

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Manusia memerlukan makanan, karena penting untuk pertumbuhan maupun untuk mempertahankan kehidupan. Makanan memberikan energi dan bahan yang diperlukan untuk membangun, mengganti jaringan, untuk bekerja dan memelihara pertahanan tubuh terhadap penyakit. Antara makanan dan kesehatan terdapat hubungan yang erat. Jika memakan makanan yang mengandung zat gizi dan tersusun secara seimbang maka akan dihasilkan kesehatan yang sempurna. Oleh karena itu, untuk hidup sehat makanan yang dikonsumsi harus mengandung zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh seperti : karbohidrat, lemak protein, mineral dan air. Sebagaimana dijelaskan dalam surat Al-Maidah ayat 88 yang berbunyi :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ. (المائدة : ٨٨)

Artinya :

*“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezeikikan kepadamu” (Q.S. Al-Maidah : 88).*

Pada era globalisasi ini, perubahan gaya hidup dan pola konsumsi makan masyarakat dan jenis-jenis makanan yang sering ditayangkan di televisi juga sangat berpengaruh, terutama pada masyarakat perkotaan. Dalam waktu yang relatif singkat telah berkembang makanan seperti *fast food* yang umumnya mengandung kalori tinggi, lemak jenuh dan gula (Na) juga tinggi, rendah serat dan rendah zat gizi. Tentu saja perubahan selera makan yang jauh dari konsep

seimbang ini akan berdampak negatif terhadap kesehatan. Pada era globalisasi ini juga akan berpengaruh terhadap sistem kesehatan dan keamanan pangan (Khomsan A, 2004 : 44).

Sejalan dengan kemajuan ilmu dan teknologi yang berkembang di Indonesia dalam berbagai bidang termasuk dalam bidang pangan, kemajuan teknologi ini membawa dampak positif dan negatif. Dampak positif teknologi mampu meningkatkan kualitas dan kuantitas pangan yang praktis dan lebih ekonomis, sedangkan dampak negatifnya cukup besar bagi kesehatan konsumen dengan penggunaan zat aditif.

Semakin maju dan berkembangnya teknologi pengolahan pangan, mendorong orang untuk memperoleh segala sesuatu secara praktis dan cepat, yang akhirnya tercipta bermacam-macam bahan tambahan hasil ekstrak bahan alami maupun sintesis kimia. Bahan tambahan makanan sintesis ini terkadang sulit dibedakan dengan yang alami, karena memiliki sifat, rasa dan warna yang serupa.

Saat ini banyak dijumpai makanan olahan yang diproduksi industri makanan, industri rumahan (home industry), maupun usaha perorangan yang menambahkan bahan-bahan tambahan (zat aditif) dalam mengolah makanan jadi. Bahan tambahan makanan dapat berupa zat pengawet, zat pewarna, zat pemanis dan zat penyedap.

Dalam peraturan pemerintah Nomor. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu, dan gizi pangan pada bab I pasal I menyebutkan, yang dimaksud dengan bahan tambahan pangan adalah bahan yang ditambahkan ke dalam makanan

untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan atau produk makanan. (Saparinto C, 2006 : 7). Menurut FAO dalam Saparinto (2006), bahan tambahan pangan adalah senyawa yang sengaja ditambahkan ke dalam makanan dengan jumlah dan ukuran tertentu dan terlibat dalam proses pengolahan, pengemasan, atau penyimpanan. Bahan ini berfungsi untuk memperbaiki warna, bentuk, cita rasa dan tekstur, serta memperpanjang masa simpan, dan bukan merupakan bahan (*ingredient*) utama.

Pemakaian bahan tambahan makanan sintesis, cukup membantu dalam proses pengolahan pangan, karena penentuