui pada produk mi instan dan pasta instan yang kadar lemak dan garamnya dibatasi. Produk yang mencantumkan logo ini berarti telah memenuhi kriteria untuk menjadi pilihan produk yang lebih sehat, berdasarkan kandungan gula, garam, lemak, dan/atau zat gizi lainnya.

4. Kunci 4 : Jaga Kebersihan

Meskipun tidak semua mikroba dapat menyebabkan sakit, mikroba berbahaya/kuman banyak ditemukan pada tanah, air, hewan, dan manusia. Kuman dapat terbawa oleh udara atau melalui tangan, lap, dan peralatan makan.

i. Mencuci Tangan Dengan Baik

Kita harus mencuci tangan karena tangan kita mungkin tercemar kuman atau bahan berbahaya. Kuman dan bahan kimia berbahaya yang dapat mencemari kita mungkin berasal dari udara, peralatan atau sumber-sumber lainnya. Mencuci peralatan dapat menghilangkan sebagian kotoran yang membawa kuman, namun untuk membunuhnya perlu digunakan bahan pensanitasi. Mencuci tangan yang paling baik menggunakan sabun dan air yang mengalir.

Kapan kita harus cuci tangan ?

Setelah menggunakan toilet, sebelum dan sesudah makan, setelah menutup mulut pada saat batuk atau bersin, dan setelah memakai tisu atau

sapu tangan untuk membersihkan hidung, setelah menyentuh binatang, setelah memakai sandal dan sepatu, setelah mengambil barang dari lantai, setelah membersihkan dan membuang sampah, setelah memegang uang dan benda kotor lainnya.

5. Kunci 5 : Catat Apa Yang Ditemui

Jika kamu menemukan kendala dalam produk pangan olahan terkemas yang kamu beli atau kamu mempunyai pertanyaan seputar keamanan pangan. Kamu dapat mencatatnya dan melaporkannya ke Badan POM, melalui BPOM Mobile atau Call Center Halo BPOM (1500533).

2.3 Bahan Tambahan Pangan

Menurut FDA (*Food and Drug Administration*) dalam Choiriyah, Nurul A. dkk. (2022) Bahan tambahan pangan adalah zat yang secara sengaja ditambahkan ke dalam makanan untuk menghasilkan sifat fungsional tertentu pada makanan, baik secara langsung maupun tidak langsung dan menjadi bagian dari makanan tersebut, termasuk zat yang digunakan selama produksi, pengemasan, pengolahan, transportasi dan penyimpanan.

Sedangkan menurut peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021, Bahan Tambahan Pangan yang selanjutnya disingkat BTP adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan.

2.3.1 Jenis Bahan Tambahan Pangan Yang Diizinkan Dalam Penggolongan

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan, BTP terdiri atas 27 (dua puluh tujuh) Golongan BTP meliputi :

a. Antibuih (*antifoaming agent*)

Adalah BTP untuk mencegah atau mengurangi pembentukan buih. Contoh Kalsium alginat (*Calcium alginate*)

b. Antikempal (*anticaking agent*)

Adalah BTP untuk mencegah mengempalnya produk Pangan. Contohnya Natrium karbonat (*Sodium carbonate*)

c. Antioksidan (*antioxidant*)

Adalah BTP untuk mencegah atau menghambat kerusakan Pangan akibat oksidasi. Contohnya Asam askorbat (*Ascorbic acid*), Kalsium askorbat (*Calcium ascorbate*) dan Tokoferol (*Tocopherol*)

d. Bahan Pengkarbonasi (*carbonating agent*)

Adalah BTP untuk membentuk karbonasi di dalam Pangan. Contohnya Karbon dioksida (*Carbon dioxide*)

e. Garam Pengemulsi (*emulsifying salt*)

Adalah BTP untuk mendispersikan protein dalam keju sehingga mencegah pemisahan lemak. Contohnya Natrium dihidrogen sitrat, Mononatrium fosfat.

f. Gas untuk Kemasan (*packaging gas*)

Adalah BTP berupa gas, yang dimasukkan ke dalam kemasan Pangan sebelum, saat maupun setelah kemasan diisi dengan Pangan untuk mempertahankan mutu Pangan dan melindungi Pangan dari kerusakan. Contohnya Karbon dioksida dan Nitrogen

g. Humektan (*humectant*)

Adalah BTP untuk mempertahankan kelembaban Pangan. Contohnya Natrium laktat, Kalium laktat dan Natrium hidrogen malat.

h. Pelapis (*glazing agent*)

Adalah BTP untuk melapisi permukaan Pangan sehingga memberikan efek perlindungan dan/atau penampakan mengkilap. Contohnya Malam (*Beeswax*), Lilin kandelila (*Candelilla wax*) dan Lilin karnauba (*Carnauba wax*)

i. Pemanis (*sweetener*), termasuk Pemanis Alami (*natural sweetener*) dan Pemanis Buatan (*artificial sweetener*)

Adalah BTP berupa Pemanis Alami dan Pemanis Buatan yang memberikan rasa manis pada produk Pangan. Pemanis Alami (*Natural sweetener*) adalah Pemanis yang dapat ditemukan dalam bahan alam meskipun prosesnya secara sintetik ataupun fermentasi. Contohnya Sorbitol, Glikosida steviol dan Maltitol.

Pemanis Buatan (*Artificial sweetener*) adalah Pemanis yang diproses secara kimiawi, dan senyawa tersebut tidak terdapat di alam. Contohnya Aspartam, Asam siklamat dan Sakarin

j. Pembawa (*carrier*)

Adalah BTP yang digunakan untuk memfasilitasi penanganan, aplikasi atau penggunaan BTP lain atau Zat Gizi di dalam Pangan dengan cara melarutkan, mengencerkan, mendispersikan atau memodifikasi secara fisik BTP lain atau Zat Gizi tanpa mengubah fungsinya dan tidak mempunyai efek teknologi pada Pangan. Contohnya Sukrosa asetat isobutirat, Trietil sitrat dan Propilen glikol.

k. Pembentuk Gel (*gelling agent*)

Adalah BTP untuk membentuk gel. Contohnya Asam alginate, Natrium alginate, Kalium alginate, agar-agar, karagen, rumput laut, gelatin dan pektin

l. Pembuih (*foaming agent*)

Adalah BTP untuk membentuk atau memelihara homogenitas dispersi fase gas dalam Pangan berbentuk cair atau padat. Contohnya Gom xanthan, Selulosa mikrokristalin dan Ekstrak Quillaia Tipe 1.

m. Pengatur Keasaman (*acidity regulator*)

Adalah BTP untuk mengasamkan, menetralkan dan/atau mempertahankan derajat keasaman Pangan. Contohnya Kalsium karbonat, Asam asetat dan Asam laktat.

n. Pengawet (*preservative*)

Adalah BTP untuk mencegah atau menghambat fermentasi, pengasaman, penguraian, dan kerusakan lainnya terhadap Pangan yang disebabkan oleh mikroorganisme. Contohnya Asam sorbat, Natrium benzoate, Natrium sulfit, Natrium bisulfit, Kalium nitrit, Nitrat, dan Asam propionate

o. Pengembang (*raising agent*)

Adalah BTP berupa senyawa tunggal atau campuran untuk melepaskan gas sehingga meningkatkan volume adonan. Contohnya Natrium karbonat, Pati asetat, Natrium hidrogen karbonat dan Dekstrin.

p. Pengemulsi (*emulsifier*)

Adalah BTP untuk membantu terbentuknya campuran yang homogen dari dua atau lebih fase yang tidak tercampur seperti minyak dan air. Contohnya Kalsium karbonat, Lesitin, Natrium alginate, Agar-agar, Karagen, Gom arab dan Gelatin.

q. Pengental (*thickener*)

Adalah BTP untuk meningkatkan viskositas Pangan. Contohnya Agar-agar, Karagen, Rumput laut eucheuma olahan, Gom arab, Gom xanthan, Gelatin dan pektin

r. Pengeras (*firming agent*)

Adalah BTP untuk memperkeras atau mempertahankan jaringan buah dan sayuran, atau berinteraksi dengan bahan pembentuk gel untuk memperkuat gel. Contohnya Kalsium laktat, Trikalsium sitrat dan Kalsium klorida.

s. Penguat Rasa (*flavour enhancer*)

Adalah BTP untuk memperkuat atau memodifikasi rasa dan/atau aroma yang telah ada dalam bahan Pangan tersebut tanpa memberikan rasa dan/atau aroma tertentu. Contohnya Mononatrium L-glutamate (*Monosodium L glutamate*), Dinatrium 5'-guanilat dan Asam 5'- inosinat

t. Peningkat Volume (*bulking agent*)

Adalah BTP untuk meningkatkan volume Pangan. Contohnya Agar-agar, Karagen dan Gom arab.

u. Penstabil (*stabilizer*)

Adalah BTP untuk menstabilkan sistem dispersi yang homogen pada Pangan. Contohnya Lesitin, Agar-agar, Karagen, Rumput laut eucheuma olahan dan Gom arab.

v. Peretensi Warna (*colour retention agent*)

Adalah BTP untuk mempertahankan, menstabilkan, atau memperkuat intensitas warna Pangan tanpa menimbulkan warna baru. Contohnya Magnesium karbonat, Magnesium hidroksida dan Besi (II) Glukonat (*Ferrous Gluconate*)

w. Perisa (*flavouring*)

x. Perlakuan Tepung (*flour treatment agent*)

Adalah BTP yang ditambahkan pada tepung untuk memperbaiki warna, mutu adonan dan atau pemanggangan, termasuk bahan pengembang adonan, pemucat dan pematang tepung. Contohnya L-Amonium laktat, Natrium stearoil-2-laktilat dan Kalsium sulfat.

y. Pewarna (*colour*), termasuk Pewarna Alami (*natural food colour*) dan Pewarna Sintetis (*synthetic food colour*)

Pewarna Alami (Natural food colour) adalah Pewarna yang dibuat melalui proses ekstraksi, isolasi, atau derivatisasi (sintesis parsial) dari tumbuhan,

hewan, mineral atau sumber alami lain, termasuk Pewarna identik alami. Contohnya Kurkumin CI. No. 75300, Riboflavin, Klorofil CI. No. 75810, dan Merah bit.

Pewarna Sintetis (Synthetic food colour) adalah Pewarna yang diperoleh secara sintesis kimiawi. Contohnya Tartrazin CI. No. 19140, Kuning kuinolin CI. No. 47005, Ponceau 4R CI. No. 16255, Biru berlian FCF CI. No. 42090, Hijau FCF CI. No. 42053 dan Coklat HT CI. No. 20285.

z. Propelan (*propellant*)

Adalah BTP berupa gas untuk mendorong Pangan keluar dari kemasan. Contohnya Nitrogen, Dinitrogen monooksida, Butana dan Propana.

aa. Sekuestran (*sequestrant*)

Adalah BTP yang dapat mengikat ion logam polivalen untuk membentuk kompleks sehingga meningkatkan stabilitas dan kualitas Pangan. Contohnya Kalsium dinatrium etilen diamin tetra asetat, Isopropil sitrat dan Natrium glukonat.

2.3.2 Bahan Yang Dilarang Sebagai Bahan Tambahan Pangan

Bahan yang dilarang sebagai Bahan Tambahan Pangan (BTP) menurut Permenkes No. 033, Tahun 2012 dalam Choiriyah, Nurul A. dkk. (2022) adalah sebagai berikut :

- a. Asam borat dan senyawa (Boric acid)
- b. Asam salisilat dan garamnya
- c. Dietilpirokarbonat (DEPC)
- d. Dulsin

- e. Formalin (Formaldehyde)
- f. Kalium bromate
- g. Kalium klorat
- h. Kloramfenikol
- i. Minyak nabati dibrominasi
- j. Nitrofurazon
- k. Dulkamara
- l. Kokain
- m. Nitrobenzen
- n. Sinamil antranilat
- o. Dihidrosafrol
- p. Biji Tonka
- q. Minyak kalamus
- r. Minyak tansi
- s. Minyak sasafras

2.4 Higiene Dan Sanitasi Makanan

Sanitasi berasal dari Bahasa latin yaitu *sanitas* yang berarti sehat. Di Indonesia, sanitasi berarti menciptakan dan memelihara kondisi lingkungan yang bersih dan sehat. Higiene berasal dari Bahasa Yunani yang juga berarti sehat. Higiene berarti Upaya Kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi Kesehatan, khususnya pada subjek. Contoh dari sanitasi diantaranya mengepel lantai secara teratur, menyediakan tempat sampah dan membersihkan toilet secara teratur. Contoh dari

hygiene diantaranya mencuci tangan secara teratur, memakai penutup kepala dan mandi secara teratur (Choiriyah, Nurul A., dkk. 2022).

2.4.1 Prinsip Higiene Penjamah Makanan

Menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) Higiene dan sanitasi makanan berkaitan erat dengan penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan factor utama yang menyebabkan terjadinya *foodborne disease*. Pengetahuan keamanan pangan yang rendah dan praktik pengolahan pangan yang salah sangat memicu terjadinya *foodborne disease*. Penjamah makanan Adalah orang yang secara langsung berhubungan dengann makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai dengan penyajian.

Menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) prinsip hygiene dari penjamah terdiri dari :

- a. Mandi secara teratur
- b. Menjaga kebersihan rambut dan memakai penutup kepala
- c. Menjaga kebersihan pakaian dan memakai apron
- d. Menggunakan Sepatu khusus untuk memasak
- e. Rajin mencuci tangan
- f. Menggunakan sendok yang bersih untuk mencicipi makanan dan sendok tersebut hanya digunakan satu kali celup
- g. Menggunakan lap yang berbeda untuk membersihkan dan mengelap peralatan
- h. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan keperluannya
- i. Tidak makan atau mengunyah selama bekerja

- j. Tidak mengidap penyakit menular seperti tifus, TBC dan lain-lain, atau menjadi pembawa kuman (*carrier*)
- k. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku
- l. Menghindari kontak langsung dengan makanan yang dapat dilakukan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan atau sendok garpu

Menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) mencuci tangan merupakan hal yang sangat penting untuk dilakukan penjamah makanan. Kegiatan mencuci tangan dilakukan setelah melakukan kegiatan berikut :

- a. Bersin, batuk dan menyentuh bagian wajah atau tubuh lainnya
- b. Selesai dari kamar mandi atau toilet
- c. Setelah memegang barang kotor atau sampah
- d. Merokok atau membersihkan gigi dengan tusuk gigi
- e. Mengolah bahan mentah
- f. Mengelap dan membersihkan permukaan tempat mengolah makanan, meja dan peralatan
- g. Memegang uang

Langkah mencuci tangan yang benar Menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) adalah sebagai berikut :

- a. Mencuci tangan dengan air mengalir
- b. Membersihkan seluruh bagian tangan (telapak tangan, punggung tangan, sela-sela jari, bagian bawah kuku) dengan sabun selama 20 detik
- c. Bilas menggunakan air mengalir

- d. Keringkan dengan tisu
- e. Matikan keran dan buka pintu kamar mandi menggunakan handuk kertas.

2.4.2 Prinsip Higiene Bahan Makanan

Menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) persyaratan hygiene bahan makanan diantaranya :

1. Bahan baku
 - a. Bahan baku yang akan diolah, terutama daging, susu, telur, ikan/ udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
 - b. Bahan terolah yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Keputusan Menteri Kesehatan yang berlaku atau BPOM.
2. Makanan Olahan
 - a. Makanan yang dikemas :
 - Mempunyai label dengan informasi yang lengkap
 - Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
 - Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
 - Belum kedaluwarsa
 - Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan
 - b. Makanan yang tidak dikemas :
 - Baru dan segar
 - Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - Tidak mengandung bahan yang dilarang

c. Makanan jadi

- Makanan tidak rusak, busuk, atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubahh aroma atau adanya pengotoran lain.
- Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku
- Angka kuman *E. Coli* pada makanan harus 0/ gr contoh makanan
- Angka kuman *E. Coli* pada makanan harus 0/ gr contoh makanan
- Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

2.4.3 Prinsip Higiene Sanitasi Peralatan

Menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) persyaratan peralatan yang memenuhi prinsip hygiene sanitasi Adalah sebagai berikut :

- a. Permukaan utuh (tidak cacat) dan mudah dibersihkan
- b. Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/ basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam makanan
- c. Bila kontak dengan makanan, tidak mengeluarkan logam berat beracun yang membahayakan, yaitu Timah hitam (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd) dan Antimon (Stibium)
- d. Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang menutup sempurna
- e. Kebersihannya ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya $100/cm^3$ permukaan dan tidak ada bakteri *E. coli*.

2.4.4 Prosedur Sanitasi

Pencucian menggunakan sabun dan detergen merupakan salah satu langkah prosedur pembersihan. Selain langkah pencucian, juga diperlukan langkah sanitasi. Pencucian dapat menghilangkan debu atau kotoran yang nampak, namun tidak akan dapat membunuh bakteri atau patogen lainnya. Hanya penyanitasi yang dapat membunuh bakteri dan memastikan lingkungan aman untuk penyajian makanan. Beberapa penyanitasi yang dapat digunakan dalam usaha jasa boga diantaranya larutan klorine (pemutih), larutan *quaternary* (QUATS) dan iodine (Choiriyah, Nurul A., dkk. 2022).

2.4.5 Persyaratan Higiene Sanitasi Penyimpanan Makanan

Persyaratan hygiene sanitasi penyimpanan makanan menurut Choiriyah, Nurul A., dkk. (2022) di antaranya :

a. Penyimpanan bahan mentah:

Suhu untuk menyimpan bahan mentah sebagai berikut

- Bahan daging, ikan, udang dan olahannya sebaiknya disimpan pada suhu -4°C
- Bahan telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 4°C
- Bahan sayur, buahh dan minuman disimpan pada suhu *refrigerator* (4°C)
- Tepung, biji dan bahan kering lainnya disimpan pada suhu ruang dengan kelembaban $80-90^{\circ}\text{C}$

b. Penyimpanan makanan jadi:

- Terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan

- Makanan yang disimpan dalam keadaan panas diletakkan pada unit penahan panas suhu 60°C lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang
- Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu *freezer* (-4°C)

c. Cara penyimpanan makanan:

- Tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut
- Jarak makanan dengan lantai 15 cm
- Jarak makanan dengan dinding 5 cm
- Jarak makanan dengan langit-langit 60 cm
- Tidak tercampur antara makanan yang siap untuk dimakan dengan bahan makanan mentah.



Gambar 1. Penyimpanan Bahan Pangan
(Sumber : Jogja Tourism Training Center, 2025)

2.5 Pengetahuan

Pengetahuan adalah informasi yang telah dikombinasikan dengan pemahaman dan potensi untuk menindaki yang lantas melekat di benak seseorang (Meliono, Irmayanti, dkk., 2019 dalam Susilawati R., dkk., 2022). Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan mengerti yang ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2020 dalam Susilawati R., dkk., 2022). Berdasar dua definisi di atas, pengetahuan merupakan suatu proses mengingat hal-hal yang telah dipelajari melalui pancaindera pada suatu bidang tertentu dengan baik (Susilawati R., dkk., 2022).

2.5.1 Tingkatan Pengetahuan

Tingkat pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif meliputi enam tingkatan Notoatmodjo, (2007) dalam Susilawati R., dkk., (2022), yaitu :

1. *Know* (tahu)

Tahu merupakan kemampuan mengingat sesuatu materi yang telah diperoleh dan dipelajari sebelumnya. Tahu merupakan tingkatan pengetahuan yang paling rendah.

2. *Comprehension* (memahami)

Memahami merupakan kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang suatu obyek yang diketahui serta memiliki kemampuan untuk

menginterpretasikan materi secara benar.. Seseorang yang telah paham terhadap obyek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, dan meramalkan.

3. *Application* (aplikasi)

Aplikasi merupakan kemampuan untuk menjabarkan suatu materi yang telah diperoleh dan dipelajari pada suatu situasi atau kondisi yang sesungguhnya.

4. *Analysis* (analisis)

Analisis merupakan suatu kemampuan untuk menjabarkan suatu materi atau obyek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu organisasi tersebut dan masih ada kaitannya satu dengan yang lain.

5. *Synthesis* (sintesis)

Sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan bahwa untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang telah ada.

6. *Evaluation* (evaluasi)

Evaluasi yaitu kemampuan untuk melakukan penelitian terhadap suatu materi atau obyek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang telah ada.

2.5.2 Pengaruh Pengetahuan Terhadap Perilaku

Pengaruh pengetahuan terhadap perilaku, sebelum orang mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru), didalam diri orang tersebut terjadi proses yang berurutan, menurut Notoatmodjo (2020) dalam Susilawati R., dkk., (2022), yakni :

1. *Awareness* (kesadaran)

Kesadaran dimaksudkan bahwa orang tersebut menyadari dalam arti mengetahui stimulus (obyek) terlebih dahulu

2. *Interest* (merasa tertarik)

Interest yaitu orang mulai tertarik kepada stimulus.

3. *Evaluation* (evaluasi)

Menimbang-nimbang baik tidaknya stimulus tersebut bagi dirinya, hal ini berarti sikap responden sudah lebih baik lagi.

4. *Trial* (mencoba)

Orang telah mulai mencoba perilaku baru.

5. *Adaption* (adaptasi)

Subyek telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran dan sikap terhadap stimulus.

2.5.3 Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2020) dalam Susilawati R., dkk., (2022) faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan yaitu:

1. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku yang positif dan meningkat. Pendidikan seseorang juga dapat mempengaruhi kemampuan pemahaman dan pengetahuan.

2. Informasi

Seseorang yang mendapatkan informasi lebih banyak akan menambah pengetahuan yang lebih banyak. Informasi dapat diperoleh seseorang dari orang tua, teman, media massa atau buku serta petugas Kesehatan

3. Pengalaman

Tidak selalu berwujud hal yang pernah dialami seseorang tetapi bisa berawal dari mendengar atau melihat. Pengalaman yang diperoleh seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat informal.

4. Budaya

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia di dalam memenuhi kebutuhannya meliputi sikap dan kepercayaan

5. Sosial Ekonomi

Jika seseorang memiliki kemampuan yang lebih, tentunya dalam memenuhi kebutuhan hidup maka individu tersebut akan mengalokasikan Sebagian keuangannya untuk mendapatkan informasi yang berguna untuk menambah pengetahuannya.

2.5.4 Cara Mengukur Tingkat Pengetahuan

Skinner dalam Susilawati R., dkk., (2022) menyatakan bahwa bila seorang dapat menjawab pertanyaan mengenai suatu bidang tertentu dengan baik secara

lisan maupun tulisan maka dapat dikatakan bahwa ia mengetahui bidang itu sehingga pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subyek penelitian atau responden (Notoatmodjo), 2007) dalam Susilawati R., dkk., (2022) Kemampuan seseorang dalam menjawab suatu masalah mampu mewakili seberapa jauh tingkat pengetahuan orang tersebut dan secara statistik kemampuan tersebut dapat diketahui berdasarkan rangking. obyektif dengan urutan sebagai berikut; dikatakan memiliki pengetahuan baik bila diperoleh jawaban 76 – 100%, cukup bila diperoleh jawaban 56 – 75%, kurang bila diperoleh jawaban benar $\leq 55\%$ (Wawan dan Dewi, 2020) dalam Susilawati R., dkk., (2022).

2.6 Sikap

Sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap disini berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus atau objek luarnya. Respon emosional ini bersifat penilaian atau evaluasi pribadi terhadap stimuli dan dapat dilanjutkan dengan melakukan atau tidak melakukan terhadap objek (Rahayu, 2014 dalam Sari Mustika H. 2017). Menurut Rahayu (2011) dalam Sari Mustika H. (2017) bahan baku dan makanan matang dengan baik dan disimpan di tempat yang bersih.

Sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus bersifat penilaian yang dapat dilanjutkan dengan melakukan atau tidak terhadap objek (Yuliawati E., dkk., 2020).

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap merupakan faktor predisposisi seseorang untuk berperilaku (Rahmayani, 2018).

Sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Dalam berpikir komponen emosi dan keyakinan ikut bekerja (Rahmayani, 2018).

Sikap dapat menggambarkan cerminan perasaan seseorang yang berupa nilai positif maupun negatif terhadap suatu obyek tertentu, dimana sikap tersebut berpengaruh terhadap jalan seseorang untuk mencapai tujuannya. Hal tersebut berkaitan dengan pemberian respon seseorang terhadap suatu stimulus yang datang dari luar. Orang yang bersikap positif akan memberikan respon yang lebih rasional terhadap informasi yang datang dan akan berpikir sejauh mana keuntungan yang akan didapatkannya (Bondika, 2011 dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. 2015).

2.6.1 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

2.6.1.1 Pengalaman Pribadi

Faktor-faktor yang mempengaruhi sikap terhadap obyek sikap adalah pengalaman pribadi, dimana sikap akan lebih mudah terbentuk apabila pengalaman pribadi tersebut terjadi dalam situasi yang melibatkan faktor emosional. Pengaruh orang lain yang dianggap penting, pada umumnya individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis 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. Pengaruh kebudayaan, tanpa disadari kebudayaan telah menanamkan garis pengarah sikap kita terhadap berbagai masalah. Kebudayaan telah mewarnai sikap anggota masyarakat, karena kebudayaan yang memberikan corak pengalaman individu-individu masyarakat asuhannya (Wawan A, Dewi, 2010 dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. 2015).

2.6.1.2 Media Massa

Dalam pemberitaan surat kabar maupun radio atau media komunikasi lainnya, berita yang seharusnya factual disampaikan secara obyektif cenderung dipengaruhi oleh sikap penulisnya, akibatnya berpengaruh terhadap sikap konsumennya. Lembaga pendidikan dan lembaga agama, konsep moral dan ajaran dari lembaga pendidikan dan lembaga agama sangat menentukan sistem kepercayaan tidaklah mengherankan jika kalau pada gilirannya konsep tersebut mempengaruhi sikap. Dan faktor emosional, dimana suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk (Wawan A, Dewi, 2010 dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. 2015).

2.7 Perilaku Konsumsi Pangan

Perilaku Konsumsi Pangan adalah pola-pola konsumsi terhadap ketersediaan pangan, daya beli terhadap pangan, pengetahuan, dan sikap terhadap yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan ataupun minuman bagi konsumsi manusia (Nursiah A., dan Haris R. 2018).

Menurut Veithzal R. dan Deddy M. (2011) dalam Nursiah A., dan Haris R. (2018) perilaku adalah semua yang dilakukan seseorang. Bentuk tingkah laku manusia adalah segala aktivitas, perbuatan, dan penampilan diri sepanjang hidupnya. Lebih lanjut dikatakan bahwa perilaku secara esensial merupakan segala sesuatu yang dikerjakan oleh seseorang. Perilaku manusia pada hakikatnya berorientasi pada tujuan. Perilaku seseorang itu pada umumnya dirangsang oleh keinginan mencapai beberapa tujuan. Perilaku merupakan penampilan yang akan ditetapkan dalam suatu peristiwa yang berfungsi penguatan. Perilaku seseorang dapat dipelihara atau dipertahankan pada periode waktu yang cukup lama. Dengan demikian, perilaku pada dasarnya adalah perbuatan yang dapat diamati secara fisik pada diri seseorang.

Menurut Skinner (2013) dalam Nursiah A., dan Haris R. (2018) mengatakan bahwa perilaku berkaitan dengan struktur individu, seperti; proporsi tubuh, bentuk dan kepala, warna dahi, mata, kulit, atau rambut, dan bentuk tubuh lain, yang dapat membentuk perilaku seseorang untuk berbuat atau mengerjakan sesuatu. Perilaku tersebut dapat dikatakan sebagai perilaku yang dibawa lahir karena berkaitan dengan bentuk dan struktur tubuh manusia. Dilain pihak perilaku masih memungkinkan untuk dipengaruhi oleh lingkungan dimana seseorang bertempat tinggal.

Selanjutnya Skinner (2013) dalam Nursiah A., dan Haris R. (2018) mengatakan perilaku berkaitan dengan relasi sosial seseorang dan bagaimana pengaruhnya terhadap lingkungan. Perilaku dapat dibedakan menjadi: (a) perilaku yang alami (innate behavior), (b) perilaku operan (operant behavior). Perilaku alami yaitu

perilaku yang dibawa sejak orang itu dilahirkan, yaitu berupa refleks refleks dan insting-insting. Perilaku yang refleks merupakan perilaku yang terjadi secara spontan terhadap stimulus mengenai orang tersebut dan tidak dapat dikendalikan. Sedangkan perilaku operan yaitu perilaku yang dibentuk melalui proses belajar dari mempelajari. Perilaku operan ini dikendalikan dan diatur oleh pusat kesadaran atau otak.

Lebih lanjut Skinner (2013) dalam Nursiah A., dan Haris R. (2018) juga mengatakan perilaku manusia sebagian besar adalah perilaku yang dapat dibentuk perilaku yang dipelajari dan dikembangkan. Berkaitan hal tersebut, perilaku manusia dapat dibentuk dengan cara: (1) pembentukan dengan conditioning atau kebiasaan; (2) pembentukan dengan insight atau pengertian; dan (3) pembentukan dengan model.

Konsumsi berasal dari bahasa Belanda *consumptie*, ialah suatu kegiatan yang bertujuan mengurangi atau menghabiskan daya guna suatu benda, baik berupa barang maupun jasa, untuk memenuhi kebutuhan dan kepuasan secara langsung (Nursiah A., dan Haris R. 2018). Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (UU RI Nomor 18 Tahun 2012 dalam Nursiah A., dan Haris R. 2018).

Berdasarkan cara perolehannya, pangan dapat dibedakan menjadi 3 (Saparinto dan Hidayati, 2006 dalam Nursiah A., dan Haris R. 2018) :

a. Pangan Segar

Pangan segar adalah pangan yang belum mengalami pengolahan. Pangan segar dapat dikonsumsi langsung ataupun tidak langsung.

b. Pangan Olahan

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.

Contoh: teh manis, nasi, pisang goreng, dan sebagainya.

Pangan olahan bisa dibedakan lagi menjadi pangan olahan siap saji dan tidak siap saji, yaitu: (1) Pangan olahan siap saji adalah makanan dan minuman yang sudah diolah dan siap disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan, (2) Pangan olahan tidak siap saji adalah makanan atau minuman yang sudah mengalami proses pengolahan, akan tetapi masih memerlukan tahapan pengolahan lanjutan untuk dapat dimakan atau minuman, dan (3) Pangan Olahan Tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan. Contoh: ekstrak tanaman stevia untuk penderita diabetes, susu rendah lemak untuk orang yang menjalani diet rendah lemak dan sebagainya (Nursiah A., dan Haris R. 2018).

2.7.1 Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku

Faktor yang mempengaruhi perilaku menurut teori Lawrence Green salah satunya yaitu faktor predisposisi seperti tingkat pendidikan, usia, tingkat pengetahuan dan sikap (Notoatmodjo, 2011 dalam Septiyani D., dkk., 2021).

Faktor perilaku (behavior causes) dipengaruhi oleh tiga faktor yakni : faktor predisposisi (*Predisposing Factors*) yang meliputi umur, pekerjaan, pendidikan, pengetahuan dan sikap, faktor pemungkin (*Enabling Factors*) yang terwujud dalam lingkungan fisik dan jarak ke fasilitas kesehatan, dan faktor penguat (Reinforcing Factors) yang terwujud dalam dukungan yang diberikan oleh keluarga maupun tokoh masyarakat (Notoatmodjo, 2014 : 76 dalam Darmawan A.A.K.N. (2016).

Pemilihan makanan jajanan merupakan perwujudan perilaku. Faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya perilaku berupa faktor intern dan ekstern. Faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan dibagi menjadi tiga kelompok yaitu faktor terkait makanan, faktor personal berkaitan dengan pengambilan keputusan pemilihan makanan, dan faktor sosial ekonomi. Pengetahuan merupakan faktor intern yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan (Fitriani N.L. dan Andriyani S., 2015).

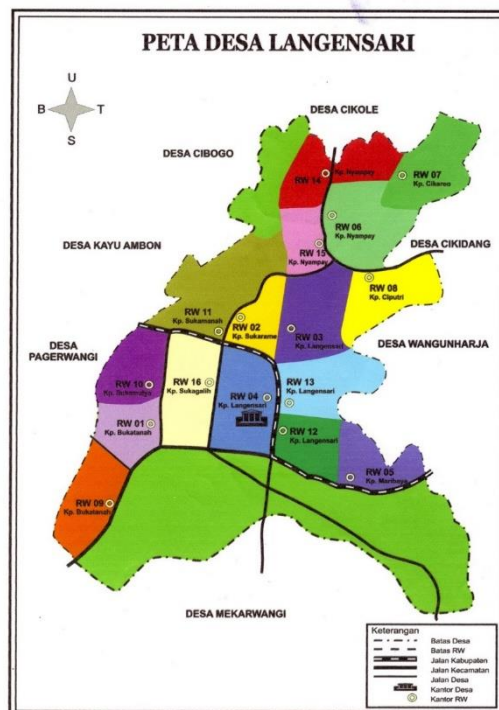
2.8 Profil Desa Langensari

Desa Langensari terbentuk pada tahun 1978 yaitu pemekaran dari Desa Cikidang, pada tahun 1978 Desa Cikidang dimekarkan menjadi 3 (tiga) Desa yaitu Desa Cikidang, Desa Wangunharja dan Desa Langensari. Desa Langensari merupakan salah satu wilayah di Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat Provinsi Jawa Barat, dimana luas keseluruhan wilayahnya mencapai 469.12 Ha. Berada pada ketinggian 800M s.d 1100 M di atas permukaan laut dengan curah hujan 800 MM/ tahun dengan suhu rata-rata 17°C s.d 23°C. Dilihat dari iklim yang ada mempunyai iklim tropis yang terbagi menjadi 2 (dua) bagian yaitu musim penghujan dan musim kemarau. Batas Desa Langensari meliputi Desa-desa yang

ada di wilayah Kecamatan Lembang, mayoritas mata pencaharian masyarakat Desa Langensari adalah petani, peternak, pedagang, pegawai, jasa dan buruh lainnya. Secara administrasi Desa Langensari dibagi menjadi 4 (empat) Dusun, 16 (enam belas) RW. dan 54 (lima puluh empat) RT. Dengan batas-batas wilayah Desa adalah sebagai berikut :

- i. Sebelah utara : Desa Cibogo dan Desa Cikidang
- ii. Sebelah timur : Desa Cibodas
- iii. Sebelah selatan : Desa Mekarwangi
- iv. Sebelah barat : Desa Pagerwangi dan Desa Kayuambon

(Desa langensari lembang, 2019).



(Sumber : <https://desalangensari78.blogspot.com>. 2013).

Gambar 2. Peta Desa Langensari

2.8.1 Kondisi Demografis

2.8.1.1 Kependudukan

Jumlah penduduk Desa Langensari pada tahun 2026 sebanyak 7516 orang laki-laki dan 7207 orang Perempuan. Sedangkan pada tahun 2025 sebanyak 7135 orang laki-laki dan 7026 orang dengan persentase perkembangan sebanyak 5.34 % pada penduduk laki-laki dan 2.58 % pada penduduk Perempuan (Marian A., 2026).

2.8.1.2 Profesi Atau Mata Pencarian

- a. Petani : 587 orang
- b. Buruh Tani : 824 orang
- c. Pemilik Usaha Tani : 1470 orang
- d. Buruh Perkebunan : 27 orang
- e. Pemilik Usaha Perkebunan : 5 orang
- f. Peternakan Perorangan : 54 orang
- g. Buruh Usaha Peternakan : 23 orang
- h. Pemilik Usaha Peternakan : 54 orang
- i. Nelayan : 5 orang
- j. Buruh Usaha Pengolahan Hasil Hutan : 2 orang
- k. Pemilik Usaha Pengolahan Hasil Hutan : 2 orang
- l. Karyawan Perusahaan Swasta : 102 orang
- m. Karyawan perusahaan Pemerintah : 17 orang
- n. Pemilik usaha jasa transportasi dan perhubungan : 15 orang
- o. Buruh Usaha Hotel dan Penginapan Lainnya : 230 orang
- p. Bidan Swasta : 4 orang
- q. Pensiunan TNI/POLRI : 45 orang

(Marian A., 2026).

2.8.1.3 Pendidikan Masyarakat

- a. Jumlah penduduk buta aksara dan huruf latin : 36 orang
- b. Jumlah penduduk usia 3-6 tahun yang masuk TK dan Kelompok Bermain
Anak : 395 orang
- c. Jumlah anak dan penduduk cacat fisik dan mental : 56 orang
- d. Jumlah penduduk sedang SD/ sederajat : 2220 orang
- e. Jumlah penduduk tamat SD/ sederajat : 3264 orang
- f. Jumlah penduduk tidak tamat SD/ sederajat : 363 orang
- g. Jumlah penduduk sedang SLTP/ sederajat : 498 orang
- h. Jumlah penduduk tamat SLTP/ sederajat : 1585 orang
- i. Jumlah penduduk sedang SLTA/ sederajat : 373 orang
- j. Jumlah penduduk tidak tamat SLTP/ Sederajat : 899 orang
- k. Jumlah penduduk tamat SLTA/ Sederajat : 2898 orang
- l. Jumlah penduduk sedang D-1 : 36 orang
- m. Jumlah penduduk tamat D-1 : 104 orang
- n. Jumlah penduduk sedang D-2 : 9 orang
- o. Jumlah penduduk tamat D-2 : 35 orang
- p. Jumlah penduduk sedang D-3 : 10 orang
- q. Jumlah penduduk tamat D-3 : 85 orang
- r. Jumlah penduduk sedang S-1 : 70 orang
- s. Jumlah penduduk tamat S-1 : 250 orang
- t. Jumlah penduduk sedang S-2 : 10 orang

- u. Jumlah penduduk tamat S-2 : 20 orang
- v. Jumlah penduduk tamat S-3 : 1 orang
- w. Jumlah penduduk sedang SLB A: 5 orang
- x. Jumlah penduduk tamat SLB C : 2 orang

(Marian A., 2026)

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Alat Penelitian

3.1.1 Alat Penelitian

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pedoman Badan Pengawas Obat dan Makanan terkait dengan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Seri 2, 5 Kunci Memilih Pangan Aman, literatur dari jurnal dan sebagainya terkait dengan keamanan pangan dan laptop dengan aplikasi Excel dan SPSS versi 26. Lembar kuesioner penilaian tingkat pengetahuan keamanan pangan, lembar kuesioner penilaian sikap keamanan pangan dan lembar kuesioner penilaian perilaku konsumsi pangan aman, umur dan pendidikan terakhir pengurus PKK Desa Langensari.

3.2 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan penelitian observasional analitik dengan menggunakan pendekatan *cross sectional*, di mana pengumpulan data terhadap variabel bebas dan terikat dilakukan secara bersamaan pada satu titik waktu untuk melihat hubungan pengetahuan dan sikap keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK di Desa Langensari. Untuk analisis statistik pada penelitian ini adalah menggunakan metode statistik analisis deskripsi dan uji Chi-Square

3.2.1 Populasi Penelitian

Seluruh pengurus PKK Desa Langensari dengan jumlah 68 orang. Berikut rincian pengurus PKK per RW, dapat dilihat pada tabel 1 di bawah ini

Tabel 1. Rincian Jumlah Pengurus PKK Desa Langensari Per RW

No.	Jumlah Pengurus PKK (Orang)	Asal RW
1	4	RW001, Kp. Buniasih
2	4	RW.002, Kp.Sukarame
3	4	RW.003, Kp . Langensari
4	5	RW.004, Kp. Langensari
5	5	RW.005, Kp. Maribaya
6	4	RW.006, Kp. Nyampay
7	5	RW.007, Kp. Cikareo
8	4	RW.008, Kp.Ciputri
9	5	RW.009, Kp. Bukamanah
10	4	RW.010, Kp. Sukamulya
11	5	RW.011, Kp. Sukamanah
12	4	RW.012, Kp. Langensari
13	4	RW.013, Kp. Langensari
14	4	RW.014, Kp. Nyampay
15	4	RW.015, Kp. Nyampay
16	3	RW.016, Kp. Sukagalih
Total	68	16 RW

(Sumber: Surat Keputusan Kepala Desa Langensari Tentang Penetapan Strata Penetapan Posyandu Desa Langensari, 2025).

3.2.2 Sampel Penelitian

Dikutip dari Pujiati, (2024) cara menghitung sampel penelitian dengan tepat salah satunya dengan menggunakan rumus Slovin. Cara menghitung sampel

penelitian juga bisa dengan Rumus Slovin. Rumus Slovin sendiri adalah metode yang digunakan untuk menghitung ukuran sampel ketika ukuran populasi diketahui dan diinginkan margin of error tertentu. Secara umum, rumus perhitungan ukuran sampel ini cocok untuk penelitian yang jumlah populasinya tidak begitu besar. Rumusnya adalah sebagai berikut:

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

Keterangan :

- i. n = ukuran sampel yang dibutuhkan
- ii. N = total populasi
- iii. e = *margin of error* yang diinginkan (dalam desimal, misalnya 0,05 untuk 5%)

$$n = \frac{68 \text{ Orang}}{1 + 68 \text{ Orang} \cdot (0,05)^2}$$

$$n = \frac{68 \text{ Orang}}{1 + (68 \text{ Orang} \cdot 0,0025)}$$

$$n = \frac{68 \text{ Orang}}{1,17}$$

$$n = 58,11 \sim 59 \text{ orang}$$

Jadi, ukuran sampel yang diperlukan untuk populasi 68 orang Pengurus PKK dari jumlah RW 01 sampai dengan RW 16 Desa Langensari dengan *margin of error* 5 % adalah sekitar 59 orang. Berikut dibawah ini perkiraan jumlah pengurus PKK Desa Langensari yang dijadikan sampel sebanyak 59 dengan asal RW nya

Tabel 2. Perkiraan Jumlah Pengurus PKK Untuk Sampel Penelitian

No.	Jumlah Pengurus PKK (Orang)	Asal RW
1	3	RW001, Kp. Buniasih
2	3	RW.002, Kp.Sukarame
3	3	RW.003, Kp . Langensari
4	4	RW.004, Kp. Langensari
5	4	RW.005, Kp. Maribaya
6	3	RW.006, Kp. Nyampay
7	4	RW.007, Kp. Cikareo
8	3	RW.008, Kp.Ciputri
9	4	RW.009, Kp. Bukamanah
10	4	RW.010, Kp. Sukamulya
11	5	RW.011, Kp. Sukamanah
12	4	RW.012, Kp. Langensari
13	4	RW.013, Kp. Langensari
14	4	RW.014, Kp. Nyampay
15	4	RW.015, Kp. Nyampay
16	3	RW.016, Kp. Sukagalih
Total	59	16 RW

3.2.3 Cara Pengambilan Sampel Penelitian

Teknik sampling adalah teknik pengambilan sampel dari populasi. Sampel yang merupakan sebagian dari populasi tersebut, kemudian diteliti dan hasil penelitian (kesimpulan) kemudian dikenakan pada populasi (generalisasi) (Salmaa, 2023). Menurut Sugiono (2001) dalam Salmaa (2023) teknik sampling adalah merupakan teknik pengambilan sampel.

Metode yang akan digunakan untuk mengambil sampel adalah dengan *Random Sampling*. Menurut Wibowo A. (2025) metode random dalam sampling adalah teknik pemilihan sampel di mana setiap elemen dalam populasi memiliki peluang yang sama untuk terpilih. Metode ini bertujuan untuk menghindari bias dalam penelitian dan memastikan hasil yang lebih akurat serta dapat digeneralisasi ke populasi yang lebih luas.

Sedangkan menurut Sugiyono (2018) dalam Wibowo A. (2025) metode *Random Sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata dalam populasi.

Beberapa alasan utama mengapa random pada sampling digunakan dalam penelitian menurut Wibowo A. (2025) :

a. Mengurangi Bias

Setiap elemen dalam populasi memiliki peluang yang sama untuk dipilih.

b. Meningkatkan Representasi

Data yang dikumpulkan lebih mencerminkan populasi secara keseluruhan.

c. Mudah Digunakan

Metode ini relatif mudah diterapkan dalam berbagai penelitian.

d. Validitas Yang Tinggi

Menghasilkan data yang lebih dapat digeneralisasi ke populasi lebih luas.

3.3 Variabel Penelitian

Menurut Bohnstedt (1982) dalam Salmaa (2023) Variabel penelitian adalah suatu karakteristik dari orang, objek, atau kejadian yang berbeda dalam nilai-nilai yang dijumpai pada orang, objek, atau kejadian itu sendiri. Sedangkan menurut

Kerlinger (1973) dalam Salmaa (2023) Variabel penelitian adalah suatu simbol yang menetapkan angka atau nilai dari suatu hal.

3.3.1 Variabel Bebas

Yusuf (2014:109) dalam Salmaa (2023) memaparkan bahwa variabel bebas adalah variabel yang memengaruhi, menjelaskan, menerangkan variabel yang lain. Pada penelitian ini, variabel bebasnya adalah pengetahuan dan sikap Pengurus PKK.

3.3.2 Variabel Terikat

Yusuf (2014:109) dalam Salmaa (2023) memaparkan bahwa variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau diterangkan oleh variabel lain, tetapi tidak dapat memengaruhi variabel lainnya. Pada penelitian ini, variabel terikatnya adalah perilaku konsumsi pangan aman.

3.3.3 Skala Pengukuran Dalam Penelitian

Ada empat macam skala pengukuran dalam penelitian menurut Salmaa (2023) sebagai berikut :

a. Skala Likert

Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang mengenai fenomena sosial. Skala likert dalam penelitian tentang fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian.

Dengan menggunakan skala likert, maka variabel yang diukur akan dijabarkan menggunakan indikator variabel yang kemudian dijadikan sebagai titik tolak ukur untuk menyusun aspek-aspek atau instrumen yang

berupa pernyataan atau pernyataan, baik yang sifatnya favorable atau positif dan yang sifatnya unfavorable atau yang sifatnya negatif.

b. Skala Guttman

Skala guttman merupakan skala pengukuran yang tipenya peneliti akan mendapat jawaban yang tegas. Yaitu jawaban ya atau jawaban tidak, jawaban benar, atau jawaban salah, jawaban pernah, atau jawaban tidak pernah. Data yang diperoleh pada skala guttman ini berupa data interval atau rasio dikotomi atau dua alternatif.

c. Skala Semantic Differential

Skala pengukuran dalam penelitian selanjutnya adalah skala semantic differential atau semantik diferensial. Artinya, skala ini bisa digunakan untuk mengukur sikap, akan tetapi bentuknya bukan pilihan ganda atau checklist, melainkan tersusun dalam satu garis kontinyu yang jawaban paling positif berada di bagian kanan garis dan jawaban sangat negatif di bagian kiri garis, atau sebaliknya.

d. Skala Rating

Skala terakhir adalah skala rating atau penilaian yang diperoleh melalui data kuantitatif atau angka yang kemudian ditafsirkan dalam pengertian kualitatif. Sama seperti skala yang lainnya, dalam skala rating ini, responden akan memilih salah satu jawaban kuantitatif yang sudah disediakan.

Sifat dari skala rating adalah fleksibel dan tidak hanya bisa dipakai untuk mengukur sikap, tetapi juga bisa digunakan untuk mengukur persepsi

responden terhadap fenomena lingkungan. Misalnya skala untuk mengukur status sosial, status ekonomi, kemampuan, dan lain sebagainya.

3.3.4 Dimensi Variabel

Dimensi yang dimaksud adalah hal-hal yang berhubungan dengan masing-masing variabel untuk dijadikan landasan pembuatan kuesioner (Nanda S., 2026). Berikut adalah dimensi variabel pada penelitian ini yang dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Dimensi Variabel

Variabel	Dimensi	Topik Pertanyaan	Jumlah Pertanyaan/ Pernyataan	Skala
Pengetahuan	Keamanan Pangan	Jenis-jenis cemaran pada pangan	Terdiri dari 5 soal pertanyaan	Menggunakan skala Guttman. Jika jawaban benar nilai 1, dan salah 0.
	Bahan Tambahan Pangan	Bahan tambahan pangan pewarna sintetis	Terdiri dari 1 soal pertanyaan	Kategori baik jika nilainya >76-100%, cukup jika nilainya 60-75% dan kurang jika nilainya <60%
	Higiene Dan Sanitasi Makanan	Pengolahan dan penyimpanan bahan pangan	Terdiri dari 4 soal pertanyaan	(Arikunto 2010 dalam Susanti dkk., 2021)
	Kemasan pangan	Label kemasan	Terdiri dari 2 soal pertanyaan	

		produk pangan		
	Memilih Pangan Aman	Memilih pangan segar dan aman dari cemaran kimia	Terdiri dari 3 soal pertanyaan	
Sikap	Keamanan Pangan	Jenis-jenis cemaran pada pangan	Terdiri dari 2 pernyataan	Menggunakan skala Likert. Pernyataan Positif :
	Bahan Tambahan Pangan	Bahan tambahan pangan pewarna sintetis	Terdiri dari 1 pernyataan	4 : Sangat Setuju 3 : Setuju 2 : Tidak Setuju
	Higiene Dan Sanitasi Makanan	Pengolahan dan penyimpanan bahan pangan	Terdiri dari 4 pernyataan	1 : Sangat Tidak Setuju Pernyataan Negatif :
	Kemasan pangan	Label kemasan produk pangan	Terdiri dari 2 pernyataan	1 : Sangat Setuju 2 : Setuju 3 : Tidak Setuju
	Memilih Pangan Aman	Memilih pangan aman dari cemaran kimia (sintetis)	Terdiri dari 1 pernyataan	4 : Sangat Tidak Setuju Kategori sangat baik jika 85,01 –

				100 %, kategori cukup baik jika 70,01 – 85,00 %, kategori kurang baik 50,01 – 70,00 % dan kategori tidak baik 0 – 50,00 % (Akbar, 2013 dalam Cahyani, Gustin, dkk., 2023)
Perilaku	Keamanan pangan	Jenis-jenis cemaran pada pangan	Terdiri dari 1 pertanyaan	Menggunakan skala Guttman. Pertanyaan positif : Skor 1 (ya) Skor 0 (tidak) Pertanyaan negatif : Skor 1 (tidak) Skor 0 (ya) Jika jawaban benar nilai 1, dan salah 0.
	Bahan Tambahan Pangan	Bahan tambahan pangan pewarna alami dan sintetis	Terdiri dari 5 pertanyaan	
	Higiene Dan Sanitasi Makanan	Pengolahan dan penyimpanan Bahan Pangan	Terdiri dari 2 pertanyaan	

	Kemasan pangan	Kemasan produk pangan yang aman	Terdiri dari 1 pertanyaan	Kategori baik jika nilainya >76-100%, cukup jika nilainya 60-75% dan kurang jika nilainya <60% (Arikunto 2010 dalam Susanti dkk., 2021)
	Memilih Pangan Aman	Memilih pangan segar dan aman dari cemaran kimia dan biologis	Terdiri dari 6 pertanyaan	

Dasar penentuan topik pertanyaan pada topik jenis-jenis cemaran pada pangan adalah terkait dengan pentingnya memahami dasar-dasar keamanan pangan. Pada topik jenis-jenis cemaran pada pangan ini diharapkan akan lebih memudahkan untuk mengevaluasi responden atau pengurus PKK terkait dengan keamanan pangan. Karena cemaran fisik, biologi dan kimia cukup sering dijumpai dalam kehidupan sehari-hari. Untuk topik bahan tambahan pangan, berdasarkan fenomena di sekitar lingkungan kita yang masih banyak ditemukannya bahan tambahan pangan sintetis yang masih digunakan untuk pangan, sehingga hal ini juga cukup penting untuk di tuangkan kedalam pertanyaan atau pernyataan kuesioner. Topik label kemasan produk pangan ini berdasarkan fenomena di lingkungan sehari-hari yang tidak terlepas dari kemasan produk pangan. Hal ini sangat penting untuk di tuangkan dalam pertanyaan dan pernyataan kuesioner karena topik tersebut dapat sebagai bahan evaluasi responden atau pengurus PKK agar mencegah dari keracunan dan penyakit akibat tidak cermat membaca keterangan pada label

kemasan produk pangan. Topik pengolahan dan penyimpanan bahan pangan berdasarkan masih banyaknya fenomena di sekitar kita yang belum menerapkan higiene dan sanitasi makanan dengan baik. Topik memilih pangan segar dan aman dari cemaran kimia berdasarkan masih banyak ditemukannya pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan sintetis yang dapat berbahaya bagi kesehatan tubuh.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data adalah teknik atau metode yang digunakan untuk mengumpulkan data yang akan diteliti. Artinya, teknik ini memerlukan langkah yang strategis dan juga sistematis untuk mendapatkan data yang valid dan juga sesuai dengan kenyataannya (Salmaa, 2023).

3.4.1 Data Primer

Data primer pada teknik pengumpulan data adalah data utama atau data pokok yang digunakan di dalam penelitian. Biasanya, data primer ini bisa dideskripsikan sebagai jenis data yang diperoleh langsung dari tangan pertama subjek penelitian atau responden atau narasumber, dan lain sebagainya, kecuali pada riset kuantitatif. (Salmaa, 2023).

Data primer pada penelitian ini adalah (nama sampel, umur sampel, pendidikan terakhir, tingkat pengetahuan, sikap dan perilaku konsumsi pangan).

3.5 Teknik Pengolahan dan Analisis Data

Menurut Agustin S. (2026) tahapan awal sebelum analisis data hasil kuesioner adalah sebagai berikut :

a. *Editing Data*

Tahap pertama adalah memeriksa kelengkapan jawaban responden. Pastikan tidak ada data kosong, jawaban ganda, atau isian yang tidak konsisten. Data yang tidak lengkap sebaiknya dipisahkan terlebih dahulu. Langkah ini membantu menjaga kualitas hasil penelitian agar tetap valid.

b. *Coding Data*

Coding dilakukan dengan mengubah jawaban menjadi bentuk angka. Contohnya, jawaban “Sangat Setuju” dapat diberi kode 5, sedangkan “Tidak Setuju” diberi kode 2. Tahap ini penting karena *software* statistik hanya dapat membaca data numerik. *Coding* yang rapi juga memudahkan proses input dan analisis data penelitian.

c. *Entry Data*

Setelah *coding* selesai, data dimasukkan ke *software* seperti Excel, SPSS, atau SmartPLS. Pastikan seluruh data diinput dengan teliti agar tidak terjadi kesalahan pengolahan. Kesalahan kecil saat input dapat memengaruhi hasil statistik. Karena itu, tahap entry data perlu dilakukan secara hati-hati.

3.5.1 Metode Statistik

Chi-Square Test (Uji Chi-Kuadrat) merupakan uji statistik non-parametrik yang digunakan untuk menguji apakah terdapat hubungan signifikan antara dua

variabel kategorik. Uji ini sering digunakan dalam penelitian survei, perilaku konsumen, atau penelitian sosial yang melibatkan data frekuensi (Ariani, R., 2025).

Tahapan dalam melakukan Chi-Square Test menggunakan SPSS menurut Ariani, R. (2025) :

1. Buka file data di SPSS.
2. Pilih menu Analyze → Descriptive Statistics → Crosstabs.
3. Masukkan variabel pertama ke kolom Row(s) dan variabel kedua ke kolom Column(s).
4. Klik tombol Statistics, centang opsi Chi-Square, lalu tekan Continue.
5. Klik OK, dan SPSS akan menampilkan output hasil uji.

Output akan menunjukkan nilai **Chi-Square**, derajat kebebasan (df), dan **significance value (Asymp. Sig.)** yang harus diinterpretasikan lebih lanjut dalam hasil analisis.

Bagaimana Cara Membaca Hasil Uji Chi-Square dari SPSS ? Cara membaca hasil uji yang paling krusial adalah memperhatikan kolom Asymp. Sig. (2-sided) dalam output SPSS.

- a. Jika nilai $p\text{-value} < 0.05$, maka terdapat hubungan signifikan antar variabel.
- b. Jika nilai $p\text{-value} > 0.05$, maka tidak terdapat hubungan signifikan antar variabel.

Sebagai contoh, jika hasil menunjukkan $p = 0.02$, maka dapat disimpulkan bahwa ada hubungan bermakna antara dua variabel yang diuji. Uji Chi-Square

menggunakan SPSS merupakan metode sederhana namun powerful untuk menganalisis hubungan antar variabel kategorik (Ariani, R., 2025).

3.6 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner

3.6.1 Uji Validitas

Pada dasarnya, uji validitas adalah mengukur koefisien korelasi antara skor suatu pertanyaan atau indikator yang diuji dengan skor total pada variabelnya. Untuk menentukan apakah suatu item layak digunakan atau tidak adalah dengan melakukan uji signifikansi koefisien korelasi pada taraf signifikansi 0,05 ($\alpha = 5\%$), yang artinya suatu item dianggap valid jika berkorelasi signifikan terhadap skor total item (Herlina V., 2019).

Menurut Gunawan C. (2018) dalam menentukan apakah item pernyataan valid atau tidak maka ada dua cara :

1. Dengan melihat nilai signifikansi. Jika nilai signifikansi $< 0,05$ maka item valid, jika nilai signifikansi $> 0,05$ maka item tidak valid
2. Membandingkan nilai r hitung dengan r table. Jika nilai r hitung $> r$ table maka item dinyatakan valid dan sebaliknya, jika r hitung $< r$ table maka item tidak valid.

3.6.2 Uji Reliabilitas

Menurut Herlina V. (2019) uji Reliabilitas digunakan berkenaan dengan tingkat keajegan atau ketetapan hasil pengukuran. Hal ini sangat penting sekali supaya kuesioner yang kita gunakan sebagai alat pengumpul data benar-benar dapat dipercaya. Kuesioner dikatakan reliabel jika dapat memberikan hasil *relative* sama (ajeg) pada saat dilakukan pengukuran kembali pada objek yang berlainan pada

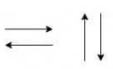
waktu yang berbeda atau memberikan hasil yang tetap. Secara singkat uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui tingkat kekonsistenan sebuah kuesioner. Metode uji reliabilitas yang sering digunakan adalah *Cronbachis Alpha* dan *Split Half Spearman Brown*.

Menurut Sekaran (2000:312) dalam Gunawan C. (2018) yang membagi tingkatan reliabilitas dengan kriteria sebagai berikut. Jika alpha atau r hitung (membandingkan nilai Cronbach`s alpha dengan alpha atau r table) :

- a. 0,8-1,0 = reliabilitas baik
- b. 0,6-0,799 = reliabilitas diterima
- c. Kurang dari 0,6 = reliabilitas kurang baik.

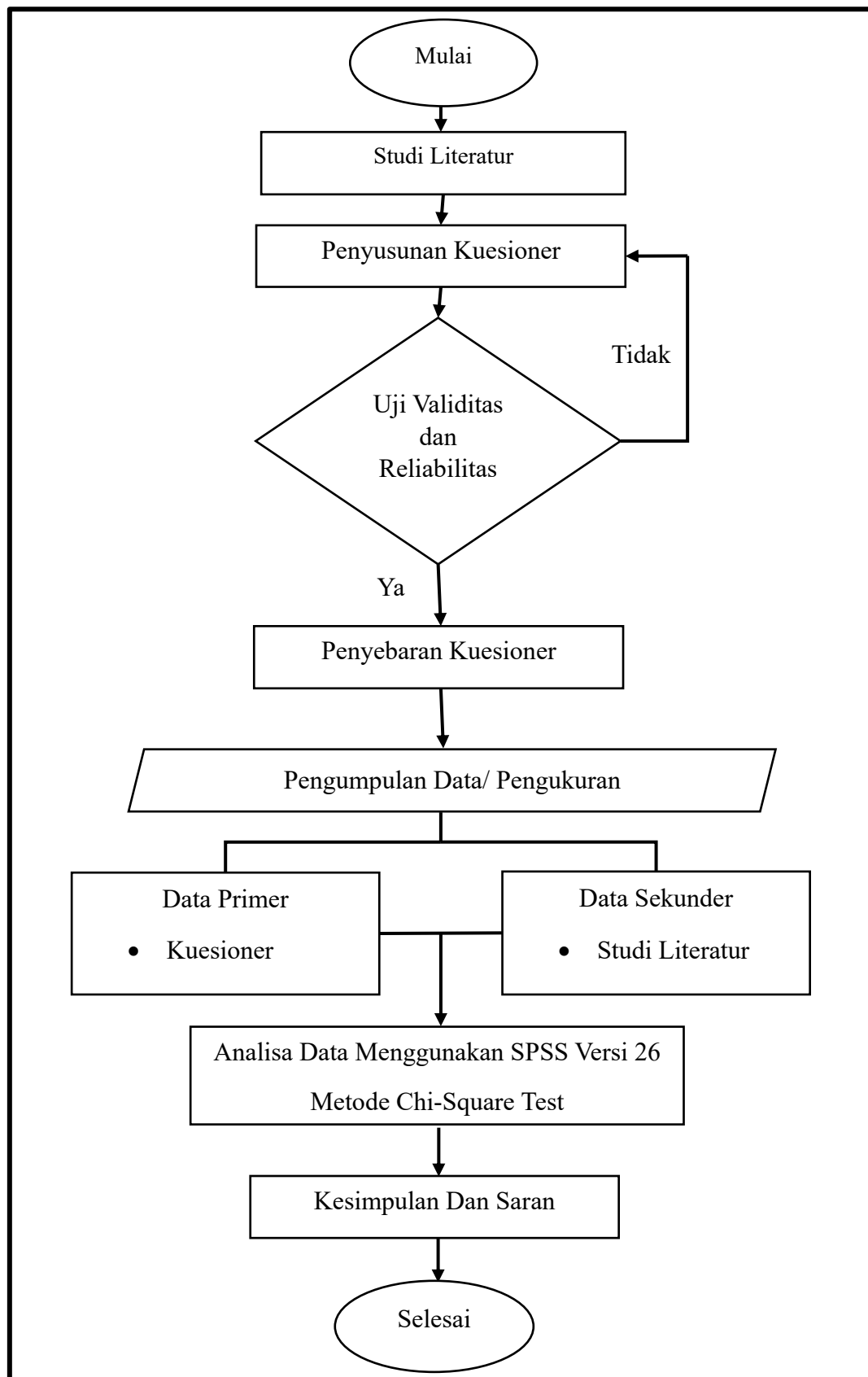
3.7 Diagram Alir Penelitian

Diagram alir penelitian adalah teknis analisis untuk menerjemahkan aspek penelitian yang diangkat secara ringkas, jelas dan logis. Secara fungsi, diagram alir menggambarkan urutan proses dan membantu pembaca memahami dengan baik hubungan antara objek satu dengan yang lain. Jika disimpulkan, diagram alir dapat pula diartikan sebagai cara untuk mendefinisikan dan menerjemahan alur kerja secara runtut. Istilah diagram alir penelitian ini disebut juga dengan flowchart (Aziz Y.A., 2023).

	Flow Simbol yang digunakan untuk menggabungkan antara simbol yang satu dengan simbol yang lain. Simbol ini disebut juga dengan Connecting Line.		Input/output Simbol yang menyatakan proses input atau output tanpa tergantung peralatan.
	On-Page Reference Simbol untuk keluar - masuk atau penyambungan proses dalam lembar kerja yang sama.		Manual Operation Simbol yang menyatakan suatu proses yang tidak dilakukan oleh komputer.
	Off-Page Reference Simbol untuk keluar - masuk atau penyambungan proses dalam lembar kerja yang berbeda.		Document Simbol yang menyatakan bahwa input berasal dari dokumen dalam bentuk fisik, atau output yang perlu dicetak.
	Terminator Simbol yang menyatakan awal atau akhir suatu program.		Predefine Proses Simbol untuk pelaksanaan suatu bagian (sub-program) atau prosedur.
	Process Simbol yang menyatakan suatu proses yang dilakukan komputer.		Display Simbol yang menyatakan peralatan output yang digunakan.
	Decision Simbol yang menunjukan kondisi tertentu yang akan menghasilkan dua kemungkinan jawaban, yaitu ya dan tidak.		Preparation Simbol yang menyatakan penyediaan tempat penyimpanan suatu pengolahan untuk memberikan nilai awal.

Gambar 3. Simbol - Simbol Diagram Alir

(Sumber : Telkom University, 2025)



Gambar 4. Diagram Alir Penelitian

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Uji Validasi Dan Reliabilitas Kuesioner

Pada dasarnya, uji validitas adalah mengukur koefisien korelasi antara skor suatu pertanyaan atau indikator yang diuji dengan skor total pada variabelnya. Untuk menentukan apakah suatu item layak digunakan atau tidak adalah dengan melakukan uji signifikansi koefisien korelasi pada taraf signifikansi 0,05 ($\alpha = 5\%$), yang artinya suatu item dianggap valid jika berkorelasi signifikan terhadap skor total item (Herlina V., 2019).

Menurut Gunawan C. (2018) dalam menentukan apakah item pernyataan valid atau tidak maka ada dua cara :

3. Dengan melihat nilai signifikansi. Jika nilai signifikansi $< 0,05$ maka item valid, jika nilai signifikansi $> 0,05$ maka item tidak valid
4. Membandingkan nilai r hitung dengan r table. Jika nilai r hitung $> r$ table maka item dinyatakan valid dan sebaliknya, jika r hitung $< r$ table maka item tidak valid.

Ketika ditemukan item yang tidak valid maka item ini harus dibuang atau diperbaiki

Menurut Herlina V. (2019) uji Reliabilitas digunakan berkenaan dengan tingkat keajegan atau ketetapan hasil pengukuran. Hal ini sangat penting sekali supaya kuesioner yang kita gunakan sebagai alat pengumpul data benar-benar dapat dipercaya. Kuesioner dikatakan reliabel jika dapat memberikan hasil *relative* sama (ajeg) pada saat dilakukan pengukuran kembali pada objek yang berlainan pada

waktu yang berbeda atau memberikan hasil yang tetap. Secara singkat uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui tingkat kekonsistenan sebuah kuesioner.

Sedangkan definisi uji reliabilitas menurut Gunawan C. (2018) reliabilitas merupakan ukuran suatu kestabilan dan konsistensi responden dalam menjawab hal-hal yang berkaitan dengan konstruksi-konstruksi pertanyaan yang merupakan dimensi suatu variable dan disusun dalam suatu bentuk kuesioner.

Hasil pengujian reliabilitas dapat dilihat pada table reliability statistics dengan teknik Cronbach's alpha. Indikator pengukuran reliabilitas menurut Sekaran (2000:312) dalam Gunawan C. (2018) yang membagi tingkatan reliabilitas dengan kriteria sebagai berikut. Jika alpha atau r hitung (membandingkan nilai Cronbach's alpha dengan alpha atau r table) :

- d. $0,8-1,0$ = reliabilitas baik
- e. $0,6-0,799$ = reliabilitas diterima
- f. Kurang dari $0,6$ = reliabilitas kurang baik.

Pengujian validasi dilakukan oleh responden selain pengurus PKK yang terdiri dari 30 responden. Pengujian dilakukan terhadap pertanyaan dan pernyataan tertutup, dengan total pertanyaan dan pernyataan sebanyak 55 butir, yang terdiri dari 22 butir pertanyaan terkait penilaian pengetahuan keamanan pangan, 14 butir pernyataan terkait dengan sikap keamanan pangan dan 19 butir pertanyaan terkait dengan perilaku konsumsi pangan aman.

4.1.1 Perbedaan Uji Validasi Dan Reliabilitas Kuesioner

1. Tujuan

Menurut Herlina V. (2019) pada dasarnya, uji validitas adalah mengukur koefisien korelasi antara skor suatu pertanyaan atau indikator yang diuji dengan skor total pada variabelnya. Untuk menentukan apakah suatu item layak digunakan atau tidak adalah dengan melakukan uji signifikansi koefisien korelasi pada taraf signifikansi 0,05 ($\alpha = 5\%$), yang artinya suatu item dianggap valid jika berkorelasi signifikan terhadap skor total item

Sedangkan tujuan uji Reliabilitas menurut Herlina V. (2019) uji Reliabilitas digunakan berkenaan dengan tingkat keajegan atau ketetapan hasil pengukuran. Hal ini sangat penting sekali supaya kuesioner yang kita gunakan sebagai alat pengumpul data benar-benar dapat dipercaya. Kuesioner dikatakan reliabel jika dapat memberikan hasil *relative* sama (ajeg) pada saat dilakukan pengukuran kembali pada objek yang berlainan pada waktu yang berbeda atau memberikan hasil yang tetap. Secara singkat uji reliabilitas digunakan untuk mengetahui tingkat kekonsistenan sebuah kuesioner.

2. Ketentuan Pengambilan Keputusan

Menurut Gunawan C. (2018) dalam menentukan apakah item pernyataan valid atau tidak maka ada dua cara :

- a. Dengan melihat nilai signifikansi. Jika nilai signifikansi $< 0,05$ maka item valid, jika nilai signifikansi $> 0,05$ maka item tidak valid

- b. Membandingkan nilai r hitung dengan r table. Jika nilai r hitung $> r$ table maka item dinyatakan valid dan sebaliknya, jika r hitung $< r$ table maka item tidak valid.

Sedangkan ketentuan uji Reliabilitas menurut Sekaran (2000:312) dalam Gunawan C. (2018) yang membagi tingkatan reliabilitas dengan kriteria sebagai berikut. Jika alpha atau r hitung (membandingkan nilai Cronbach's alpha dengan alpha atau r table) :

- a. 0,8-1,0 = reliabilitas baik
- b. 0,6-0,799 = reliabilitas diterima
- c. Kurang dari 0,6 = reliabilitas kurang baik.

Konsekuensi jika kuesioner yang digunakan tidak valid dan reliabel adalah data yang dihasilkan tidak akurat, sehingga kesimpulan dan saran menjadi kurang tepat.

4.1.2 Uji Validasi Kuesioner Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan mengerti yang ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2020 dalam Susilawati R., dkk., 2022). Berikut adalah hasil uji validitas kuesioner penilaian pengetahuan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 5. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Pengetahuan

Item	r Hitung	r Tabel	Keterangan
P1	0,56	0,374	Valid
P2	0,264	0,374	Tidak Valid
P3	0,467	0,374	Valid
P4	0,446	0,374	Valid
P5	0,592	0,374	Valid
P6	0,407	0,374	Valid
P7	0,418	0,374	Valid
P8	0,471	0,374	Valid
P9	0,548	0,374	Valid
P10	0,505	0,374	Valid
P11	0,401	0,374	Valid
P12	0,316	0,374	Tidak Valid
P13	0,519	0,374	Valid
P14	0,264	0,374	Tidak Valid
P15	0,671	0,374	Valid
P16	0,476	0,374	Valid
P17	0,38	0,374	Valid
P18	0,505	0,374	Valid
P19	0,083	0,374	Tidak Valid
P20	0,558	0,374	Valid
P21	0,56	0,374	Valid
P22	0,212	0,374	Tidak Valid

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Hasil dari uji validitas kuesioner penilaian pengetahuan dengan 30 responden selain pengurus PKK, dari 22 pertanyaan yang di uji terdapat 17 pertanyaan kuesioner yang valid. Untuk keperluan survei hanya diambil 15 pertanyaan, namun semua pertanyaan nya sudah mencakup dimensi variabel, seperti terlampir pada

lampiran 2, dengan dimensi variabel untuk keamanan pangan terdiri dari 5 butir pertanyaan, bahan tambahan pangan 1 butir pertanyaan, higiene dan sanitasi makanan 4 butir pertanyaan, kemasan pangan 2 butir pertanyaan dan memilih pangan aman terdiri dari 3 butir pertanyaan.

Item yang tidak valid dapat disebabkan oleh beberapa faktor. Menurut Olahdatasite (2026) penyebab hasil uji validitas tidak valid adalah sebagai berikut:

a. Pertanyaan Tidak Jelas

Pertanyaan yang ambigu atau memiliki lebih dari satu makna akan membingungkan responden. Akibatnya, jawaban menjadi tidak konsisten.

b. Skala Tidak Konsisten

Kesalahan dalam penggunaan skala Likert juga sering terjadi, misalnya skala berubah-ubah antar pertanyaan, tidak membedakan antara pernyataan positif dan negatif. Ini menyebabkan hasil data menjadi bias.

c. Responden Tidak Memahami

Jika responden tidak memahami konteks pertanyaan, maka jawaban yang diberikan tidak akurat. Hal ini sering terjadi jika bahasa terlalu teknis atau tidak sesuai dengan target responden.

d. Jumlah Sampel Kurang

Jumlah responden yang terlalu sedikit dapat membuat hasil uji validitas tidak stabil. Idealnya, penelitian menggunakan minimal 30 responden, dan lebih baik jika mencapai 50–100 responden.

Solusi praktis yang bisa diterapkan atau cara mengatasi hasil uji validitas yang tidak valid pada kuesioner menurut Olahdatasite (2026) adalah sebagai berikut :

a. Evaluasi dan Revisi Butir Pertanyaan

Langkah pertama adalah mengevaluasi semua item kuesioner. Perhatikan hal berikut: Gunakan bahasa yang sederhana dan jelas, hindari pertanyaan ganda dalam satu kalimat, pastikan setiap pertanyaan sesuai dengan indikator variabel, revisi pertanyaan yang ambigu atau terlalu kompleks agar lebih mudah dipahami responden.

b. Menghapus Item Tidak Valid

Jika ada item yang benar-benar tidak bisa diperbaiki, sebaiknya dihapus. Tidak semua item harus dipertahankan. Fokus pada kualitas, bukan jumlah. Item yang tidak valid justru bisa merusak hasil penelitian secara keseluruhan.

c. Menambah Jumlah Responden

Jika jumlah responden terlalu sedikit, hasil uji validitas bisa menjadi tidak akurat. Solusinya Tambahkan responden baru, sebarkan ulang kuesioner penggunaan platform seperti Google Form bisa mempercepat proses ini.

d. Melakukan Uji Ulang

Setelah revisi dilakukan, langkah berikutnya adalah melakukan uji ulang, Input ulang data, jalankan kembali uji validitas, bandingkan hasil sebelum dan sesudah revisi, proses ini sangat umum dalam penelitian dan disebut sebagai iterasi data.

Pertanyaan yang tidak valid pada pertanyaan kuesioner penilaian pengetahuan P2, P12, P14, P19 dan P22 dapat dilihat pada lampiran 20. Secara umum pertanyaan kuesioner cukup mudah untuk dijawab bagi pendidikan terakhir SMP hingga SMA.

Namun ada pertanyaan terkait dengan keamanan pangan yang seringkali diabaikan seperti pangan yang gosong, penggunaan istilah yang kurang dipahami oleh responden seperti istilah higiene dan sanitasi makanan,

4.1.3 Uji Validasi Kuesioner Sikap

Sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus bersifat penilaian yang dapat dilanjutkan dengan melakukan atau tidak terhadap objek (Yuliawati E., dkk., 2020).

Kuesioner penilaian sikap dilakukan dengan cara mengganti pernyataan yang tidak valid, menambah jumlah pernyataan, menambah tingkat kesulitan pernyataan dan menguji ulang kuesioner kepada 30 responden yang kemudian dilakukan penghapusan responden dan pernyataan yang hasilnya tidak stabil yang dapat mempengaruhi hasil uji validitas kuesioner. Berikut hasil uji validitas kuesioner penilaian sikap dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 6. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Sikap

Item	r Hitung	r Tabel	Keterangan
P1	0,445	0,404	Valid
P2	0,421	0,404	Valid
P3	0,454	0,404	Valid
P4	0	0,404	Tidak Valid
P5	0	0,404	Tidak Valid
P6	0,262	0,404	Tidak Valid
P7	0,643	0,404	Valid
P8	0,482	0,404	Valid
P9	0,508	0,404	Valid

P10	0,568	0,404	Valid
P11	0,458	0,404	Valid
P12	0,601	0,404	Valid
P13	0	0,404	Tidak Valid
P14	0,706	0,404	Valid

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Hasil uji validitas kuesioner penilaian sikap, dari 14 pernyataan yang diuji terdapat 10 pernyataan yang valid. Untuk keperluan survei diambil 10 pernyataan kuesioner yang semuanya sudah mencakup dan mewakili dimensi variabel seperti terlampir pada lampiran 3, dengan dimensi variabel untuk keamanan pangan terdiri dari 2 butir pernyataan, bahan tambahan pangan 1 butir, higiene dan sanitasi makanan 4 butir, kemasan pangan 2 butir dan memilih pangan aman terdiri dari 1 butir pernyataan.

Pernyataan yang tidak valid pada pernyataan kuesioner penilaian sikap P4, P5, P6 dan P13 dapat dilihat pada lampiran 20. Secara umum pernyataan kuesioner cukup mudah untuk dijawab bagi pendidikan terakhir SMP hingga SMA. Namun ada pernyataan terkait dengan jenis-jenis cemaran pada pangan yang menggunakan istilah yang kurang umum di responden seperti bakteri salmonella, e.coli, serpihan kayu, bakteri lactobacillus dan ciri singkong yang sudah tidak aman untuk dikonsumsi yaitu sudah terdapat warna ungu pada bagian daging singkong.

4.1.4 Uji Validasi Kuesioner Perilaku

Perilaku konsumsi pangan adalah pola-pola konsumsi terhadap ketersediaan pangan, daya beli terhadap pangan, pengetahuan, dan sikap terhadap yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang

diperuntukkan sebagai makanan ataupun minuman bagi konsumsi manusia (Nursiah A., dan Haris R. 2018).

Kuesioner penilaian perilaku dilakukan dengan cara menambah jumlah pertanyaan, meningkatkan kesulitan pertanyaan kuesioner dan melakukan uji validitas ulang dengan jumlah responden sebanyak 32 orang. Berikut hasil uji validitas kuesioner penilaian perilaku dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 7. Hasil Uji Validitas Kuesioner Penilaian Perilaku

Item	r Hitung	r Tabel	Keterangan
P1	A	0,361	Tidak Valid
P2	0,165	0,361	Tidak Valid
P3	0,392	0,361	Valid
P4	0,407	0,361	Valid
P5	0,451	0,361	Valid
P6	0,455	0,361	Valid
P7	0,393	0,361	Valid
P8	0,451	0,361	Valid
P9	0,451	0,361	Valid
P10	0,114	0,361	Tidak Valid
P11	0,406	0,361	Valid
P12	0,689	0,361	Valid
P13	-0,133	0,361	Tidak Valid
P14	0,731	0,361	Valid
P15	0,475	0,361	Valid
P16	0,402	0,361	Valid
P17	0,392	0,361	Valid
P18	0,476	0,361	Valid
P19	0,515	0,361	Valid

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Hasil uji validitas kuesioner penilaian perilaku, dari 19 pertanyaan yang diuji terdapat 15 pertanyaan yang valid. Untuk keperluan survei diambil 15 pertanyaan dimana 15 pertanyaan tersebut sudah mencakup dan mewakili dimensi variabel, seperti terlampir pada lampiran 4, dengan dimensi variabel untuk keamanan pangan terdiri dari 1 butir pertanyaan, bahan tambahan pangan 5 butir, higiene dan sanitasi makanan 2 butir, kemasan pangan 1 butir dan memilih pangan aman terdiri dari 6 butir pertanyaan.

Pertanyaan yang tidak valid pada pertanyaan kuesioner penilaian perilaku P1, P2, P10, P13 dapat dilihat pada lampiran 20. Secara umum pernyataan kuesioner cukup mudah untuk dijawab bagi pendidikan terakhir SMP hingga SMA. Namun ada pertanyaan yang mungkin responden jarang atau tidak melakukan perilaku konsumsi pangan aman dalam penerapan sehari-hari seperti menutup pangan yang sudah disajikan/ yang sudah diolah agar tidak dihindangi lalat atau serangga lainnya, ada pertanyaan terkait dengan cemaran kimia yang sering kali diabaikan seperti penggunaan kertas atau koran untuk membungkus atau mengemas pangan dan pertanyaan terkait dengan memilih pangan yang aman pada produk daging yang masih segar, kemungkinan responden masih belum mengetahui dan memahami bagaimana memilih daging yang segar.

4.1.5 Uji Reliabilitas Data Kuesioner

Penentuan reliabilitas data dilakukan terhadap pertanyaan-pertanyaan yang sama dengan uji validitas (pertanyaan tertutup) tetapi tidak mengikutsertakan data dari pertanyaan yang tidak valid (Atma Y., 2015). Berikut adalah hasil uji

reliabilitas data kuesioner penilaian pengetahuan, sikap dan perilaku, dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 8. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Penilaian Pengetahuan

Reliability Statistic		Keterangan
Cronbach's Alpha	N of Items	Reliabilitas Baik
0,822439699	17	

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Tabel 9. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Penilaian Sikap

Reliability Statistic		Keterangan
Cronbach's Alpha	N of Items	Reliabilitas Diterima
0,714	10	

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Tabel 10. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Penilaian Perilaku

Reliability Statistic		Keterangan
Cronbach's Alpha	N of Items	Reliabilitas Diterima
0,742	15	

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Hasil uji reliabilitas pada ketiga kuesioner yakni, kuesioner penilaian pengetahuan, sikap dan perilaku hasilnya cukup baik dengan keterangan untuk kuesioner pengetahuan reliabilitas baik dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,822439699, hasil kuesioner sikap reliabilitas diterima dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,714 dan hasil kuesioner perilaku reliabilitas diterima dengan nilai Cronbach's Alpha sebesar 0,742.

Menurut Gunawan C. (2018) Cronbach's Alpha reliabel jika kriteria nilainya :

- a. 0,8-1,0 = reliabilitas baik
- b. 0,6-0,799 = reliabilitas diterima

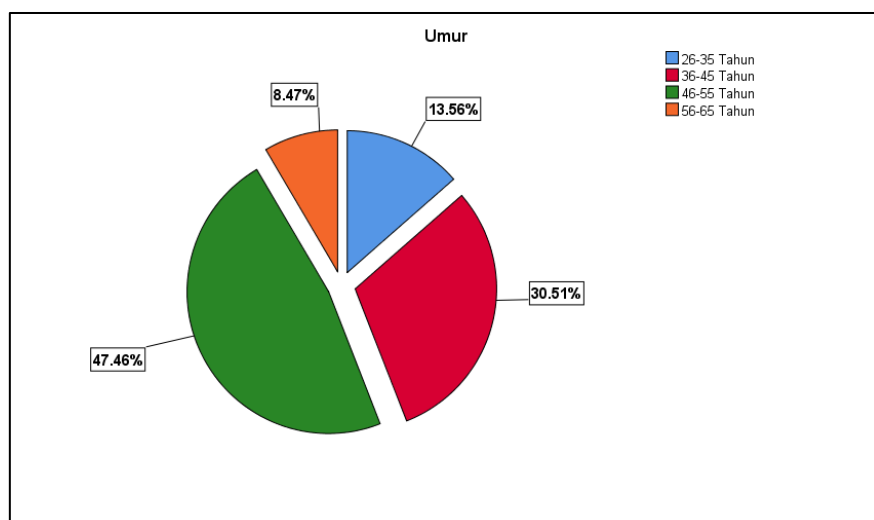
c. Kurang dari 0,6 = reliabilitas kurang baik.

4.2 Deskripsi Karakteristik Responden

Deskripsi karakteristik responden dalam penelitian ini yaitu berdasarkan umur, pendidikan terakhir dan asal RW.

4.2.1 Persebaran Umur Responden

Presentase persebaran responden pengurus PKK Desa Langensari sesuai umur dapat dilihat pada diagram lingkaran dibawah ini.



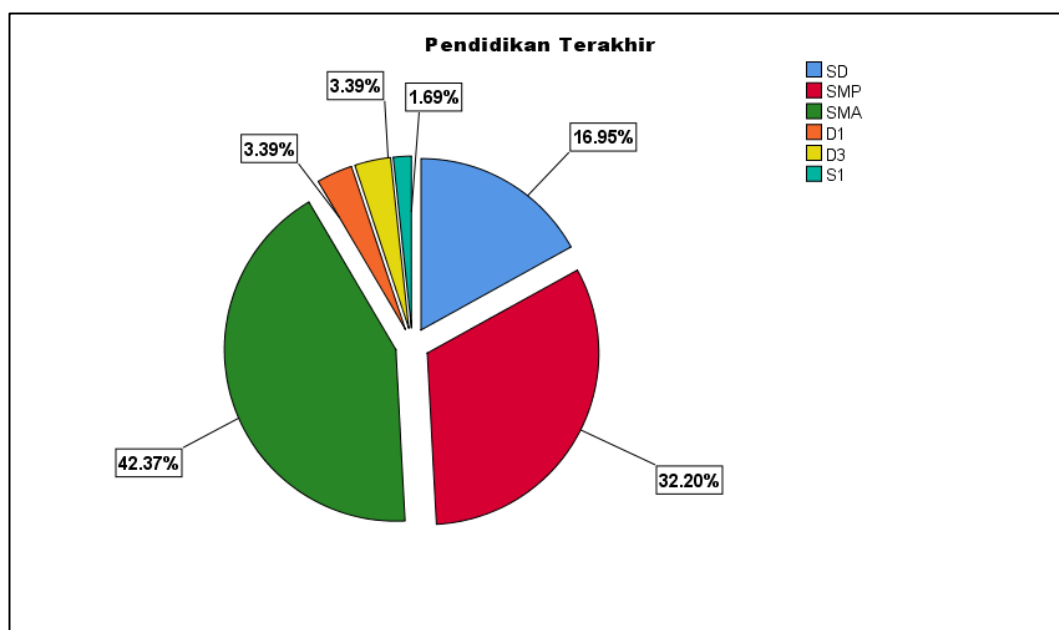
Gambar 5. Diagram Lingkaran Persebaran Umur Responden

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Penggolongan usia produktif seseorang dibagi menjadi 5 kelompok yaitu, remaja akhir (17-25 tahun), dewasa awal (26-35 tahun), dewasa akhir (36-45), lansia awal (46-55), dan lansia akhir (56-65) (Kudus N., dkk., 2024). Data analisis deskriptif menunjukkan bahwa mayoritas pengurus PKK di Desa Langensari adalah orang-orang yang berada pada kategori umur lansia awal dengan jumlah persentase sebanyak 47,46%.

Usia seseorang terhitung saat dilahirkan hingga waktu berulang tahun. Semakin matang usia seseorang maka akan mempengaruhi cara berfikir seseorang menjadi lebih dewasa karena pengetahuan yang dimiliki semakin meningkat dan lebih luas. Dengan adanya pengetahuan yang meningkat maka informasi yang diterima juga semakin mudah dan selanjutnya akan menimbulkan adanya penerapan perilaku (Setyawan, 2019 dalam Septiyani D., dkk 2021).

4.2.2 Persebaran Pendidikan Terakhir Responden



Gambar 6. Diagram Lingkaran Persebaran Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

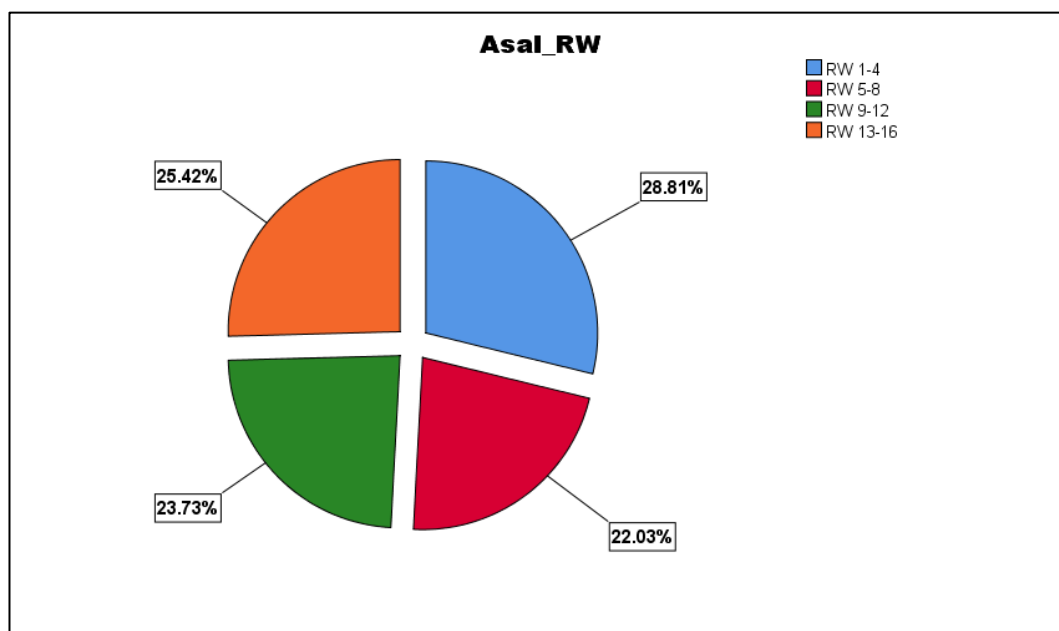
(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Data analisis deskriptif menunjukkan bahwa pendidikan terakhir sebagian besar pengurus PKK Desa Langensari berpendidikan cukup tinggi, dengan persentase sebesar 42,37% yaitu berpendidikan terakhir Sekolah Menengah Atas dan sebanyak 32,20% berpendidikan terakhir Sekolah Menengah Pertama.

Ini mengindikasikan bahwa lebih dari 50% responden memiliki pendidikan yang cukup untuk dapat memahami dan menelaah pertanyaan-pertanyaan sederhana yang diberikan lewat kuisioner. Selain itu, tingkat pendidikan responden menunjukkan bahwa mereka cukup mampu untuk mencari informasi-informasi terkait keamanan makanan jajanan, kesehatan atau bahkan kesejahteraan hidupnya (Fitri, 2007 dalam Atma Y., 2015).

Pendidikan responden yang berada pada tingkat lanjutan seperti SLTP, SLTA atau sederajat dinilai cukup mampu memahami instruksi yang diberikan baik itu dilakukan melalui kuisioner yang disebarakan maupun wawancara langsung yang bertujuan untuk pengambilan data, sehingga dapat mempermudah dan menunjang tercapainya tujuan dari sebuah penelitian (Atma Y., 2015).

4.2.3 Persebaran Responden Berdasarkan Asal RW



Gambar 7. Diagram Lingkaran Persebaran Responden Berdasarkan Asal RW

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Data analisis deskriptif menunjukkan, sebagian besar responden pengurus PKK Desa Langensari berasal dari RW 1-4 dengan jumlah persentase sebesar 28,81%, kemudian pengurus PKK terbanyak yang hadir dan mengisi kuesioner selanjutnya berasal dari RW 13-16 dengan persentase sebesar 25,42%.

4.3 Hasil Penilaian Kuesioner Pengurus PKK

4.3.1 Hasil Kuesioner Penilaian Pengetahuan Keamanan Pangan

Pengetahuan adalah informasi yang telah dikombinasikan dengan pemahaman dan potensi untuk menindaki yang lantas melekat di benak seseorang (Meliono, Irmayanti, dkk., 2019 dalam Susilawati R., dkk., 2022).

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan mengerti yang ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2020 dalam Susilawati R., dkk., 2022).

Berdasar dua definisi di atas, pengetahuan merupakan suatu proses mengingat hal-hal yang telah dipelajari melalui pancaindera pada suatu bidang tertentu dengan baik (Susilawati R., dkk., 2022).

Soal kuesioner yang diberikan dapat dilihat pada lampiran 2, berikut merupakan persentase hasil survei terkait dengan pengetahuan pengurus PKK Desa Langensari mengenai keamanan pangan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 11. Pengetahuan Pengurus PKK Desa Langensari Mengenai Keamanan Pangan

Topik Pertanyaan	% Pengurus PKK Desa Langensari Yang Menjawab Dengan Benar
Jenis-jenis cemaran pada pangan	65
Bahan tambahan pangan pewarna sintetis	95
Label kemasan produk pangan	90
Pengolahan dan penyimpanan bahan pangan	89
Memilih pangan segar dan aman dari cemaran kimia	91

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Persentase pengurus PKK Desa langensari yang menjawab semua pertanyaan dengan benar sebanyak 86 %. Lebih dari 50% pengurus PKK Desa Langensari dapat menjawab pertanyaan mengenai jenis-jenis cemaran pada pangan, bahan tambahan pangan pewarna sintetis, label kemasan produk pangan, pengolahan dan penyimpanan bahan pangan dan memilih pangan segar dan aman dari cemaran kimia. Hal ini sesuai dengan dengan pernyataan Notoatmodjo (2003) dalam Anggitasari A., dkk. (2014) bahwa pengetahuan akan dipengaruhi oleh pengalaman.

Pada topik pertanyaan jenis-jenis cemaran pada pangan, persentase responden pengurus PKK yang dapat menjawab dengan benar sebesar (65%) hal ini dapat disebabkan oleh pengetahuan responden terkait dengan istilah atau nama yang kurang umum dikenali dan bisa jadi sering kali diabaikan, seperti cemaran yang

dapat mencemari bahan pangan diantaranya methanyl yellow, rhodamine B, isi staples, rambut, sisa pestisida dan pangan yang gosong.

Pada topik bahan tambahan pangan pewarna sintetis persentase responden pengurus PKK yang dapat menjawab dengan benar sebesar (95%) hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pengurus PKK sudah mengetahui terkait dengan bahan tambahan pangan dalam mengidentifikasi secara visual ciri-ciri pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan pewarna sintetis atau buatan, yaitu cirinya adalah pangan memiliki warna yang mencolok dan menarik. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Notoatmodjo (2020) dalam Susilawati R., dkk., (2022) bahwa tingkat pendidikan mempengaruhi tingkat pengetahuan. Dan faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan diantaranya tingkat pendidikan, informasi, pengalaman, budaya dan sosial ekonomi.

Pada topik label kemasan produk pangan persentase pengurus PKK yang dapat menjawab dengan benar sebesar (90%) hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pengurus PKK sudah mengetahui label kemasan produk pangan terkait dengan fungsi keterangan kedaluwarsa dan informasi pada label kemasan produk pangan yang harus dibaca dan dimengerti dengan baik sebelum membeli produk pangan seperti nomor izin edar dan keterangan Halal. Hal tersebut sesuai dengan pendapat Susilawati R., dkk. (2022) yang menyatakan bahwa pengetahuan merupakan suatu proses mengingat hal-hal yang telah dipelajari melalui pancaindera pada suatu bidang tertentu dengan baik

Pada topik pertanyaan pengolahan dan penyimpanan bahan pangan persentase pengurus PKK yang dapat menjawab dengan benar sebesar (89%) hal ini

menunjukkan bahwa sebagian besar pengurus PKK sudah mengetahui cara mengolah dan menyimpan bahan pangan seperti prinsip dari penjamah makanan yaitu menggunakan lap yang berbeda untuk membersihkan dan mengelap peralatan dan rajin mencuci tangan, kemudian responden juga sebagian besar sudah mengetahui persyaratan hygiene bahan makanan yang tidak dikemas diantaranya baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur. Selanjutnya responden juga sebagian besar sudah mengetahui persyaratan peralatan masak yang memenuhi prinsip hygiene sanitasi salah satunya wadah yang digunakan mempunyai tutup yang menutup dengan baik. Dan sebagian besar pengurus PKK sudah mengetahui suhu yang baik untuk menyimpan bahan mentah seperti bahan daging, ikan, udang dan olahan adalah disimpan pada suhu -4°C .

Informasi mengenai *danger zone* merupakan hal umum yang harus diketahui oleh penjaja PJAS. *Danger zone* merupakan suhu dimana bakteri dan virus dapat tumbuh, berkembang dan mencemari produk pangan *high risk* dengan karakteristik tertentu sehingga dapat menyebabkan penyakit. Kisaran suhu *danger zone* adalah sekitar $5-60^{\circ}\text{C}$ (Brown *et al.* 2012 dalam Anggitasari A., dkk. 2014).

Pada topik pertanyaan memilih pangan segar dan aman dari cemaran kimia persentase pengurus PKK yang dapat menjawab dengan benar sebesar (91%) hal ini menunjukkan bahwa sebagian besar pengurus PKK sudah mengetahui cara memilih dan membeli pangan yang aman dari cemaran biologis seperti lokasi berjualan tidak dekat tempat pembuangan sampah atau selokan, ciri-ciri ikan yang masih segar sehingga aman untuk dikonsumsi dan sebagian besar responden sudah mengetahui ciri-ciri tahu yang mengandung formalin salah satunya adalah tekstur

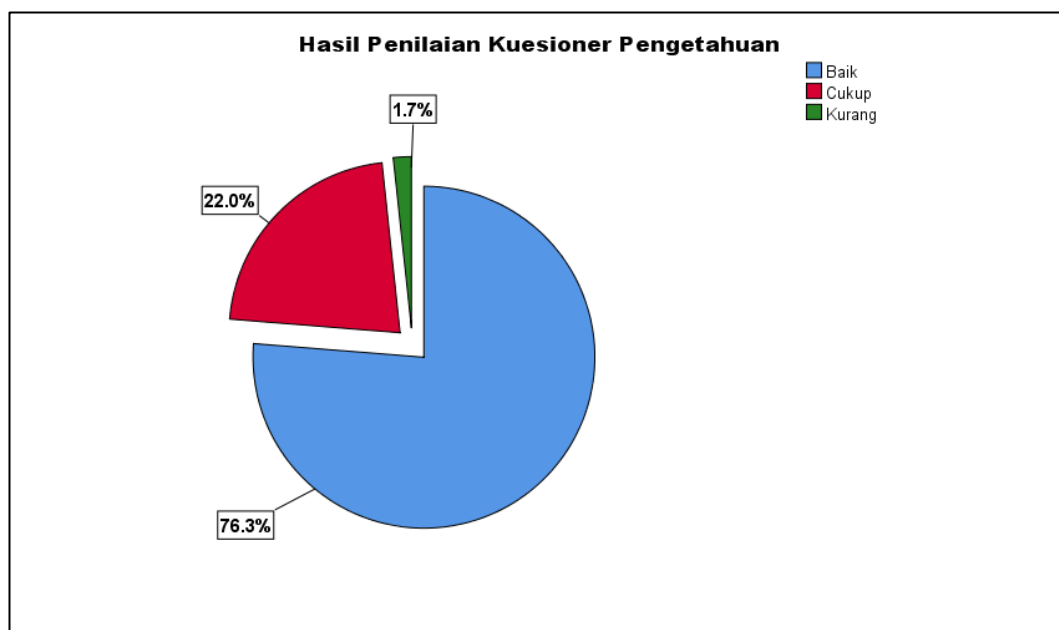
tahu yang tidak mudah hancur. Hal ini sesuai dengan pernyataan Notoatmodjo (2003) dalam Anggitasari A., dkk. (2014) bahwa pengetahuan akan dipengaruhi oleh pengalaman.

Pada penelitian ini, penilaian pengetahuan diukur melalui dimensi variabel keamanan pangan, bahan tambahan pangan, hygiene dan sanitasi makanan, kemasan pangan dan memilih pangan aman. Berikut hasil penilaian kuesioner pengetahuan pada pengurus PKK Desa Langensari dengan menggunakan metode analisis distribusi frekuensi menggunakan aplikasi SPSS versi 26 dengan membandingkan penilaian pengetahuan keamanan pangan pada kategori pengetahuan baik dengan rentang nilai 76 - 100, cukup dengan rentang nilai 60 -75 dan kurang dengan rentang nilai 0 - 59. Pengkategorian tersebut berdasarkan pendapat dari Arikunto (2010) dalam Susanti dkk., (2021). Data hasil distribusi frekuensi dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 12. Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

Kategori Pengetahuan	Frekuensi	Persen (%)
Baik	45	76,3
Cukup	13	22,0
Kurang	1	1,7
Total	59	100

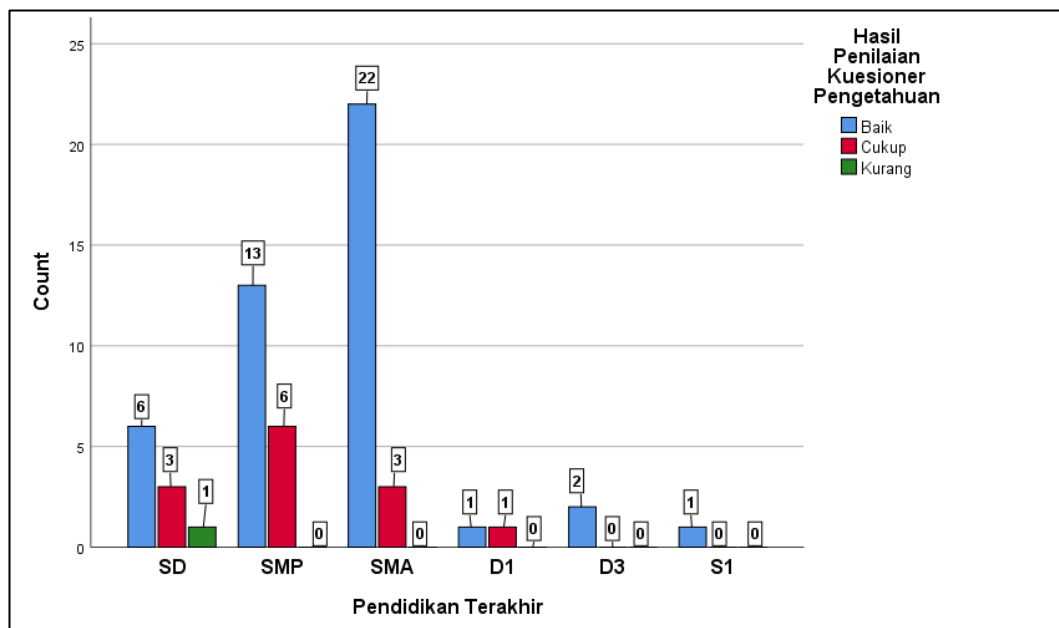
(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)



Gambar 8. Diagram Lingkaran Hasil Kuesioner Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Berdasarkan data analisis deskriptif hasil penilaian kuesioner pengetahuan keamanan pangan pada tabel 12, menunjukkan terdapat 45 responden berkategori baik dengan persentase sebesar 76,3%, 13 responden berkategori cukup dengan persentase sebesar 22,0% dan terdapat 1 responden berkategori pengetahuan keamanan pangan yang kurang dengan persentase 1,7%. Pada responden yang memiliki kategori pengetahuan baik dan cukup, paling banyak didominasi oleh tingkat pendidikan yang cukup tinggi yaitu berpendidikan terakhir Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Atas, sedangkan responden yang memiliki pengetahuan kurang diketahui pendidikan terakhirnya Sekolah Dasar. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar diagram batang dibawah ini



Gambar 9. Diagram Batang Perbandingan Pendidikan Terakhir Dengan Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Pada responden yang memiliki pengetahuan kurang, terdapat jawaban yang kurang tepat pada soal nomor 1, 2, 3, 5, 10, 11 dan 13 dengan dimensi variabel pertanyaannya yaitu keamanan pangan, bahan tambahan pangan, higiene dan sanitasi makanan dan memilih pangan aman dan diketahui bahwa umur responden berumur 53 tahun, dimana masuk kategori lansia awal.

Hal ini sesuai dengan pendapat Notoatmodjo (2020) dalam Susilawati R., dkk., (2022) bahwa tingkat pendidikan mempengaruhi wawasan atau pengetahuan seseorang. Berikut faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan menurut Notoatmodjo (2020) dalam Susilawati R., dkk., (2022) yaitu:

1. Tingkat Pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku yang positif dan meningkat. Pendidikan seseorang juga dapat mempengaruhi kemampuan pemahaman dan pengetahuan.

2. Informasi

Seseorang yang mendapatkan informasi lebih banyak akan menambah pengetahuan yang lebih banyak. Informasi dapat diperoleh seseorang dari orang tua, teman, media massa atau buku serta petugas Kesehatan

3. Pengalaman

Tidak selalu berwujud hal yang pernah dialami seseorang tetapi bisa berawal dari mendengar atau melihat. Pengalaman yang diperoleh seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat informal.

4. Budaya

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia di dalam memenuhi kebutuhannya meliputi sikap dan kepercayaan.

5. Sosial Ekonomi

Jika seseorang memiliki kemampuan yang lebih, tentunya dalam memenuhi kebutuhan hidup maka individu tersebut akan mengalokasikan Sebagian keuangannya untuk mendapatkan informasi yang berguna untuk menambah pengetahuannya.

Terkait dengan umur responden yang memiliki pengetahuan keamanan pangan kurang, responden yang diketahui sudah berumur 53 tahun masuk pada kategori lansia awal, tidak sesuai dengan pendapat Sulistyowati A., dkk. (2017) yang

menyatakan bahwa semakin tua usia dari responden maka dia akan mempunyai tingkat pengetahuan yang semakin baik. Hal tersebut dikarenakan semakin tua semakin bijaksana, semakin banyak informasi dan pengetahuan. Usia berpengaruh terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang di perolehnya semakin membaik. Menurut Nursalam (2008) dalam Sulistyowati A., dkk. (2017), usia dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja.

Sedangkan pendapat dari Anggitasari A., dkk. (2014) menyatakan bahwa terkait hubungan pengetahuan dengan tingkat pendidikan yaitu tingkat pendidikan merupakan jenjang ilmu pengetahuan yang didapat dari lembaga pendidikan formal terakhir yang telah ditempuh oleh responden. pendidikan diharapkan dapat memberikan wawasan atau pengetahuan kepada manusia, salah satunya adalah mengenai keamanan pangan. Menurut penelitian yang dilakukan Soares, et al. (2012) dalam Anggitasari A., dkk. (2014), pendidikan yang ditempuh oleh penjaja pangan jajanan memiliki korelasi positif terhadap pengetahuan keamanan pangan.

4.3.2 Hasil Kuesioner Penilaian Sikap Keamanan Pangan

Sikap merupakan respon seseorang terhadap suatu objek yang belum ditunjukkan dalam perilaku. Sikap berupa respon emosional seseorang terhadap stimulus bersifat penilaian yang dapat dilanjutkan dengan melakukan atau tidak terhadap objek (Yuliawati E., dkk., 2020).

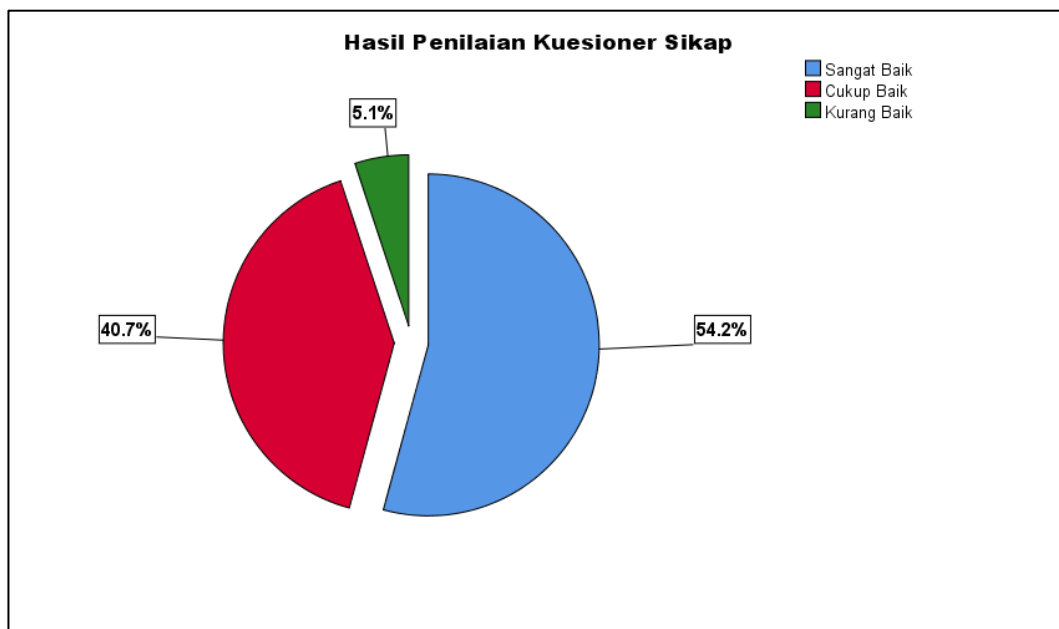
Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap merupakan faktor predisposisi seseorang untuk berperilaku (Rahmayani, 2018).

Pada penelitian ini, penilaian sikap diukur melalui dimensi variabel keamanan pangan, bahan tambahan pangan, hygiene dan sanitasi makanan, kemasan pangan dan memilih pangan aman. Berikut hasil penilaian kuesioner sikap keamanan pangan pada pengurus PKK Desa Langensari dengan menggunakan metode analisis distribusi frekuensi menggunakan aplikasi SPSS versi 26 dengan membandingkan penilaian sikap keamanan pangan pada kategori pengetahuan sangat baik dengan rentang nilai 85,01 - 100, cukup baik dengan rentang nilai 70,01 - 85 dan kurang baik dengan rentang nilai 50,01 – 70, dan tidak baik dengan rentang nilai 0 - 50. Pengkategorian nilai tersebut berdasarkan pendapat dari Akbar (2013) dalam Cahyani, Gustin, dkk. (2023). Soal kuesioner yang diberikan dapat dilihat pada lampiran 3, berikut data hasil distribusi frekuensi dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 13. Hasil Penilaian Sikap Keamanan Pangan

Kategori	Frekuensi	Persen (%)
Sangat Baik	32	54.2
Cukup Baik	24	40.7
Kurang Baik	3	5.1
Tidak Baik	0	0
Total	59	100

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)



Gambar 10. Diagram Lingkaran Hasil Penilaian Kuesioner Sikap Keamanan Pangan

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Berdasarkan data analisis deskriptif hasil penilaian kuesioner sikap keamanan pangan pada tabel 13, menunjukkan terdapat 32 responden memiliki kategori sikap yang sangat baik dengan persentase sebanyak 54,2%, 24 responden dengan kategori sikap cukup baik dengan persentase sebanyak 40,7% dan terdapat 3 responden memiliki kategori sikap keamanan pangan yang kurang baik dengan persentase sebanyak 5,1%. Pada responden yang memiliki sikap kurang baik, terdapat jawaban dengan skor yang rendah yaitu pada pernyataan nomor 6 dan 9 dengan skor 2 pada dimensi variabel pernyataannya yaitu hygiene dan sanitasi makanan dan kemasan pangan, dan diketahui bahwa umur responden yang memiliki sikap keamanan pangan yang kurang baik berumur 52 tahun (lansia awal), 41 tahun (dewasa akhir) dan 49 tahun (lansia awal). Kemudian ditinjau dari pendidikan terakhir responden

yang memiliki sikap kurang baik diketahui berpendidikan terakhir Sekolah Dasar, Sekolah Menengah Pertama dan Sekolah Menengah Atas

Hal ini dapat terjadi karena beberapa faktor diantaranya terkait dengan pengetahuan keamanan pangan yang diketahui, pengalaman pribadi bisa dari usia responden dan informasi yang didapat terkait dengan keamanan pangan yang dapat mempengaruhi sikap keamanan pangan pada seseorang.

Hal tersebut sesuai dengan pendapat Wawan A. dan Dewi (2010) dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015) yang menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi sikap terhadap obyek sikap adalah pengalaman pribadi, dimana sikap akan lebih mudah terbentuk apabila pengalaman pribadi tersebut terjadi dalam situasi yang melibatkan faktor emosional. Pengaruh orang lain yang dianggap penting, pada umumnya individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis 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. Pengaruh kebudayaan, tanpa disadari kebudayaan telah menanamkan garis pengarah sikap kita terhadap berbagai masalah. Kebudayaan telah mewarnai sikap anggota masyarakat, karena kebudayaan yang memberikan corak pengalaman individu-individu masyarakat asuhannya.

Lebih lanjut menurut Wawan A. dan Dewi (2010) dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015), dalam pemberitaan surat kabar maupun radio atau media komunikasi lainnya, berita yang seharusnya factual disampaikan secara obyektif cenderung dipengaruhi oleh sikap penulisnya, akibatnya berpengaruh terhadap

sikap konsumennya. Lembaga pendidikan dan lembaga agama, konsep moral dan ajaran dari lembaga pendidikan dan lembaga agama sangat menentukan sistem kepercayaan tidaklah mengherankan jika kalau pada gilirannya konsep tersebut mempengaruhi sikap. Dan faktor emosional, dimana suatu bentuk sikap merupakan pernyataan yang didasari emosi yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk.

Hal tersebut juga didukung oleh pendapat Bondika (2011) dalam Fitriani N.L., dkk., (2015), bahwa sikap seseorang akan mempengaruhi pengetahuan yang dimilikinya. Responden yang memiliki sikap positif kemungkinan akan memiliki pengetahuan yang lebih baik tentang makanan jajanan dibandingkan dengan responden yang memiliki sikap negatif. Sikap dapat menggambarkan cerminan perasaan seseorang yang berupa nilai positif maupun negatif terhadap suatu obyek tertentu, dimana sikap tersebut berpengaruh terhadap jalan seseorang untuk mencapai tujuannya. Hal tersebut berkaitan dengan pemberian respon seseorang terhadap suatu stimulus yang datang dari luar. Orang yang bersikap positif akan memberikan respon yang lebih rasional terhadap informasi yang datang dan akan berpikir sejauh mana keuntungan yang akan didupatkannya (Bondika, 2011 dalam Fitriani N.L., dkk., 2015).

Berdasarkan hasil penelitian tersebut dapat dilihat bahwa hampir seluruh dari responden memiliki sikap yang positif. Hal ini disebabkan sikap positif yang timbul dari responden adalah merupakan hasil olah pikir dari pengetahuan yang dimiliki oleh setiap responden yang sebagian besar dari responden memiliki pengetahuan yang baik tentang makanan jajanan (Fitriani N.L. dan Andriyani S., 2015).

4.3.3 Hasil Kuesioner Penilaian Perilaku Konsumsi Pangan Aman

Perilaku konsumsi pangan adalah pola-pola konsumsi terhadap ketersediaan pangan, daya beli terhadap pangan, pengetahuan, dan sikap terhadap yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan ataupun minuman bagi konsumsi manusia (Nursiah A., dan Haris R. 2018).

Menurut Veithzal R. dan Deddy M. (2011) dalam Nursiah A., dan Haris R. (2018) perilaku adalah semua yang dilakukan seseorang. Bentuk tingkah laku manusia adalah segala aktivitas, perbuatan, dan penampilan diri sepanjang hidupnya. Lebih lanjut dikatakan bahwa perilaku secara esensial merupakan segala sesuatu yang dikerjakan oleh seseorang. Perilaku manusia pada hakikatnya berorientasi pada tujuan. Perilaku seseorang itu pada umumnya dirangsang oleh keinginan mencapai beberapa tujuan. Perilaku merupakan penampilan yang akan ditetapkan dalam suatu peristiwa yang berfungsi penguatan. Perilaku seseorang dapat dipelihara atau dipertahankan pada periode waktu yang cukup lama. Dengan demikian, perilaku pada dasarnya adalah perbuatan yang dapat diamati secara fisik pada diri seseorang.

Pada penelitian ini, penilaian perilaku diukur melalui dimensi variabel keamanan pangan, bahan tambahan pangan, hygiene dan sanitasi makanan, kemasan pangan dan memilih pangan aman. Berikut hasil penilaian kuesioner perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari dengan menggunakan metode analisis distribusi frekuensi menggunakan aplikasi SPSS versi 26 dengan membandingkan penilaian perilaku pangan aman pada kategori

perilaku baik dengan rentang nilai 76-100, cukup dengan rentang nilai 60 – 75 dan kurang dengan rentang nilai 0 - 59. Pengkategorian nilai tersebut berdasarkan pendapat dari Arikunto (2010) dalam Susanti dkk. (2021). Soal kuesioner yang diberikan dapat dilihat pada lampiran 4, berikut data hasil distribusi frekuensi dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 14. Hasil Penilaian Kuesioner Penilaian Perilaku Konsumsi Pangan Aman

Kategori Perilaku	Frekuensi	Persen (%)
Baik	55	93.2
Cukup	4	6.8
Kurang	0	0
Total	59	100.0

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Data analisis deskriptif pada tabel 14 menunjukkan bahwa sebagian besar pengurus PKK Desa Langensari memiliki perilaku yang baik sebanyak 55 responden dengan persentase sebesar 93,2 % dan 4 responden memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang cukup dengan persentase sebesar 6,8%. Hal ini dapat terjadi karena beberapa faktor diantaranya tingkat pendidikan, usia, tingkat pengetahuan dan sikap seseorang terkait dengan keamanan dan konsumsi pangan aman pada seseorang. Diketahui bahwa responden yang memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang cukup berumur 35 tahun (dewasa awal), 52 tahun (lansia awal) dan 49 tahun (lansia awal). Kemudian ditinjau dari Pendidikan terakhir responden yang memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang cukup diketahui berpendidikan terakhir Sekolah Dasar dan Sekolah Menengah Atas.

Hal tersebut sesuai dengan pendapat Notoatmodjo (2011) dalam Septiyani D., dkk. (2021) yang menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi perilaku menurut teori Lawrence Green salah satunya yaitu faktor predisposisi seperti tingkat pendidikan, usia, tingkat pengetahuan dan sikap (Notoatmodjo, 2011 dalam Septiyani D., dkk., 2021).

Faktor perilaku (*behavior causes*) dipengaruhi oleh tiga faktor yakni : faktor predisposisi (*Predisposing Factors*) yang meliputi umur, pekerjaan, pendidikan, pengetahuan dan sikap, faktor pemungkin (*Enabling Factors*) yang terwujud dalam lingkungan fisik dan jarak ke fasilitas kesehatan, dan faktor penguat (*Reinforcing Factors*) yang terwujud dalam dukungan yang diberikan oleh keluarga maupun tokoh masyarakat (Notoatmodjo, 2014:76 dalam Darmawan A.A.K.N. 2016).

Pemilihan makanan jajanan merupakan perwujudan perilaku. Faktor-faktor yang mempengaruhi terbentuknya perilaku berupa faktor *intern* dan *ekstern*. Faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan dibagi menjadi tiga kelompok yaitu faktor terkait makanan, faktor personal berkaitan dengan pengambilan keputusan pemilihan makanan, dan faktor sosial ekonomi. Pengetahuan merupakan faktor intern yang mempengaruhi pemilihan makanan jajanan (Fitriani N.L. dan Andriyani S., 2015).

Hal tersebut sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Lawrence Green yaitu perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor, faktor utama yaitu faktor *predisposing* meliputi pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, dimana sangat dibutuhkan pengetahuan yang luas untuk mengetahui hal-hal yang perlu dilakukan pada saat mengelola makanan seperti menjaga kebersihan diri, kebersihan kuku,

rambut, telinga, menggunakan celemek, topi dan dapat mengetahui apa saja yang tidak diperbolehkan digunakan untuk produksi makanan (Rivaldi M.T., dkk., 2023).

4.4 Hubungan Antara Pengetahuan Keamanan Pangan Dengan Perilaku Konsumsi Pangan Aman

Pada tahapan ini, data yang diperoleh di analisis menggunakan metode Chi-Square dari SPSS versi 26 untuk melihat hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman. Hubungan yang kuat dilihat melalui nilai p-valuenya. Cara membaca hasil uji yang paling krusial adalah memperhatikan kolom Asymp. Sig (2-sided) dalam output SPSS versi 26. Jika nilai $p\text{-value} < 0,05$, maka terdapat hubungan signifikan antar variabel. Namun jika nilai $p\text{-value} > 0,05$, maka tidak terdapat hubungan signifikan antar variabel. Berikut hasil hubungan penilaian kuesioner pengetahuan dengan hasil penilaian kuesioner perilaku dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 15. Hasil Hubungan Penilaian Kuesioner Pengetahuan Dengan Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku Crosstabulation

Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan Keamanan Pangan		Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku Konsumsi Pangan Aman		Total
		Baik	Cukup	
	Baik	42	3	45
	Cukup	12	1	13
Total	Kurang	1	0	1
		55	4	59

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Analisis Crosstab adalah teknik analisis berbentuk tabel yang menampilkan tabulasi silang dari data yang diamati. Analisis crosstab masuk ke dalam analisis statistik deskriptif dimana masing-masing variabel punya kekuatan ketika variabel tersebut dihubungkan satu sama lain. Analisis crosstab umumnya diaplikasikan

untuk melihat kecenderungan dari variabel yang mengarah pada karakteristik responden. Tabulasi silang atau tabel kontingensi ini nantinya akan disajikan kolaborasi antara dua variabel yang berbeda ke dalam satu matriks. Adapun fungsi dari analisis crosstab ini digunakan untuk mengidentifikasi dan mengetahui apakah ada hubungan atau tidak antara satu variabel dengan variabel pembandingnya. Penggunaan Crosstab dalam penelitian ini dipakai untuk melihat kecenderungan antar variabel, misalnya variabel A dengan B, variabel B dengan C, Variabel A dengan C dan lain-lain. Selain itu, crosstab juga dipakai untuk menampilkan tabulasi silang (tabel kontingensi) yang menunjukkan distribusi bersama dan deskripsi statistik bivariat yang melibatkan dua variabel. (Maulid R., 2022).

Output pada tabel 15 menunjukkan bahwa responden pengurus PKK Desa Langensari yang memiliki kategori pengetahuan baik dan yang memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang baik berjumlah 42 orang, sedangkan untuk responden yang memiliki pengetahuan baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman dengan kategori cukup berjumlah 3 orang. Pada responden yang memiliki pengetahuan cukup dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang baik berjumlah 12 orang. Sedangkan responden yang memiliki pengetahuan yang cukup dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman dengan kategori cukup berjumlah 1 orang. Pada responden yang memiliki pengetahuan dengan kategori kurang dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang baik berjumlah 1 orang.

Pada responden yang memiliki pengetahuan dengan kategori kurang dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang baik dapat terjadi karena meskipun memiliki pengetahuan keamanan pangan yang kurang, namun dalam implementasi

atau penerapan konsumsi pangan aman dalam kehidupan sehari-hari kemungkinan besar responden berperilaku mengkonsumsi pangan yang aman.

Hal tersebut serupa dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh Charina M. S. dkk. (2022) yang menyatakan pada hasil penelitiannya didapatkan proporsi tingkat pengetahuan paling sedikit adalah tingkat pengetahuan baik. Hal ini disebabkan karena perbedaan tingkat pemahaman pada mahasiswa walaupun telah menerima informasi yang sama mengenai gizi selama perkuliahan. Selain itu terdapat penyebab lain yaitu kurangnya motivasi mahasiswa untuk mencari tahu informasi mengenai gizi dari media sosial maupun *text book*, sehingga pengetahuan mahasiswa hanya terbatas pada yang diterima saat mengikuti perkuliahan. Walaupun mahasiswa dengan pengetahuan gizi baik hanya 5 orang, tetapi sebagian besar mahasiswa memiliki status gizi normal. Hal ini berarti bahwa pengetahuan gizi yang rendah pun tidak menyebabkan perilaku konsumsi menjadi buruk, karena meskipun memiliki tingkat pengetahuan rendah, namun perilaku konsumsi baik maka mahasiswa dapat memiliki status gizi normal.

Tabel 16. Tabel Hasil Uji Chi Square

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	.091 ^a	2	.956
Likelihood Ratio	.158	2	.924
Linear-by-Linear Association	.000	1	.985
N of Valid Cases	59		

a. 4 cells (66.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .07.

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026)

Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi Square pada tabel 16 menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari. Hal ini dapat dilihat dari nilai $p\text{-value} = 0,956$ yang berarti jika nilai $P\text{-value} > 0,05$, maka tidak terdapat hubungan signifikan antar variabel.

Hasil penelitian ini serupa dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh Rahmayani (2018), yang menyatakan hasil uji statistik Chi-Square didapatkan nilai $p > 0,05$ yaitu sebesar 0,146, dan ini dapat diartikan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan di Sekolah Dasar 20 dan 24 Banda Aceh.

Serupa dengan penelitian tersebut, penelitian yang sudah dilakukan oleh Septiani D., dkk. (2021) hasil uji bivariat yang dilakukan dengan menggunakan uji alternatifnya yaitu uji Fisher diperoleh bahwa nilai $P\text{-value} 0,177$ ($p > 0,05$). Maka dapat dikatakan bahwa tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan terakhir dengan perilaku keamanan pangan pada ibu rumah tangga.

Penelitian tersebut juga serupa dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh Sunia (2018) dalam Septiani D., dkk. (2021) dimana hasil uji statistiknya menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktek hygiene sanitasi makanan pada penjamah makanan karena memperoleh nilai $P\text{-value} 1$ ($p > 0,05$).

Tidak adanya hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman dapat dikaitkan dengan pendapat Miranti dan Adi (2016) yang menyatakan bahwa beberapa faktor yang memengaruhi penerapan hygiene

sanitasi pada penyelenggaraan makanan diantaranya sosial budaya, keyakinan, dan pengalaman. pengetahuan penjamah makanan yang cukup apabila tidak diikuti oleh faktor pendukung lain, maka akan menghasilkan CPPB yang tergolong buruk (Amelia & Adi, 2019 dalam Rivaldi M. T., dkk., 2023).

Media televisi dan radio merupakan media komunikasi yang memberikan pengaruh besar dalam penyampaian pesan-pesan kepada masyarakat. Sifat televisi dan radio yang audio visual mampu memberikan daya tarik yang kuat dan kesan yang mendalam. Sehingga dapat menimbulkan efek yang cukup besar. Radio merupakan sistem penyampaian informasi melalui penyiaran audio yang menyangkut aspirasi masyarakat dan program-program pemerintah serta isu terbaru yang sedang berkembang. Media komunikasi audio visual terutama televisi mampu memberikan efek berupa bertambahnya pengetahuan, sikap, persepsi dan bahkan sampai mengubah perilaku (Fitri 2007 dalam Atma Y., 2015).

Pengetahuan dan sikap merupakan salah satu faktor yang berhubungan. Pengetahuan yang baik belum tentu diwujudkan dalam perilaku yang baik. Terbentuknya suatu perilaku baru dimulai pada domain kognitif. Dalam arti, subjek tahu terlebih dahulu terhadap stimulus yang berupa materi atau objek di luarnya sehingga menimbulkan pengetahuan baru pada subjek tersebut dan selanjutnya menimbulkan respons batin dalam bentuk sikap terhadap objek yang diketahui tersebut. Namun, seseorang dapat bertindak atau berperilaku tanpa mengetahui dahulu makna stimulus yang diterimanya. Dengan kata lain, tindakan (*practice*) seseorang tidak harus didasari oleh pengetahuan atau sikap (Bondika, 2011 dalam Fitriani N.L., dan Andriyani S., 2015).

Perilaku penjaja makanan jajanan tentang penanganan dan penyimpanan makanan dan minuman jajanan yang buruk tidak disebabkan oleh pengetahuan penjaja makanan jajanan. Hal ini sesuai dengan penelitian dari Fatmawati (2013 dalam Sari M. H., 2017), yang menunjukkan pengetahuan tentang hygiene mengolah makanan pada pengolah makanan di PLPP Jawa Tengah yang baik belum tentu diikuti perilaku hygiene yang baik karena ternyata pengetahuan pengolahan makanan tidak berpengaruh secara langsung terhadap perilaku hygiene pengolahan makanan. Penyebabnya disamping pengetahuan kemungkinan masih ada faktor lain yang berpengaruh lebih kuat seperti kebiasaan dari penjaja makanan yang belum memperhatikan hygiene dalam mengolah makanan, lingkungan yang tidak mendukung, pengalaman penjaja makanan yang masih sedikit dalam mengolah makanan (Sari M. H., 2017).

Responden yang memiliki sikap negatif belum tentu berperilaku keamanan pangan yang tidak baik. Begitupun sebaliknya, responden yang bersikap positif tidak akan selalu berperilaku keamanan pangan yang baik. Dapat dilihat pada responden yang bersikap setuju dalam memasak tidak boleh berbicara, namun perilaku saat masaknya justru sambil bicara. Hal ini dapat disebabkan karena kebiasaan responden yang menganggap perilakunya tersebut sudah baik dan tidak menimbulkan bahaya sehingga terbiasa dilakukan secara terus menerus. Menurut Hulu dkk (2020 dalam Septiani D., dkk., 2021) kebiasaan seseorang menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi perilaku seseorang dalam menerapkan personal hygiene (Septiani D., dkk., 2021).

4.5 Hubungan Antara Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Konsumsi Pangan Aman

Pada tahapan ini, data yang diperoleh di analisis menggunakan metode Chi-Square dari SPSS versi 26 untuk melihat hubungan antara sikap keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman. Hubungan yang kuat dilihat melalui nilai P-valuenya. Cara membaca hasil uji yang paling krusial adalah memperhatikan kolom Asymp. Sig (2-sided) dalam output SPSS versi 26. Jika nilai p-value $< 0,05$, maka terdapat hubungan signifikan antar variabel. Namun jika nilai p-value $> 0,05$, maka tidak terdapat hubungan signifikan antar variabel. Berikut hasil hubungan penilaian kuesioner sikap dengan hasil penilaian kuesioner perilaku dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 17. Hasil Penilaian Kuesioner Sikap Dengan Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku Crosstabulation

Hasil Penilaian Kuesioner Sikap		Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku		Total
		Baik	Cukup	
	Sangat Baik	32	0	32
	Cukup Baik	21	3	24
	Kurang Baik	2	1	3
Total		55	4	59

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026).

Pada tabel 17 output menunjukkan bahwa responden yang memiliki sikap keamanan pangan yang sangat baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman yang baik berjumlah 32 orang. Pada responden yang memiliki sikap cukup baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman dengan kategori baik berjumlah 21 orang. Sedangkan responden yang memiliki sikap cukup baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman dengan kategori cukup berjumlah 3 orang. Pada responden yang memiliki sikap kurang baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman

dengan kategori baik berjumlah 2 orang. Sedangkan responden yang memiliki sikap kurang baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman dengan kategori cukup berjumlah 1 orang.

Pada responden yang memiliki sikap kurang baik dan memiliki perilaku konsumsi pangan aman dengan kategori cukup berjumlah 1 orang dapat terjadi karena beberapa faktor seperti faktor pengalaman pribadi, pengaruh orang lain, budaya dan pengetahuan (pendidikan terakhir dan usia).

Hal tersebut serupa dengan pendapat Wawan A. dan Dewi (2010) dalam Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015) yang menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi sikap terhadap obyek sikap adalah pengalaman pribadi, dimana sikap akan lebih mudah terbentuk apabila pengalaman pribadi tersebut terjadi dalam situasi yang melibatkan faktor emosional. Pengaruh orang lain yang dianggap penting, pada umumnya individu cenderung untuk memiliki sikap yang konformis 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. Pengaruh kebudayaan, tanpa disadari kebudayaan telah menanamkan garis pengarah sikap kita terhadap berbagai masalah. Kebudayaan telah mewarnai sikap anggota masyarakat, karena kebudayaan yang memberikan corak pengalaman individu-individu masyarakat asuhannya. Selanjutnya faktor media massa, dalam pemberitaan surat kabar maupun radio atau media komunikasi lainnya,

Tabel 18. Hasil Uji Chi Square

	Value	Df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	6.917 ^a	2	.031
Likelihood Ratio	7.348	2	.025
Linear-by-Linear Association	6.596	1	.010
N of Valid Cases	59		

a. 4 cells (66.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .20.

(Sumber : Data olahan peneliti, 2026).

Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi-Square pada tabel 18 menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari. Hal ini dapat dilihat dari nilai $p\text{-value} = 0,031$ yang berarti jika nilai $p\text{-value} < 0,05$, maka terdapat hubungan signifikan antar variabel.

Hal tersebut serupa dengan penelitian yang sudah dilakukan oleh Sari, Mustika H. (2017) diketahui bahwa ada hubungan antara sikap tentang keamanan pangan dengan perilaku penjaja makanan jajanan anak sekolah dasar di Watukumpul Kabupaten Pemalang. ($p = 0,036 < \alpha 0,05$).

Penelitian tersebut serupa dengan yang sudah dilakukan oleh Yulawati, Endang, dkk. (2020) tingkat pengetahuan tentang keamanan pangan pada pedagang berpengaruh terhadap sikap dan perilaku pedagang dalam memproduksi dagangannya, pedagang dengan pengetahuan baik akan memilih pangan yang aman dan bergizi untuk didagangkan. Hasil penelitian diperoleh bahwa ada hubungan

yang signifikan antara sikap dengan pangan aman pada pedagang kreatif lapangan di Desa Pineung Kota Banda Aceh ($p\text{-value} = 0,0001$).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Sari, Mustika H. (2017), sikap keamanan pangan mempengaruhi perilaku penjaja makanan jajanan. Dapat dilihat dari perilaku penjaja makanan jajanan yang buruk ketika penanganan dan penyimpanan makanan serta minuman diakibatkan oleh sikap tentang penanganan dan penyimpanan makanan dan minuman yang kurang. Sedangkan untuk sikap pemeliharaan kebersihan lingkungan berupa sarana dan fasilitas dalam kategori kurang yang menyebabkan perilaku buruk pada penjaja makanan jajanan.

Sikap dan perilaku merupakan dua hal yang melekat dalam diri manusia. Pasalnya, hubungan sikap dan perilaku dalam kehidupan manusia adalah saling memengaruhi. Beberapa orang bisa saja mengalami kebingungan ketika membaca hubungan antara sikap dengan perilaku sebab sikap dan perilaku memang tampak sama atau sejenis. Padahal keduanya merupakan istilah yang berbeda. Sikap dan perilaku merupakan dua istilah berbeda yang kerap dianggap sama. Hal tersebut terjadi karena banyak orang yang biasa menggunakan sikap dan perilaku sebagai istilah yang menggambarkan tindakan seseorang. Padahal sikap dan perilaku memiliki perbedaan. Salah satu bukti perbedaan itu adalah definisi dari masing-masing kata secara bahasa. Mengutip dari Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring Kemdikbud dalam Kumparan Com. (2023), berikut adalah definisi dari kata sikap dan perilaku dalam bahasa Indonesia.

- a. Sikap adalah perbuatan dan sebagainya yang berdasarkan pada pendirian.

- b. Perilaku adalah tanggapan atau reaksi individu terhadap rangsangan atau lingkungan.

Berdasarkan ulasan tentang perbedaan antara sikap dan perilaku, dapat dipahami bahwa keduanya memiliki definisi yang berbeda. Sikap merujuk pada perbuatan berdasarkan pendirian, sedangkan perilaku merujuk pada reaksi terhadap rangsangan. Setelah menyimak ulasan di atas, setiap orang telah memahami perbedaan sikap dan perilaku berdasarkan definisinya. Berdasarkan definisi tersebut, dapat dipahami bahwa ada kemungkinan hubungan sikap dan perilaku pada manusia. Hubungan tersebut dapat terjadi karena setiap manusia bisa memiliki pendirian dan bisa memberikan reaksi terhadap rangsangan yang diterimanya. Faktanya, sikap dan perilaku memang mempunyai hubungan sebab akibat. Mengutip dari Perilaku Organisasi, Edisi 12 karya Robbins dan Timothy (2008: 97) dalam Kumparan Com. (2023), sikap mempunyai hubungan sebab akibat dengan perilaku, yaitu sikap yang dimiliki oleh individu menentukan tindakan yang individu tersebut lakukan. Selain itu, mengutip dari Psikologi untuk Keperawatan karya Sunaryo (2004: 195), sikap individu selalu mengarah pada suatu objek tertentu dan sifatnya masih tertutup. Hal itu membuat manifestasi sikap tidak dapat dilihat secara langsung. Namun, sikap dapat ditafsirkan dari perilaku yang tertutup itu. Masih dalam buku yang sama, Sunaryo (2004: 195) juga mengungkapkan bahwa sikap menuntun perilaku sehingga seseorang akan bertindak sesuai sikap. Demikian menjadi jelas bahwa hubungan sikap dan perilaku adalah saling memengaruhi. Pasalnya, sikap manusia menuntun perilaku dari manusia itu sendiri. (Kumparan, 2023).

Hubungan antara sikap dan perilaku bersifat saling memengaruhi, di mana sikap adalah kecenderungan internal yang memprediksi perilaku, sementara perilaku adalah perwujudan sikap tersebut dalam tindakan nyata. Sikap yang positif cenderung menghasilkan perilaku positif, namun perilaku bisa juga dipengaruhi oleh situasi dan kondisi sehingga terkadang berbeda dengan sikap internalnya. Sikap dan perilaku keduanya dibentuk oleh berbagai faktor seperti pengalaman pribadi, lingkungan, kebudayaan, dan pengaruh sosial. Sikap sebagai prediktor perilaku. Sikap mempengaruhi pengambilan keputusan: Sikap berperan dalam proses pengambilan keputusan yang pada akhirnya akan diwujudkan dalam bentuk tindakan atau perilaku. Sikap yang terbentuk dari pengalaman berulang dapat mempengaruhi kebiasaan seseorang. Perilaku sebagai perwujudan sikap. Perilaku adalah manifestasi sikap: Perilaku adalah tindakan nyata yang dapat dilihat dari seseorang, dan ini merupakan wujud dari sikap internalnya. Perilaku dapat mempengaruhi sikap: Interaksi antara sikap dan perilaku bersifat dua arah. Perilaku yang sering dilakukan bisa memperkuat sikap awal, atau bahkan bisa mengubah sikap seiring waktu. Contohnya, perilaku spontan yang dipaksakan situasi dapat membentuk persepsi dan sikap baru. Faktor-faktor yang mempengaruhi keduanya

Pengalaman pribadi: Pengalaman yang meninggalkan kesan kuat, terutama yang melibatkan emosi, sangat berperan dalam membentuk sikap yang kemudian memengaruhi perilaku. Pengaruh sosial: Interaksi dengan orang lain, seperti keluarga, teman, atau kelompok, sangat berpengaruh dalam membentuk sikap dan perilaku, baik secara positif maupun negatif. Kebudayaan: Norma dan nilai-nilai yang ada dalam kebudayaan berperan besar dalam menentukan sikap dan pola

perilaku yang konsisten. Institusi: Pendidikan dan agama sebagai institusi juga memiliki pengaruh kuat karena meletakkan dasar moral dan konsep dalam diri individu, yang kemudian tercermin dalam sikap dan perilakunya. (Filo, 2025).

4.6 Tanggapan Penulis

Berdasarkan hasil penelitian yang sudah dilakukan terkait dengan hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman dan hubungan antara sikap keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat, didapat hasilnya sikap keamanan pangan yang paling mempengaruhi perilaku konsumsi pangan aman dilihat dari hasil uji Chi-Square dengan nilai $p\text{-value} = 0,031$, Dimana nilainya $< 0,05$. Sedangkan hasil dari pengetahuan keamanan pangan tidak signifikan mempengaruhi perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari dibuktikan dengan hasil uji Chi-Square dengan $p\text{-value} = 0,956$.

Hubungan antara pengetahuan, sikap dan perilaku pada dasarnya saling berkaitan. Jadi sikap dan perilaku seseorang dipengaruhi oleh apa yang diketahui dahulu oleh pikiran dan otak seseorang di kepala. Setelah tahu, maka akan timbul kesadaran atau sikap untuk melakukan sesuatu yang diyakini dalam hati atau niat, apakah seseorang akan melakukannya atau tidak. Setelah niat atau keyakinan yang kuat di dalam hati (sikap) dengan mempertimbangkan berbagai aspek seperti, risiko yang akan ditanggung, manfaat yang akan didapat dan sebagainya maka barulah dilaksanakan dengan tindakan yang nyata berupa perilaku bisa berupa aksi, kegiatan atau aktifitas.

Namun terkadang hubungan pengetahuan, sikap dan perilaku tidak saling berkaitan karena beberapa faktor yang mempengaruhi, bisa dari faktor internal seperti kondisi emosional dan fisik seseorang dan faktor eksternal seperti faktor kondisi lingkungan sekitar, sosial, ekonomi, budaya dan sebagainya.

Dapat diketahui bahwa jika ingin meningkatkan perilaku keamanan pangan pada pengurus PKK Desa Langensari dapat ditunjang dengan berbagai upaya yang dapat dilakukan oleh pihak Desa Langensari diantaranya sebagai berikut :

- a. Perlu adanya peningkatan sosialisasi dan penyuluhan terkait dengan keamanan pangan, bisa dilakukan dengan bekerja sama dengan instansi pemerintah terkait, seperti Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Bandung, institusi pendidikan dan Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian Kabupaten Bandung Barat bidang konsumsi
- b. Menerapkan pemahaman keamanan pangan pada pengurus PKK dalam kehidupan sehari-hari mulai dari tingkat keluarga kepada anak, tetangga, hingga setiap pertemuan rutin pengurus PKK di balai Desa.
- c. Aparatur Desa Langensari perlu membentuk satuan gugus tugas atau kader keamanan pangan baik ditingkat RT dan RW untuk mengawasi, mensosialisasikan dan membantu menerapkan keamanan pangan di wilayah RT dan RW masing-masing dengan melibatkan karang taruna juga sebagai generasi muda yang perlu di aktifkan sebagai sarana pembelajaran dan pengalaman.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi-Square menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari, dengan nilai ($p\text{-value} = 0,956$).
2. Dan berdasarkan hasil analisis statistik dengan uji Chi-Square menunjukkan bahwa ada hubungan antara sikap keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada pengurus PKK Desa Langensari dengan nilai ($p\text{-value} = 0,031$).

5.2 Saran

1. Untuk Pengurus PKK Dan Aparatur Desa Langensari

Untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan pemahaman terkait dengan keamanan pangan, disarankan perlunya kegiatan sosialisasi atau penyuluhan baik ditingkat Desa maupun di tingkat RW, bisa bekerja sama atau berkolaborasi dengan institusi BPOM dan institusi pendidikan terkait. Pengurus PKK dan aparaturnya Desa Langensari disarankan untuk membentuk kader keamanan pangan. Menurut Istana UMKM peran kader keamanan pangan diantaranya :

- a. Edukator: Menyebarkan informasi dan mengedukasi masyarakat tentang pentingnya pangan aman.

- b. Motivator: Mendorong perubahan perilaku konsumsi dan kebiasaan pengolahan pangan di rumah tangga maupun komunitas.
- c. Penghubung: Menjadi jembatan antara masyarakat dengan pemerintah atau stakeholder terkait keamanan pangan.
- d. Pelopor: Menginisiasi gerakan sadar pangan aman.

Menurut Istana UMKM, manfaat adanya Kader Keamanan Pangan diantaranya :

- a. Membantu pencegahan keracunan pangan dan penyakit akibat pangan tercemar.
- b. Mendukung upaya penurunan stunting melalui literasi pangan bergizi dan aman.
- c. Memperkuat kolaborasi antara masyarakat, pelaku usaha lokal, dan pemerintah dalam menciptakan ekosistem pangan sehat.

Selain itu juga, pengurus PKK dan aparat Desa langensari juga disarankan perlu lebih mengaktifkan dan melibatkan peran karang taruna Desa dalam program meningkatkan, pemahaman dan pelaksanaan terkait dengan keamanan pangan dan dilibatkan menjadi kader keamanan pangan Desa.

2. Untuk Institusi Pendidikan

Institusi pendidikan disarankan dapat memberikan ide dan solusi untuk bisa lebih meningkatkan pengetahuan, pemahaman dan pelaksanaan keamanan pangan bagi masyarakat khususnya pengurus PKK dan kader keamanan pangan desa dengan cara yang edukatif, solutif, komunikatif, mudah

dipahami dan dimengerti dengan baik terkait dengan pengetahuan, sikap dan perilaku keamanan pangan.

3. Untuk Instansi Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI) dan Dinas Ketahanan Pangan Dan Pertanian (DKPP) Kabupaten Bandung Barat
Disarankan perlu lebih meningkatkan sosialisasi atau penyuluhan ke desa-desa terkait dengan keamanan pangan baik kepada pengurus PKK, sekolah-sekolah atau ke masyarakat pada umumnya. BPOM dan DKPP juga disarankan memberikan pelatihan dan peningkatan pemahaman kepada pengurus PKK dan kader keamanan pangan ditingkat desa secara berkala, agar upaya untuk meningkatkan pengetahuan, sikap dan perilaku terkait dengan keamanan pangan pada pengurus PKK dan masyarakat dapat berjalan dengan efektif dan efisien.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin S. (2026). Olah Data Kuesioner Lebih Mudah dengan Teknik yang Tepat. <https://educativa.id/2026/05/07/olah-data-kuesioner-lebih-mudah-dengan-teknik-yang-tepat/>. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Anggitasari A., dkk. (2014). Pengaruh Program Keamanan Pangan Di Sekolah Terhadap Pengetahuan Penjaja Pangan Jajanan dan Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol 1 (2) : 151-158. Diakses pada 14 Mei 2026.
- Anggrahini, Sri. (2017). *Keamanan Pangan*. PT Kanisius. Yogyakarta.
- Ariani R. (2025). Langkah Mudah Chi-Square Test di SPSS untuk Analisis Data. <https://educativa.id/2025/10/24/langkah-mudah-chi-square-test-di-spss-untuk-analisis-data/>. Diakses pada 28 Mei 2026.
- Atma Y. (2015). Persepsi Ibu-Ibu Pengurus Posdaya Terhadap Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesejahteraan Sosial Journal of Social Welfare*. Vol. 2 No. 2, September 2015: 122-136. Diakses pada 16 Mei 2026.
- Aziz Y.A. (2023). Diagram Alir Penelitian: Pengertian, Jenis dan Contoh. https://deepublishstore.com/blog/penelitian-skripsi/diagram-alir-penelitian/?srsltid=AfmBOoqhIAig358qnW7-cXvHEmze_GGFLivBYZoaCZPv3w6HYo1kuaXQ. Diakses pada 30 Mei 2026.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Diakses pada 6 Juni 2026.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Palembang. (2015). Ibu PKK, Pelopor Keamanan Pangan Keluarga. <https://palembang.pom.go.id/berita/ibu-pkk,-pelopor-keamanan-pangan-keluarga>. Diakses pada 21 Mei 2026.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2023). Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Seri 2. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Balai Besar POM di Gorontalo. (2025). Budayakan Keamanan Pangan di Sekolah: Kenali 3 Cemaran pada Pangan. <https://gorontalo.pom.go.id/berita/budayakan-keamanan-pangan-di-sekolah-kenali-3-cemaran-pada-pangan>. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Cahyani, Gustin, dkk. (2023). Pengembangan Lembar Kerja Peserta Didik (LKPD) Berbasis Kearifan Lokal Pada Materi Bioteknologi Di SMPN 1 Jagoi Babang. *Jurnal Basicedu* Vol 7 No 5 Tahun 2023 Halaman 3004 – 3017. Diakses pada 1 Juli 2026.
- Ce Gunawan. Mahir Menguasai SPSS (Mudah Mengolah Data Dengan IBM SPSS Statistic 25). Deepublish. Yogyakarta. 2018.

- Charina M. S. dkk. (2022). Hubungan Pengetahuan Gizi dan Pola Konsumsi Dengan Status Gizi Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Nusa Cendana. *Cendana Medical Journal*, Edisi 23, Nomor 1. Diakses pada 2 September 2026.
- Choiriyah, Nurul A. dkk. (2022). Keamanan Pangan Higiene Dan Sanitasi Usaha Jasa Boga. Salemba Medika. Jakarta Selatan.
- Darmawan A.A.K.N. (2016). Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Kunjungan Masyarakat Terhadap Pemanfaatan Pelayanan Posyandu Di Desa Pemecutan Kelod Kecamatan Denpasar Barat. *Jurnal Dunia Kesehatan*. Diakses pada 24 Mei 2026.
- desalangensari78.blogspot.com. (2013). Asal Usul Desa Langensari. <https://desalangensari78.blogspot.com/2013/10/peta-desa-langensari.html>. Diakses pada 6 Juli 2026.
- desalangensarilembang.blogspot.com. (2019). Desa Langensari Lembang. <https://desalangensarilembang.blogspot.com/2019/07/sejarah-desa-langensari.html>. Diakses pada 6 Juli 2026.
- Febryanto, Mukhammad A.B. (2016). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Mengonsumsi Jajanan Anak Sekolah Dasar (Studi di MI Sulaimaniyah Mojoagung Jombang). Skripsi S1, Universitas Airlangga, fakultas kesehatan masyarakat.
- Filo (2025). Hubungan Antara Sikap dan Perilaku Bersifat Saling. <https://askfilo.com/user-question-answers-smart-solutions/hubungan-antara-sikap-dan-perilaku-bersifat-saling-3432353135383638>. Diakses pada 27 Agustus 2026.
- Fitriani N.L. dan Andriyani S. (2015). Hubungan Antara Pengetahuan Dengan Sikap Anak Usia Akhir (10-12 tahun) Tentang Makanan Jajanan Di SD Negeri II Tagog Apu Padalarang Kabupaten Bandung Barat Tahun 2015. *Jurnal*. Diakses pada 21 Mei 2026.
- Fitrianti L. (2025). Peningkatan Pemahaman Ibu PKK Tentang Peran Strategis PKK Dalam Mewujudkan Keluarga Sejahtera: dari 10 Program Pokok Ke Tindakan Nyata. *JGEN Volume 3 Nomor 3 (2025) : 318 – 322*. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Herlina V. (2019). Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Istana UMKM. Kader/ Fasilitator. <https://istanaumkm.pom.go.id/kader-fasilitator/kader-keamanan-pangan>. Diakses pada 1 September 2026.

- Jogja Tourism Training Center. (2025). Standar Ruang Penyimpanan Bahan Baku di SPPG. <https://jtcc.co.id/standar-ruang-penyimpanan-bahan-baku-di-sppg/>. Diakses pada 6 Juni 2026.
- Kudus N., dkk. (2024). Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan Dengan Keamanan Pangan Di Desa Wisata Kabupaten Cianjur Jawa Barat. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*. Volume 9. Nomor 3 Halaman. 154-163. Diakses pada 16 Mei 2026.
- Kudus Nur A.R.A., dkk. (2024). Pengetahuan Higiene Sanitasi Makanan Dengan Keamanan Pangan Di Desa Wisata Kabupaten Cianjur Jawa Barat. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*. Volume 9. Nomor 3. Oktober 2024. Halaman. 154-163. Diakses pada 21 Mei 2026.
- Kumparan (2023). Mengenal Hubungan Sikap dan Perilaku dalam Kehidupan Manusia. <https://kumparan.com/info-psikologi/mengenal-hubungan-sikap-dan-perilaku-dalam-kehidupan-manusia-20uiVgGxPUB/full>. Diakses pada 27 Agustus 2026
- Marian A. (2026). Daftar Isian Tingkat Perkembangan Desa dan Kelurahan Desa Langensari Tahun 2026.
- Maulid R. (2022). Prosedur & Tujuan Teknik Analisis Data CrossTab. <https://dqlab.id/prosedur-and-tujuan-teknik-analisis-data-crosstab>. Diakses pada 2 September 2026.
- Nanda S. (2026). Kuesioner Penelitian: Cara Membuat, Jenis, dan Contohnya. <https://www.brainacademy.id/blog/kuesioner-penelitian>. Diakses pada 30 Mei 2026.
- Nugroho E. (2018). Prinsip – Prinsip Menyusun Kuesioner. UB Press. Malang.
- Olahdatasite. (2026). Cara Mengatasi Hasil Uji Validitas yang Tidak Valid pada Butir Kuesioner (Panduan Lengkap & Praktis). <https://olahdatasite.com/cara-mengatasi-hasil-uji-validitas-yang-tidak-valid/>. Diakses pada 30 Agustus 2026.
- Pawestri S., dkk. (2023). Sosialisasi Keamanan Pangan untuk Pencegahan Stunting di Dusun Mapak Reong, Desa Kuranji. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 2023, 6 (3): 826-830. Diakses pada 6 Juli 2026.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 29 Tahun 2021 Tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran. Diakses pada 6 Juni 2026.
- Pujiati. (2024). 5 Cara Menghitung Sampel Penelitian dengan Tepat. <https://penerbitdeepublish.com/information/cara-menghitung-sampel-penelitian/>. Diakses pada 24 Mei 2026.

- Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Hygine Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*. Volume 3, Nomor 2. Diakses pada 22 Mei 2026.
- Researchgate. Gambar 1. Diagram Alir Penelitian. https://www.researchgate.net/figure/Gambar-1-Diagram-Alir-Penelitian_fig1_363062561. Diakses pada 30 Mei 2026.
- Rivaldi, Mycel T., dkk. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Implementasi Cara Pengolahan Pangan Yang Baik (CPPB) Di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Bengkulu Tahun 2023. *Jurnal Svasta Harena Raflesia*. Vol. 2, Nomor 2 (2023). Diakses pada 22 Mei 2026.
- Salmaa. (2023). Penelitian Deskriptif: Pengertian, Kriteria, Metode, dan Contoh. <https://penerbitdeepublish.com/information/penelitian-deskriptif/>. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Salmaa. (2023). Skala Pengukuran dalam Penelitian: Pengertian, Jenis, Contoh. <https://penerbitdeepublish.com/tutorial-menulis/menulis-karya-ilmiah/skala-pengukuran-dalam-penelitian/>. Diakses pada 31 Mei 2026.
- Salmaa. (2023). Teknik Pengambilan Sampel: 11 Macam dan Contoh Lengkapnya. <https://penerbitdeepublish.com/tutorial-menulis/menulis-karya-ilmiah/teknik-pengambilan-sampel/>. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Salmaa. (2023). Teknik Pengumpulan Data: Pengertian, Jenis, dan Contoh. <https://penerbitdeepublish.com/tutorial-menulis/menulis-karya-ilmiah/teknik-pengumpulan-data/>. Diakses Pada 24 Mei 2026.
- Salmaa. (2023). Variabel Bebas dan Terikat, Contoh Penerapan dan Penjelasan. <https://penerbitdeepublish.com/tutorial-menulis/menulis-karya-ilmiah/variabel-bebas-dan-terikat/>. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Sari, Mustika H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal of Health Education*. JHE 2 (2) (2017). Diakses pada 21 Mei 2026.
- Septiani D., dkk. (2021). Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia Dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga Di Kecamatan Pasaleman, Cirebon. *Gorontalo Journal of Public Health*. Vol 4(1) April 2021. Diakses pada 22 Mei 2026.
- Sulistyowati A., dkk. (2017). Hubungan Antara Usia Dan Tingkat Pendidikan Dengan Tingkat Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Perawatan Payudara Selama Hamil Di Poli Kandungan Di RSUD Jasem, Sidoarjo. *Jurnal Nurse and Health*. VOL 6, ISSUE 2. Diakses pada 26 Agustus 2026.
- Susanti, dkk. (2021). Gambaran Pengetahuan Masyarakat Mengenai Donor Darah Disekitar UPTD PMI Kabupaten Bekasi. *Ensiklopedia of Journal*. Vol. 3 No. 5. Diakses pada 6 Juni 2026.

- Susilawati, R., dkk. (2022). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Dismenorhoe Terhadap Tingkat Pengetahuan Remaja Putri Mengenai Dismenorhoe Di Kelas XI SMAN 2 Banguntapan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Mulia Madani* Yogyakarta. Vol III. No II. Diakses pada 23 Mei 2026.
- Sutrisno A. D. (2022). Ketahanan Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari. Bandung.
- Suryani A.C., dkk. (Hubungan Pengetahuan dan Sikap terhadap Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Warung Makan Sekitar Universitas Muhadi Setiabudi). *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*. Volume. 3, Nomor. 4, Oktober 2025. Diakses pada 2 September 2026.
- Telkom University. (2025). Pengertian Flowchart: Fungsi, Jenis, Simbol, dan Contohnya. <https://bee.telkomuniversity.ac.id/flowchart-adalah/>. Diakses pada 30 Mei 2026.
- Tim Penggerak PKK Provinsi Jawa Timur. (2023). Sejarah Singkat Perkembangan PKK. <https://tppkk.jatimprov.go.id/page/sejarah-singkat-perkembangan-pkk-64f7e4eba2bef>. Diakses pada 24 Mei 2026
- Wibowo A. (2025). Teknik Random Sampling: Pengertian, Rumus, dan Penerapannya. <https://tsurvey.id/portal/teknik-random-sampling-pengertian-rumus-dan-penerapannya>. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Widhajati E., dkk. (2023). Sosialisasi Keamanan Pangan Bagi Pelaku Usaha Di Desa Wates, Kecamatan Sumbergempol, Kabupaten Tulungagung. *JANITA (Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Tulungagung)*. Vol 3. No 2. Tahun 2023. Diakses pada 24 Mei 2026.
- Yuliawati E., dkk. (2020). Peran Kader Keamanan Pangan Terhadap Pedagang Kreatif Lapangan Dalam Mewujudkan Desa Pangan Aman Di Desa Pineung Kota Banda Aceh. *Jurnal Kesehatan Ceadum*. Volume 2, No.1. Diakses pada 21 Mei 2026.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Pendahuluan Kuesioner



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN**

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI KEAMANAN PANGAN DENGAN
PERILAKU KONSUMSI PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA LANGENSARI,
KECAMATAN LEMBANG, KABUPATEN BANDUNG BARAT

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamualaikum Wr.Wb.

Kepada Yth, Pengurus PKK Desa Langensari

Di Tempat

Salam sejahtera bagi kita semua, izin memperkenalkan diri, saya Muhamad Arief Ramadhan Sungaini dari Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Dalam rangka memenuhi syarat mata kuliah Tugas Akhir, saya akan melaksanakan penelitian dengan topik hubungan pengetahuan dan sikap mengenai keamanan pangan dengan perilaku konsumsi pangan aman pada Pengurus PKK di Desa Langensari, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat.

Sehubungan dengan itu, saya memerlukan sejumlah data melalui kuesioner ini. Kami meminta kesediaan Ibu untuk mengisi kuesioner ini. Saya akan sangat berterima kasih atas kerja sama, kontribusi dan partisipasi Ibu dalam penelitian ini. Atas kerja samanya, saya ucapkan terima kasih.

Langensari, 10 Agustus 2026

Hormat Saya,

Muhamad Arief Ramadhan Sungaini

Lampiran 2. Lembar Kuesioner Penilaian Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN**

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Nama :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Hari/ tanggal :

Asal RW :

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memilih salah satu jawaban yang paling tepat menurut Ibu dengan memberikan tanda silang (X) pada huruf A, B, atau C di lembar yang tersedia.

1. Dibawah ini yang termasuk cemaran kimia pada pangan adalah ?
 - a. Methanyl yellow dan styrofoam
 - b. Rhodamin B
 - c. Pilihan a dan b benar
2. Ciri-ciri pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan pewarna sintetis atau buatan adalah ?
 - a. Pangan tidak mudah busuk dan tahan lama
 - b. Pangan memiliki cita rasa yang terlalu manis
 - c. Pangan memiliki warna yang mencolok dan menarik

3. Dibawah ini yang termasuk cemaran fisik pada pangan adalah ?
 - a. Pestisida dan serpihan kayu
 - b. Isi steples dan rambut
 - c. Rhodamin B dan kerikil
4. Sisa pestisida pada buah dan sayuran termasuk kedalam cemaran ?
 - a. Biologis
 - b. Fisik
 - c. Kimia
5. Pangan yang diolah hingga gosong termasuk kedalam cemaran ?
 - a. Kimia
 - b. Fisik
 - c. Biologi
6. Upaya yang dilakukan untuk mencegah cemaran biologi pada saat mengolah pangan adalah ?
 - a. Memasak pangan hingga setengah matang
 - b. Memasak pangan dengan api kecil
 - c. Memasak pangan hingga matang
7. Fungsi keterangan kedaluwarsa pada label kemasan produk pangan adalah?
 - a. Untuk mengetahui informasi kandungan gizi pangan
 - b. Untuk mengetahui kapan pangan masih bisa dikonsumsi dengan aman
 - c. Untuk mengetahui informasi berat pangan
8. Informasi pada label kemasan produk pangan yang harus dibaca dan dimengerti dengan baik sebelum membeli produk pangan adalah ?
 - a. Nomor izin edar
 - b. Keterangan halal
 - c. Pilihan a dan b benar

9. Prinsip higiene dari penjamah makanan atau pengolah pangan dibawah ini yang tepat adalah ?
- Menggunakan lap yang berbeda untuk membersihkan dan mengelap peralatan
 - Rajin mencuci tangan
 - Pilihan a dan b benar
10. Dibawah ini persyaratan higiene bahan makanan yang tidak dikemas adalah?
- Baru dan segar
 - Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - Pilihan a dan b benar
11. Salah satu persyaratan peralatan masak yang memenuhi prinsip hygiene sanitasi adalah ?
- Permukaan tidak utuh dan sulit dibersihkan
 - Lapisan permukaan alat terlarut dalam asam/ basa atau garam dalam makanan dan mudah dibersihkan
 - Wadah yang digunakan mempunyai tutup yang menutup dengan baik
12. Suhu yang baik untuk menyimpan bahan mentah seperti bahan daging, ikan, udang dan olahan adalah ?
- 1°C
 - 4°C
 - 7°C
13. Bagaimana membeli pangan yang aman dari cemaran biologis ?
- Membeli di penjual yang merokok
 - Lokasi berjualan tidak dekat tempat pembuangan sampah atau selokan
 - Lokasi berjualan dekat dengan tempat umum yang ramai
14. Salah satu ciri ikan yang masih segar sehingga aman untuk dikonsumsi adalah ?
- Tekstur daging kenyal, jika ditekan dengan jari tidak tampak bekas lekukan

- b. Insang berwarna coklat atau abu-abu
- c. Tekstur daging lunak, jika ditekan dengan jari tampak bekas lekukan

15. Salah satu ciri-ciri tahu yang mengandung formalin adalah ?

- a. Tekstur tahu mudah hancur
- b. Tahu terasa lebih pahit
- c. Tekstur tahu tidak mudah hancur

Lampiran 3. Lembar Kuesioner Penilaian Sikap Keamanan Pangan
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK**
UNIVERSITAS PASUNDAN

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Nama :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Hari/ tanggal :

Asal RW :

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Jawablah pernyataan dibawah ini yang paling sesuai dengan pendapat Ibu, dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom tabel yang tersedia.

Keterangan :

SS : Sangat Setuju

S : Setuju

TS : Tidak Setuju

STS : Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1	Lalat dapat menyebabkan cemaran fisik pada pangan yang akan dikonsumsi				
2	Salah satu cemaran kimia yang paling banyak mencemari pangan dipinggir jalan adalah asap kendaraan bermotor				
3	Pangan yang menggunakan boraks atau formalin masih aman untuk dikonsumsi				

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
4	Salah satu penyebab bahan pangan daging, susu dan telur mudah rusak adalah karena kandungan protein yang tinggi				
5	Pangan yang memiliki warna mencolok dan menarik aman untuk dikonsumsi				
6	Daging sapi, kambing, ayam dan ikan harus disimpan di kulkas dengan suhu beku (<i>freezer</i>)				
7	Sebelum mengolah pangan, harus mencuci tangan dengan sabun dan mencuci pangan segar menggunakan air bersih yang mengalir				
8	Sebelum membeli dan mengkonsumsi pangan, harus membaca keterangan kedaluwarsa terlebih dahulu pada kemasan produk pangan				
9	Kemasan produk pangan yang tidak memiliki label izin edar dan label halal, aman untuk dikonsumsi				
10	Memasak pangan harus matang untuk mencegah cemaran biologi pada pangan				

Lampiran 4. Lembar Kuesioner Penilaian Perilaku Keamanan Pangan

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN**

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Nama :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Hari/ tanggal :

Asal RW :

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Berilah tanda centang (✓) pada pertanyaan dibawah ini pada kolom ya atau tidak sesuai dengan jawaban yang menurut Ibu tepat/ benar dan pernah dilakukan.

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah bahan tambahan pangan Rhodamin B dan Methanyl yellow aman untuk dikonsumsi ?		
2	Apakah bahan karbondioksida dan nitrogen bisa digunakan sebagai gas untuk kemasan pangan ?		
3	Apakah senyawa kurkumin pada kunyit dapat digunakan sebagai pewarna dan pengawet alami pada pangan ?		
4	Apakah agar-agar dan rumput laut eucheuma dapat digunakan sebagai pengental pada pangan ?		
5	Apakah jamur tiram dan jamur kancing dapat digunakan sebagai penguat rasa alami pengganti MSG atau vetsin ?		

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
6	Apakah Ibu selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih yang mengalir terlebih dahulu sebelum memasak atau mengolah pangan ?		
7	Apakah Ibu selalu mencuci sayuran yang akan di masak atau diolah dengan air bersih yang mengalir ?		
8	Apakah kemasan produk pangan yang sudah penyok, menggembung, sobek, berkarat dan segelnya rusak masih aman untuk dikonsumsi ?		
9	Apakah jajanan otak-otak yang memiliki tekstur sangat kenyal, tidak lengket dan tidak mudah putus aman untuk dikonsumsi ?		
10	Apakah Ibu memilih mengkonsumsi bakso dan lontong dengan tekstur yang sangat kenyal dan tidak lengket ?		
11	Apakah mengkonsumsi mie basah yang bertekstur tidak lengket dan tidak mudah putus, tidak aman untuk dikonsumsi ?		
12	Apakah pangan yang sudah dipegang-pegang oleh orang lain tidak aman untuk dikonsumsi ?		
13	Apakah Ibu selalu membeli jajanan makanan atau minuman pada penjual makanan yang merokok saat mengolah pangan ?		
14	Apakah ciri ikan yang masih segar itu tekstur dagingnya lunak, dan jika ditekan dengan jari tampak bekas lekukannya ?		
15	Apakah Ibu selalu mengkonsumsi minuman ringan dengan warna yang mencolok, menarik dan rasanya manis ?		

Lampiran 5. Surat Pengantar Penelitian Dari Kampus



UNIVERSITAS PASUNDAN
Fakultas Teknik

Teknik Industri 022 - 2019335
Teknologi Pangan 022 - 2019339
Teknik Mesin 022 - 2019342
Teknik Informatika 022 - 2019371
Teknik Lingkungan 022 - 2019574
Pemerintahan Wilayah dan Kota 022 - 2019646

Bandung, 3 Agustus 2026

Nomor : 2133/Unpas FT-TP.D1/SK/Q/VIII/2026
Perihal : Penelitian Tugas Akhir

Kepada Yth,
Kepala Desa Langensari
Jl. Maribaya No. 292 Km. 3 RT.03/RW 04
Desa Langensari, Kec. Lembang
Kab. Bandung Barat
D i t e m p a t

Dengan hormat,

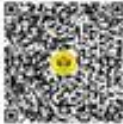
Bersama ini kami perkenalkan salah satu mahasiswa kami dari Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan Bandung yang akan melaksanakan penelitian berdasarkan SK 2133/Unpas FT-TP.D1/SK/Q/V/20262025 :

No	Nama	NPM
1	Muhamad Arief Ramadhan Sungaini	(223020077)

Sehubungan dengan itu, kami mohon dengan hormat agar mahasiswa/tersebut di izinkan untuk melaksanakan Penelitian Tugas Akhir di instansi yang bapak/ibu pimpin dengan waktu pelaksanaan 10 Agustus – 24 Agustus 2026 dengan judul penelitian "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mengenai Keamanan Pangan Dengan Perilaku Konsumsi Pangan Aman Pada Pengurus PKK di Desa Langensari Kec. Lembang, Kab. Bandung Barat".

Demikian permohonan ini, atas perhatian, bantuan dan kerjasamanya, kami ucapkan terima kasih.

Fakultas Teknik Unpas
Prodi Teknologi Pangan
Ketua,



Jaka Rukmana, S.T., M.T.

Jl. Sekeloa No. 101 Bandung 40132 DEKANA7 022 - 2019435, 2019432, 2019407 Fax. 022 - 2019329

Lampiran 6. Surat Balasan Dari Desa Langensari



PEMERINTAH KABUPATEN BANDUNG BARAT
KECAMATAN LEMBANG
DESA LANGENSARI
Alamat Kantor : Jl Raya Maribaya No.292 Km.3 Lembang 40391

SURAT REKOMENDASI KEGIATAN
 Nomor : 300 / 014/ Trantib / 2026

Sehubungan dengan Surat Permohonan Izin dari **UNIVERSITAS PASUNDAN** NOMOR : 2133/Unpas FT-TP/SK/Q/VIII/2026 mengenai izin kegiatan *Penelitian Tugas Akhir di instansi yang bapak/ibu pimpin dengan waktu pelaksanaan 10 Agustus – 24 Agustus 2026 dengan judul penelitian "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mengenal Keamanan Pangan Dengan Perilaku Konsumsi Pangan Aman Pada Pengurus PKK di Desa Langensari Kec. Lembang, Kab. Bandung Barat"*. Untuk Kepentingan **Penulisan Skripsi** dari mahasiswa yang bernama :

NO	NIM	NAMA
1	223020077	Muhamad Arief Ramadhan Sungaini

Sehubungan dengan hal tersebut maka kami **Merekomendasikan** kegiatan tersebut kepada Mahasiswa diatas. Demikian surat Rekomendasi diberikan untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Langensari, 18 Agustus 2026
 Kepala Desa Langensari



H. AGUS KARIM S

Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian



Lampiran 8. Hasil Uji Validitas Kuesioner Pengetahuan Menggunakan SPSS Versi 26

P1	Pearson Correlation	1	.404	.404	0.157	0.188	-0.190	.413	0.223	0.067	0.212	0.308	0.190	0.100	-0.101	.451	0.238	.665	0.161	-0.110	0.161	0.336	-0.093	.500
	Sig. (2-tailed)		0.027	0.027	0.407	0.326	0.314	0.023	0.236	0.724	0.260	0.101	0.314	0.428	0.596	0.012	0.206	0.000	0.394	0.563	0.394	0.069	0.617	0.001
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P2	Pearson Correlation	.404	1	-0.250	0.111	0.067	0.177	0.134	0.113	0.167	-0.093	-0.134	0.177	0.000	-0.250	0.138	0.000	0.200	0.218	0.238	.400	-0.167	-0.354	
	Sig. (2-tailed)	0.027		0.183	0.559	0.724	0.350	0.481	0.552	0.379	0.626	0.481	0.350	1.000	0.183	0.466	1.000	0.288	0.247	0.205	0.028	0.379	0.005	0.159
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P3	Pearson Correlation	.404	-0.250	1	0.111	.572	0.000	.468	0.302	-0.042	.371	0.200	0.000	0.224	-0.042	0.311	0.354	.367	0.036	-0.102	-0.145	0.167	0.177	.467
	Sig. (2-tailed)	0.027	0.183		0.559	0.001	1.000	0.009	0.105	0.827	0.043	0.288	1.000	0.235	0.827	0.094	0.055	0.046	0.849	0.591	0.443	0.379	0.350	0.009
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P4	Pearson Correlation	0.157	0.111	0.111	1	.381	0.236	0.312	0.201	.389	.557	0.356	0.000	0.149	-0.167	0.208	0.236	0.134	0.024	-0.181	0.267	0.111	0.236	.448
	Sig. (2-tailed)	0.407	0.559	0.559		0.038	0.210	0.093	0.287	0.034	0.001	0.053	1.000	0.432	0.379	0.271	0.210	0.481	0.899	0.337	0.154	0.569	0.210	0.013
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P5	Pearson Correlation	0.188	0.067	.572	.381	1	.381	.548	.375	0.235	0.212	0.036	0.048	0.331	-0.101	0.312	.381	0.126	0.161	-0.110	0.161	0.067	0.195	.582
	Sig. (2-tailed)	0.326	0.724	0.001	0.038		0.038	0.002	0.041	0.210	0.260	0.850	0.803	0.074	0.596	0.094	0.038	0.508	0.394	0.563	0.394	0.724	0.314	0.001
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P6	Pearson Correlation	-0.190	0.177	0.000	0.236	.381	1	0.236	0.267	.530	0.263	0.094	-0.100	.443	0.000	0.049	0.100	0.047	0.309	0.000	.463	-0.141	-0.103	.437
	Sig. (2-tailed)	0.314	0.350	1.000	0.210	0.038		0.209	0.155	0.003	0.161	0.819	0.599	0.814	1.000	0.797	0.599	0.804	0.087	1.000	0.010	0.456	0.599	0.028
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P7	Pearson Correlation	.413	0.134	.468	0.312	.548	0.236	1	0.342	0.134	0.174	0.250	-.378	0.060	-0.200	0.157	.378	0.205	0.029	-0.218	0.175	-0.134	-0.094	.418
	Sig. (2-tailed)	0.023	0.481	0.009	0.093	0.002	0.209		0.064	0.481	0.359	0.183	0.038	0.754	0.288	0.407	0.038	0.276	0.878	0.247	0.355	0.481	0.619	0.022
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P8	Pearson Correlation	0.223	0.113	0.302	0.201	.375	0.267	0.342	1	0.113	0.112	-0.141	0.053	0.270	-0.075	-0.010	0.107	0.262	.395	0.277	-0.089	0.151	0.053	.471
	Sig. (2-tailed)	0.236	0.552	0.105	0.287	0.041	0.155	0.064		0.552	0.556	0.457	0.780	0.150	0.692	0.956	0.575	0.162	0.031	0.138	0.604	0.426	0.780	0.009
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P9	Pearson Correlation	0.067	0.167	-0.042	.389	0.235	.530	0.134	0.113	1	.371	0.200	0.000	.447	0.167	0.311	0.177	-0.134	0.218	0.068	.764	0.167	0.177	.548
	Sig. (2-tailed)	0.724	0.379	0.827	0.034	0.210	0.003	0.481	0.552		0.043	0.288	1.000	0.013	0.379	0.094	0.350	0.481	0.247	0.721	0.000	0.379	0.350	0.002
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P10	Pearson Correlation	0.212	-0.093	.371	.557	0.212	0.263	0.174	0.112	.371	1	.695	0.131	.415	-0.093	0.244	0.263	0.199	0.284	-0.227	0.284	0.186	0.131	.505
	Sig. (2-tailed)	0.260	0.626	0.043	0.001	0.260	0.161	0.359	0.556	0.043		0.000	0.489	0.023	0.626	0.194	0.161	0.293	0.129	0.227	0.129	0.326	0.489	0.004
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P11	Pearson Correlation	0.306	-0.134	0.200	0.356	0.036	0.094	0.250	-0.141	0.200	.695	1	-0.094	0.239	0.200	.351	.378	0.286	0.117	-0.327	.408	0.267	-0.094	.481
	Sig. (2-tailed)	0.101	0.481	0.288	0.053	0.850	0.619	0.183	0.457	0.288	0.000		0.619	0.203	0.288	0.057	0.039	0.126	0.539	0.077	0.025	0.153	0.619	0.028
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P12	Pearson Correlation	0.190	0.177	0.000	0.000	0.048	-0.100	-.378	0.053	0.000	0.131	-0.094	1	0.126	0.177	0.245	0.050	-0.047	.463	0.144	0.000	.566	0.100	
	Sig. (2-tailed)	0.314	0.350	1.000	1.000	0.803	0.599	0.039	0.780	1.000	0.489	0.619		0.505	0.350	0.193	0.793	0.804	0.010	0.447	1.000	0.001	0.599	0.089
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P13	Pearson Correlation	0.150	0.000	0.224	0.149	0.331	.443	0.060	0.270	.447	.415	0.238	0.126	1	0.224	.588	-0.126	0.120	.488	-0.183	0.293	0.089	-0.063	.519
	Sig. (2-tailed)	0.428	1.000	0.235	0.432	0.074	0.014	0.754	0.150	0.013	0.023	0.203	0.505		0.235	0.001	0.505	0.529	0.006	0.334	0.116	0.638	0.740	0.003
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P14	Pearson Correlation	-0.101	-0.250	-0.042	-0.167	-0.101	0.000	-0.200	-0.075	0.167	-0.093	0.200	0.177	0.224	1	.484	0.000	-0.134	.400	0.068	0.218	.500	0.177	
	Sig. (2-tailed)	0.596	0.183	0.827	0.379	0.596	1.000	0.288	0.692	0.379	0.626	0.288	0.350	0.235		0.007	1.000	0.481	0.028	0.721	0.247	0.005	0.350	0.159
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P15	Pearson Correlation	.451	0.138	0.311	0.208	0.312	0.049	0.157	-0.010	0.311	0.244	.351	0.245	.588	.484	1	0.196	0.259	0.257	-0.085	.408	.484	0.098	.871
	Sig. (2-tailed)	0.012	0.466	0.094	0.271	0.094	0.797	0.407	0.956	0.094	0.194	0.057	0.193	0.001	0.007		0.300	0.167	0.171	0.656	0.025	0.007	0.607	0.000
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P16	Pearson Correlation	0.238	0.000	0.354	0.236	.381	0.100	.378	0.107	0.177	0.293	.378	0.050	-0.126	0.000	0.196	1	0.331	0.000	-0.144	0.309	0.283	0.050	.476
	Sig. (2-tailed)	0.206	1.000	0.055	0.210	0.038	0.599	0.039	0.575	0.350	0.161	0.039	0.793	0.505	1.000	0.300		0.074	1.000	0.447	0.067	0.130	0.793	0.008
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P17	Pearson Correlation	.665	0.200	.367	0.134	0.126	0.047	0.205	0.262	-0.134	0.199	0.288	-0.047	0.120	-0.134	0.259	0.331	1	-0.029	-0.191	-0.029	0.134	-0.169	.380
	Sig. (2-tailed)	0.000	0.288	0.046	0.481	0.508	0.804	0.276	0.162	0.481	0.293	0.126	0.804	0.529	0.481	0.167	0.074		0.878	0.312	0.878	0.481	0.317	0.039
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P18	Pearson Correlation	0.161	0.218	0.036	0.024	0.161	0.309	0.029	.395	0.218	0.284	0.117	.463	.488	.400	0.257	0.000	-0.029	1	-0.059	0.206	0.218	0.005	.505
	Sig. (2-tailed)	0.394	0.247	0.849	0.899	0.394	0.097	0.878	0.031	0.247	0.129	0.539	0.010	0.006	0.028	0.171	1.000	0.878		0.755	0.214	0.247	1.000	0.004
	N	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
P19	Pearson Correlation	-0.110	0.238	-0.102	-0.181	-0.110	0.000	-0.218	0.277	0.068	-0.227	-0.327	0.144	-0.183	0.068	-0.085	-0.144	-0.191	-0.059	1	0.089	0.272	0.144	
	Sig. (2-tailed)	0.563	0.205	0.591	0.337	0.563	1.000	0.247	0.138	0.721	0.227	0.077	0.447	0.334	0.721	0.656	0							

Lampiran 9. Hasil Uji Validasi Kuesioner Penilaian Sikap

		Correlations											
		P1	P2	P3	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P14	TOTAL
P1	Pearson Correlation	1	0.243	0.158	-.395	0.200	-0.066	0.353	0.354	0.330	0.204	0.347	.445*
	Sig. (2-tailed)		0.232	0.441	0.046	0.327	0.748	0.077	0.076	0.099	0.317	0.082	0.023
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P2	Pearson Correlation	0.243	1	0.185	0.157	0.211	0.088	0.193	-0.040	0.248	-0.107	.402	.421*
	Sig. (2-tailed)	0.232		0.364	0.443	0.300	0.743	0.346	0.845	0.222	0.604	0.042	0.032
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P3	Pearson Correlation	0.158	0.185	1	-0.129	0.127	0.233	0.288	0.033	-0.027	0.158	0.365	.454**
	Sig. (2-tailed)	0.441	0.364		0.531	0.536	0.252	0.153	0.873	0.895	0.440	0.067	0.020
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P6	Pearson Correlation	-.395	0.157	-0.129	1	0.307	0.215	-0.123	0.132	0.020	0.040	0.043	-0.332
	Sig. (2-tailed)	0.046	0.443	0.531		0.127	0.292	0.550	0.520	0.924	0.848	0.835	0.196
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P7	Pearson Correlation	0.200	0.211	0.127	0.307	1	0.298	0.044	0.136	0.371	0.358	.389	.643***
	Sig. (2-tailed)	0.327	0.300	0.536	0.127		0.139	0.832	0.508	0.062	0.072	0.049	0.000
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P8	Pearson Correlation	-0.066	0.068	0.233	0.215	0.298	1	-0.168	0.138	0.119	0.363	0.125	.482**
	Sig. (2-tailed)	0.748	0.743	0.252	0.292	0.139		0.411	0.503	0.564	0.068	0.544	0.013
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P9	Pearson Correlation	0.353	0.193	0.288	-0.123	0.044	-0.168	1	.578**	0.242	0.257	.405	.508**
	Sig. (2-tailed)	0.077	0.346	0.153	0.550	0.832	0.411		0.002	0.233	0.204	0.040	0.008
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P10	Pearson Correlation	0.354	-0.040	0.033	0.132	0.136	0.138	.578**	1	0.274	0.367	0.349	.568**
	Sig. (2-tailed)	0.076	0.845	0.873	0.520	0.508	0.503	0.002		0.175	0.065	0.081	0.002
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P11	Pearson Correlation	0.330	0.248	-0.027	0.020	0.371	0.119	0.242	0.274	1	0.041	.457	.458**
	Sig. (2-tailed)	0.099	0.222	0.895	0.924	0.062	0.564	0.233	0.175		0.843	0.019	0.018
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P12	Pearson Correlation	0.204	-0.107	0.158	0.040	0.358	0.363	0.257	0.367	0.041	1	0.322	.601**
	Sig. (2-tailed)	0.317	0.604	0.440	0.848	0.072	0.068	0.204	0.065	0.843		0.109	0.001
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
P14	Pearson Correlation	0.347	.402	0.365	0.043	.389	0.125	.405	0.349	.457	0.322	1	.706***
	Sig. (2-tailed)	0.082	0.042	0.067	0.835	0.049	0.544	0.040	0.081	0.019	0.109		0.000
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
TOTAL	Pearson Correlation	.445	.421	.454	0.262	.643**	.482	.508**	.568**	.458	.601**	.706***	1
	Sig. (2-tailed)	0.023	0.032	0.020	0.196	0.000	0.013	0.008	0.002	0.018	0.001	0.000	
	N	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26
*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).													
**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).													

Lampiran 11. Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan SPSS Versi 26

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	45	76.3	76.3	76.3
	Cukup	13	22.0	22.0	98.3
	Kurang	1	1.7	1.7	100.0
	Total	59	100.0	100.0	

Lampiran 12. Hasil Penilaian Kuesioner Sikap SPSS Versi 26

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sangat Baik	32	54.2	54.2	54.2
	Cukup Baik	24	40.7	40.7	94.9
	Kurang Baik	3	5.1	5.1	100.0
	Total	59	100.0	100.0	

Lampiran 13. Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku SPSS Versi 26

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Baik	55	93.2	93.2	93.2
	Cukup	4	6.8	6.8	100.0
	Total	59	100.0	100.0	

Lampiran 14. Hasil Uji Chi-Square Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku

Case Processing Summary						
Cases						
	Valid		Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan *	59	100.0%	0	0.0%	59	100.0%
Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku						

Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan * Hasil Penilaian Kuesioner
Perilaku Crosstabulation

		Count		
		Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku		Total
		Baik	Cukup	
Hasil Penilaian Kuesioner Pengetahuan	Baik	42	3	45
	Cukup	12	1	13
	Kurang	1	0	1
Total		55	4	59

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	.091 ^a	2	.956
Likelihood Ratio	.158	2	.924
Linear-by-Linear Association	.000	1	.985
N of Valid Cases	59		

a. 4 cells (66.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .07.

Lampiran 15. Hasil Uji Chi-Square Hubungan Sikap Dengan Perilaku

Case Processing Summary

	Valid		Cases Missing		Total	
	N	Percent	N	Percent	N	Percent
Hasil Penilaian Kuesioner Sikap * Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku	59	100.0%	0	0.0%	59	100.0%

Hasil Penilaian Kuesioner Sikap * Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku
Crosstabulation
Count

		Hasil Penilaian Kuesioner Perilaku		Total
		Baik	Cukup	
Hasil Penilaian Kuesioner Sikap	Sangat Baik	32	0	32
	Cukup Baik	21	3	24
	Kurang Baik	2	1	3
Total		55	4	59

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)
Pearson Chi-Square	6.917 ^a	2	.031
Likelihood Ratio	7.348	2	.025
Linear-by-Linear Association	6.596	1	.010
N of Valid Cases	59		

a. 4 cells (66.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .20.

Lampiran 16. Hasil Coding dan Entry Data di Excel

HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU KONSUMSI PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA LANGENSARI, KECAMATAN LEMBANG, KABUPATEN BANDUNG BARAT																					
Kuesioner Penilaian Tingkat Pengetahuan Keamanan Pangan																					
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai
1	Tina Suryati	50	SMA	4	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
2	Yulia Gusmiati	44	SI	4	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
3	Hj. Cucun C. Karim	61	SMA	2	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	11	73,333
4	Eti Rohaeti	48	SD	15	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	10	66,667
5	Tim Kartika Nurhayati	50	SMA	5	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	80
6	Eulis Cucun H.	46	D3	16	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
7	Nawangsinh	48	SD	13	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
8	Ety Sunarsih	58	SMP	13	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
9	Neneng Kumia	51	SMA	15	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
10	Ani Suryani	44	SD	7	1	1	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	11	73,333
11	Rina	44	SMP	2	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	80
12	Nanung	51	SMP	10	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11	73,333
13	Cucu Komariah	59	SMA	14	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
14	Yati Julyati	45	SD	14	1	1	1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	12	80
15	Lilis Sunengsinh	52	SMA	11	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	80
16	Tuti Sumiati	53	SMP	3	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
17	Juangsinh	37	SMP	3	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
18	Cucu Darlah	42	SMP	2	1	1	1	0	0	0	0	1	1	1	1	0	1	1	0	9	60
19	Mimin Muntarsih	42	SMP	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	80
20	Iis Suwami	58	SMA	6	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
21	Ida Rosida	54	SD	8	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	12	80
22	Iis Sumarni	42	SMA	12	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai
23	Yani Handayani	52	SD	7	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
24	Hema Malini	30	SMP	9	1	1	1	0	0	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	10	66,667
25	Popon Wartini	44	SMP	9	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
26	Iis Lisnawati	43	D1	14	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	11	73,333
27	Neng Komalasari	54	SMA	6	1	0	0	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	80
28	Sos Maryatin	52	SMP	5	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	11	73,333
29	Dewi Rani	47	D1	4	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
30	Titi	32	SMA	12	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
31	Mimin R.	58	SMP	14	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	80
32	Rohaeni	44	SMA	4	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
33	Cucun Darlah	44	SD	2	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
34	Karlina Fajar	41	D3	4	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
35	Ida Farida	52	SMA	2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	12	80
36	Cicah	50	SD	13	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
37	Eti	55	SMP	13	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
38	Susan Kartika	37	SMA	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	12	80
39	Evi Sopiah	35	SMP	6	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	80
40	Wulan	29	SMP	14	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	10	66,667
41	Nia Jumarti	32	SMP	14	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	10	66,667
42	Dessy Arantaye	44	SMA	4	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
43	Kokom Komalasari	46	SMA	4	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	12	80
44	Tria	35	SMA	9	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	12	80
45	Listi	41	SMA	8	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	11	73,333
46	Ratih Siti F.	35	SMA	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	12	80
47	Neni Rasmini	52	SMA	5	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	12	80
48	Inah	52	SMP	7	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
49	Lina	55	SMA	13	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	12	80
50	Evi Sumiati	35	SMP	6	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	12	80
51	Dewi Nurjanah	47	SMA	11	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	13	86,667
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai
52	Etin	46	SMP	5	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	11	86,667
53	Tuti Sumiati	49	SD	3	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	13	73,333
54	Yani	50	SMA	9	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
55	Rudi Sopian	53	SD	12	0	0	0	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	0	1	8	53,333
56	Iwan Setiawan	52	SMA	12	1	1	0	1	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	80
57	Dedeh Halimatu S.	39	SMA	12	1	1	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	11	73,333
58	Yanti Mutia Dewi	51	SMA	13	0	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667
59	Ani Rosidah	45	SMP	12	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13	86,667

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU
KONSUMSI PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA LANGENSARI, KECAMATAN
LEMBANG, KABUPATEN BANDUNG BARAT**

Kuesioner Penilaian Sikap Keamanan Pangan

No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Total	Nilai
1	Tina Suryati	50	SMA	4	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	37	92,5
2	Yulia Gusmiati	44	S1	4	4	4	4	2	4	4	4	4	3	4	37	92,5
3	Hj. Cucun C. Karim	61	SMA	2	2	2	4	3	3	4	4	3	3	3	31	77,5
4	Eti Rohaeti	48	SD	15	4	4	4	1	4	4	4	4	4	2	35	87,5
5	Tim Kartika Nurhayati	50	SMA	5	4	4	4	1	4	4	4	4	4	2	35	87,5
6	Eulis Cucun H.	46	D3	16	4	4	4	4	3	4	4	4	3	3	37	92,5
7	Nawangsih	48	SD	13	4	3	4	2	3	4	4	4	4	3	35	87,5
8	Ety Sunarsih	58	SMP	13	4	3	4	2	3	4	4	4	3	3	34	85
9	Neneng Kurnia	51	SMA	15	4	3	4	2	3	4	4	4	3	3	34	85
10	Ani Suryani	44	SD	7	4	4	4	3	4	4	4	4	4	1	36	90
11	Rina	44	SMP	2	3	3	4	2	3	3	4	4	3	3	32	80
12	Nanung	51	SMP	10	3	3	3	2	4	4	4	4	2	4	33	82,5
13	Cucu Komariah	59	SMA	14	4	4	4	1	4	3	4	4	4	4	36	90
14	Yati Juliyati	45	SD	14	4	4	4	2	3	3	3	4	4	3	34	85
15	Lilis Sunengsih	52	SMA	11	4	4	3	2	3	4	4	4	4	3	35	87,5
16	Tuti Sumiati	53	SMP	3	4	4	4	2	3	4	4	4	4	3	36	90
17	Juangsih	37	SMP	3	3	4	4	2	3	4	4	4	3	4	35	87,5
18	Cucu Darliah	42	SMP	2	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	34	85
19	Mimin Muntarsih	42	SMP	1	4	3	4	3	3	3	4	4	3	3	34	85
20	Iis Suwami	58	SMA	6	4	2	4	1	4	4	4	4	3	1	31	77,5
21	Ida Rosida	54	SD	8	3	3	4	2	4	3	4	4	4	3	34	85
22	Iis Sunami	42	SMA	12	4	4	4	3	3	4	4	4	3	2	35	87,5
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Total	Nilai
23	Yani Handayani	52	SD	7	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	38	95
24	Hema Malini	30	SMP	9	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	34	85
25	Popon Wartini	44	SMP	9	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	38	95
26	Iis Lisnawati	43	D1	14	4	3	3	3	3	2	4	4	3	3	32	80
27	Neng Komalasari	54	SMA	6	4	4	4	1	3	4	4	4	3	4	35	87,5
28	Sos Maryatin	52	SMP	5	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	28	70
29	Dewi Rani	47	D1	4	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
30	Titik	32	SMA	12	3	3	4	2	3	4	4	4	3	3	33	82,5
31	Mimin R.	58	SMP	14	3	4	3	3	3	2	3	3	3	3	30	75
32	Rohaeni	44	SMA	4	3	3	4	2	3	4	3	3	3	4	32	80
33	Cucun Darliah	44	SD	2	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
34	Karlina Fajar	41	D3	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	39	97,5
35	Ida Farida	52	SMA	2	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	37	92,5
36	Cicah	50	SD	13	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
37	Eti	55	SMP	13	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
38	Susan Kartika	37	SMA	11	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	37	92,5
39	Evi Sopiah	35	SMP	6	4	4	4	2	4	4	3	4	3	4	36	90
40	Wulan	29	SMP	14	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	29	72,5
41	Nia Jumarti	32	SMP	14	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	29	72,5
42	Dessy Arantye	44	SMA	4	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
43	Kokom Komalasari	46	SMA	4	4	4	3	3	3	4	4	3	3	4	35	87,5
44	Triana	35	SMA	9	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	34	85
45	Listi	41	SMA	8	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	28	70
46	Ratih Siti F.	35	SMA	1	3	3	3	2	3	3	4	4	1	4	30	75
47	Neni Rasmini	52	SMA	5	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	34	85
48	Inah	52	SMP	7	4	4	4	3	3	4	3	3	3	3	34	85
49	Lina	55	SMA	13	4	3	4	3	3	3	4	3	3	3	33	82,5
50	Evi Sumiati	35	SMP	6	3	3	3	2	3	2	4	4	1	4	29	72,5
51	Dewi Nurjanah	47	SMA	11	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	32	80
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	Total	Nilai
52	Etin	46	SMP	5	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
53	Tuti Sumiati	49	SD	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	3	28	70
54	Yani	50	SMA	9	4	4	4	2	4	4	3	3	3	4	35	87,5
55	Rudi Sopian	53	SD	12	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30	75
56	Iwan Setiawan	52	SMA	12	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	37	92,5
57	Dedeh Halimatu S.	39	SMA	12	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	37	92,5
58	Yanti Mutia Dewi	51	SMA	13	4	3	4	3	3	4	4	4	3	3	35	87,5
59	Ani Rosidah	45	SMP	12	4	3	4	2	3	3	4	4	4	4	35	87,5

**HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP MENGENAI KEAMANAN PANGAN DENGAN PERILAKU
KONSUMSI PANGAN AMAN PADA PENGURUS PKK DI DESA LANGENSARI, KECAMATAN
LEMBANG, KABUPATEN BANDUNG BARAT**

Kuesioner Penilaian Perilaku Konsumsi Pangan Aman

No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai
1	Tina Suryati	50	SMA	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13	86,667
2	Yulia Gusmiati	44	S1	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13	86,667
3	Hj. Cucun C. Karim	61	SMA	2	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	12	80
4	Eti Rohaeti	48	SD	15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	1	12	80
5	Tim Kartika Nurhayati	50	SMA	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	1	13	86,667
6	Eulis Cucun H.	46	D3	16	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
7	Nawangsih	48	SD	13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
8	Ety Sunarsi	58	SMP	13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
9	Neneng Kurnia	51	SMA	15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
10	Ani Suryani	44	SD	7	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	12	80
11	Rina	44	SMP	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
12	Nanung	51	SMP	10	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	12	80
13	Cucu Komariah	59	SMA	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
14	Yati Juliyati	45	SD	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	14	93,333
15	Lilis Sunengsih	52	SMA	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93,333
16	Tuti Sumiati	53	SMP	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	13	86,667
17	Juangsih	37	SMP	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93,333
18	Cucu Darliah	42	SMP	2	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	12	80
19	Mimin Muntarsi	42	SMP	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14	93,333
20	Iis Suwami	58	SMA	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	14	93,333
21	Ida Rosida	54	SD	8	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
22	Iis Sumami	42	SMA	12	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
23	Yani Handayani	52	SD	7	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai
24	Hema Malini	30	SMP	9	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	12	80
25	Popon Wartini	44	SMP	9	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	12	80
26	Iis Lisnawati	43	D1	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15	100
27	Neng Komalasari	54	SMA	6	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
28	Sos Maryatin	52	SMP	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	13	86,667
29	Dewi Rani	47	D1	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
30	Titi	32	SMA	12	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
31	Mimin R.	58	SMP	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	14	93,333
32	Rohaeni	44	SMA	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	86,667
33	Cucun Darliah	44	SD	2	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
34	Karlina Fajar	41	D3	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	86,667
35	Ida Farida	52	SMA	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93,333
36	Cicah	50	SD	13	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	86,667
37	Eti	55	SMP	13	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
38	Susan Kartika	37	SMA	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93,333
39	Evi Sopiah	35	SMP	6	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	12	80
40	Wulan	29	SMP	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93,333
41	Nia Jumarti	32	SMP	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	13	86,667
42	Dessy Arrantye	44	SMA	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	13	86,667
43	Kokom Komalasari	46	SMA	4	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
44	Tria	35	SMA	9	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	1	0	9	60
45	Listi	41	SMA	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	14	93,333
46	Ratih Siti F.	35	SMA	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	0	0	1	0	0	1	9	60
47	Neni Rasmini	52	SMA	5	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	0	11	73,333
48	Inah	52	SMP	7	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
49	Lina	55	SMA	13	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	13	86,667
50	Evi Sumiati	35	SMP	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	14	93,333
51	Dewi Nurjanah	47	SMA	11	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
52	Etin	46	SMP	5	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
No.	Nama Responden	Umur (Tahun)	Pendidikan Terakhir	Asal RW	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	P14	P15	Total	Nilai
53	Tuti Sumiati	49	SD	3	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	0	1	0	11	73,333
54	Yani	50	SMA	9	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	13	86,667
55	Rudi Sopian	53	SD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	1	13	86,667
56	Iwan Setiawan	52	SMA	12	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
57	Dedeh Halimatu S.	39	SMA	12	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
58	Yanti Mutia Dewi	51	SMA	13	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14	93,333
59	Ani Rosidah	45	SMP	12	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	13	86,667

Lampiran 17. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Pengetahuan

Reliability	
Cronbach's Alpha	N of Items
0,822	17

Item-Total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P1	10,9333	12,547	0,485	0,809
P3	10,7000	13,045	0,451	0,812
P4	10,6000	13,490	0,425	0,814
P5	10,9333	12,340	0,548	0,805
P6	10,8333	13,109	0,344	0,818
P7	11,0333	12,654	0,450	0,812
P8	11,2333	13,151	0,362	0,817
P9	10,7000	13,045	0,451	0,812
P10	10,5333	13,775	0,536	0,815
P11	10,5667	13,633	0,447	0,815
P13	10,6667	13,057	0,487	0,810
P15	10,8667	12,395	0,550	0,805
P16	10,8333	12,833	0,428	0,813
P17	10,9667	12,999	0,349	0,818
P18	10,8000	13,200	0,330	0,819
P20	10,8000	12,855	0,437	0,812
P21	11,0000	13,172	0,299	0,822

Lampiran 18. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Sikap

Reliability	
Cronbach's Alpha	N of Items
0,714	10

Item-Total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlation	Cronbach's Alpha if Item Deleted
P1	30,7692	9,625	0,390	0,688
P2	30,9615	10,358	0,248	0,710
P3	30,7308	9,725	0,318	0,701
P7	31,5769	9,054	0,425	0,682
P8	31,4231	9,774	0,239	0,720
P9	30,9231	9,594	0,398	0,687
P10	30,6154	9,846	0,437	0,683
P11	30,4615	10,658	0,391	0,698
P12	30,9231	8,874	0,429	0,682
P14	30,7308	9,405	0,639	0,658

Lampiran 19. Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Perilaku

Reliability	
Cronbach's Alpha	N of Items
0,742	15

Item-Total Statistics				
	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-Total Correlatio n	Cronbach' s Alpha if Item Deleted
P3	11,0313	6,741	0,184	0,746
P4	11,2813	6,467	0,231	0,745
P5	10,8438	6,910	0,406	0,731
P6	10,8750	6,758	0,391	0,728
P7	11,0625	6,512	0,273	0,737
P8	10,8438	6,910	0,406	0,731
P9	10,8438	6,910	0,406	0,731
P11	10,8750	6,823	0,339	0,732
P12	11,2813	5,693	0,566	0,700
P14	11,1250	5,661	0,641	0,691
P15	11,0938	6,281	0,362	0,727
P16	10,9688	6,612	0,301	0,733
P17	11,0313	6,547	0,277	0,736
P18	11,2188	6,241	0,332	0,732
P19	11,0000	6,323	0,421	0,721

Lampiran 20. Pertanyaan dan Pernyataan Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN**

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Nama :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Hari/ tanggal :

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memilih salah satu jawaban yang paling tepat menurut Saudara/i dengan memberikan tanda silang (X) pada huruf A, B, atau C di lembar yang tersedia.

1. Dibawah ini yang termasuk cemaran kimia pada pangan adalah ?
 - a. Methanyl yellow dan styrofoam
 - b. Rhodamin B
 - c. Pilihan a dan b benar
2. Pangan yang gosong, penggunaan minyak goreng yang telah rusak dan asap kendaraan bermotor termasuk kedalam cemaran ?
 - a. Fisik
 - b. Kimia
 - c. Biologis
3. Ciri-ciri pangan yang menggunakan bahan tambahan pangan pewarna sintetis atau buatan adalah ?
 - a. Pangan tidak mudah busuk dan tahan lama
 - b. Pangan memiliki cita rasa yang terlalu manis
 - c. Pangan memiliki warna yang mencolok dan menarik

4. Berikut merupakan bahan tambahan pangan pewarna alami adalah ?
 - a. Kunyit
 - b. Daun pandan
 - c. Pilihan a dan b benar
5. Dibawah ini yang termasuk cemaran fisik pada pangan adalah ?
 - a. Pestisida dan serpihan kayu
 - b. Isi steples dan rambut
 - c. Rhodamin B dan kerikil
6. Sisa pestisida pada buah dan sayuran termasuk kedalam cemaran ?
 - a. Biologis
 - b. Fisik
 - c. Kimia
7. Dibawah ini kelompok bakteri yang paling sering menyebabkan diare adalah ?
 - a. Lactobacillus
 - b. Salmonella
 - c. Rhizopus
8. Pangan yang diolah hingga gosong termasuk kedalam cemaran ?
 - a. Kimia
 - b. Fisik
 - c. Biologi
9. Upaya yang dilakukan untuk mencegah cemaran biologi pada saat mengolah pangan adalah ?
 - a. Memasak pangan hingga setengah matang
 - b. Memasak pangan dengan api kecil
 - c. Memasak pangan hingga matang

10. Fungsi keterangan kedaluwarsa pada label kemasan produk pangan adalah?

- a. Untuk mengetahui informasi kandungan gizi pangan
- b. Untuk mengetahui kapan pangan masih bisa dikonsumsi dengan aman
- c. Untuk mengetahui informasi berat pangan

11. Informasi pada label kemasan produk pangan yang harus dibaca dan dimengerti dengan baik sebelum membeli produk pangan adalah ?

- a. Nomor izin edar
- b. Keterangan halal
- c. Pilihan a dan b benar

12. Apa yang dimaksud dengan higiene makanan ?

- a. Upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkungan dan tempat pengolahan pangan
- b. Upaya yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan penjamah makanan
- c. Upaya yang dilakukan untuk menyimpan bahan baku pangan di gudang dengan baik

13. Prinsip higiene dari penjamah makanan atau pengolah pangan dibawah ini yang tepat adalah ?

- a. Menggunakan lap yang berbeda untuk membersihkan dan mengelap peralatan
- b. Rajin mencuci tangan
- c. Pilihan a dan b benar

14. Berikut adalah salah satu cara penyimpanan bahan pangan yang tepat adalah?

- a. Bahan pangan menempel pada lantai dan dinding
- b. Bahan pangan segar disatukan dengan bahan pangan jadi
- c. Bahan pangan tidak menempel pada lantai dan dinding

15. Dibawah ini persyaratan higiene bahan makanan yang tidak dikemas adalah?
- a. Baru dan segar
 - b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
 - c. Pilihan a dan b benar
16. Salah satu persyaratan peralatan masak yang memenuhi prinsip hygiene sanitasi adalah ?
- a. Permukaan tidak utuh dan sulit dibersihkan
 - b. Lapisan permukaan alat terlarut dalam asam/ basa atau garam dalam makanan dan mudah dibersihkan
 - c. Wadah yang digunakan mempunyai tutup yang menutup dengan baik
17. Suhu yang baik untuk menyimpan bahan mentah seperti bahan daging, ikan, udang dan olahan adalah ?
- a. 1°C
 - b. -4°C
 - c. 7°C
18. Bagaimana membeli pangan yang aman dari cemaran biologis ?
- a. Membeli di penjual yang merokok
 - b. Lokasi berjualan tidak dekat tempat pembuangan sampah atau selokan
 - c. Lokasi berjualan dekat dengan tempat umum yang ramai

19. Salah satu ciri singkong mentah yang sudah tidak aman untuk diolah dan dikonsumsi adalah ?
- a. Tekstur singkong menjadi berair dan lembek
 - b. Terdapat warna ungu pada bagian dalam daging singkong
 - c. Aroma daging singkong menjadi menyengat
20. Salah satu ciri ikan yang masih segar sehingga aman untuk dikonsumsi adalah ?
- a. Tekstur daging kenyal, jika ditekan dengan jari tidak tampak bekas lekukan
 - b. Insang berwarna coklat atau abu-abu
 - c. Tekstur daging lunak, jika ditekan dengan jari tampak bekas lekukan
21. Salah satu ciri-ciri tahu yang mengandung formalin adalah ?
- a. Tekstur tahu mudah hancur
 - b. Tahu terasa lebih pahit
 - c. Tekstur tahu tidak mudah hancur
22. Ciri-ciri mie basah yang mengandung formalin adalah ?
- a. Mie tidak mudah putus
 - b. Mie dihindangi lalat
 - c. Pilihan a dan b benar



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK
UNIVERSITAS PASUNDAN**

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Nama :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Hari/ tanggal :

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Jawablah pernyataan dibawah ini yang paling sesuai dengan pendapat Saudara/i,
dengan memberikan tanda centang (✓) pada kolom tabel yang tersedia.

Keterangan :

- SS** : Sangat Setuju
S : Setuju
TS : Tidak Setuju
STS : Sangat Tidak Setuju

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
1	Lalat dapat menyebabkan cemaran fisik pada pangan yang akan dikonsumsi				
2	Salah satu cemaran kimia yang paling banyak mencemari pangan dipinggir jalan adalah asap kendaraan bermotor				

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
3	Pangan yang menggunakan boraks atau formalin masih aman untuk dikonsumsi				
4	Bakteri Salmonella merupakan bakteri yang dapat bermanfaat bagi pencernaan tubuh dan bukan termasuk cemaran biologis				
5	Lalat, bakteri e. Coli dan serpihan kayu termasuk kedalam cemaran fisik				
6	Bakteri Lactobacillus merupakan bakteri yang dapat bermanfaat bagi pencernaan tubuh dan bukan termasuk cemaran biologis				
7	Salah satu penyebab bahan pangan daging, susu dan telur mudah rusak adalah karena kandungan protein yang tinggi				
8	Pangan yang memiliki warna mencolok dan menarik aman untuk dikonsumsi				
9	Daging sapi, kambing, ayam dan ikan harus disimpan di kulkas dengan suhu beku (<i>freezer</i>)				
10	Sebelum mengolah pangan, harus mencuci tangan dengan sabun dan mencuci pangan segar menggunakan air bersih yang mengalir				

No.	Pernyataan	SS	S	TS	STS
11	Sebelum membeli dan mengkonsumsi pangan, harus membaca keterangan kedaluwarsa terlebih dahulu pada kemasan produk pangan				
12	Kemasan produk pangan yang tidak memiliki label izin edar dan label halal, aman untuk dikonsumsi				
13	Singkong yang sudah terdapat warna ungu pada bagian daging singkong tidak aman untuk dikonsumsi				
14	Memasak pangan harus matang untuk mencegah cemaran biologi pada pangan				



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN - FAKULTAS
TEKNIK**

UNIVERSITAS PASUNDAN

Jl. Dr. Setiabudi No. 193, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Nama :

Umur :

Pendidikan Terakhir :

Hari/ tanggal :

Petunjuk Pengisian Kuesioner :

Berilah tanda centang (✓) pada pertanyaan dibawah ini pada kolom ya atau tidak sesuai dengan jawaban yang menurut Saudara/i tepat/ benar dan pernah dilakukan.

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1	Apakah Saudara/i selalu menutup pangan yang sudah disajikan/ yang sudah diolah agar tidak dihinggapi lalat atau serangga lainnya ?		
2	Apakah Saudara/i menggunakan kemasan kertas atau koran bekas untuk membungkus atau mengemas pangan ?		
3	Apakah bahan tambahan pangan Rhodamin B dan Methanyl yellow aman untuk dikonsumsi ?		
4	Apakah bahan karbondioksida dan nitrogen bisa digunakan sebagai gas untuk kemasan pangan ?		

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
5	Apakah senyawa kurkumin pada kunyit dapat digunakan sebagai pewarna dan pengawet alami pada pangan ?		
6	Apakah agar-agar dan rumput laut eucheuma dapat digunakan sebagai pengental pada pangan ?		
7	Apakah jamur tiram dan jamur kancing dapat digunakan sebagai penguat rasa alami pengganti MSG atau vetsin ?		
8	Apakah Saudara/i selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih yang mengalir terlebih dahulu sebelum memasak atau mengolah pangan ?		
9	Apakah Saudara/i selalu mencuci sayuran yang akan di masak atau diolah dengan air bersih yang mengalir ?		
10	Apakah Saudara/i selalu membaca keterangan label Izin edar dan label halal, pada kemasan produk sebelum membeli produk pangan ?		
11	Apakah kemasan produk pangan yang sudah penyok, menggembung, sobek, berkarat dan segelnya rusak masih aman untuk dikonsumsi ?		
12	Apakah jajanan otak-otak yang memiliki tekstur sangat kenyal, tidak lengket dan tidak mudah putus aman untuk dikonsumsi ?		
13	Apakah Saudara/i memilih ikan asin, ikan segar dan daging ayam segar yang tidak dihangapi lalat ?		
14	Apakah Saudara/i memilih mengkonsumsi bakso dan lontong dengan tekstur yang sangat kenyal dan tidak lengket ?		

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
15	Apakah mengkonsumsi mie basah yang bertekstur tidak lengket dan tidak mudah putus, tidak aman untuk dikonsumsi ?		
16	Apakah pangan yang sudah dipegang-pegang oleh orang lain tidak aman untuk dikonsumsi ?		
17	Apakah Saudara/i selalu membeli jajanan makanan atau minuman pada penjual makanan yang merokok saat mengolah pangan ?		
18	Apakah ciri ikan yang masih segar itu tekstur dagingnya lunak, dan jika ditekan dengan jari tampak bekas lekukannya ?		
19	Apakah Saudara/i selalu mengkonsumsi minuman ringan dengan warna yang mencolok, menarik dan rasanya manis ?		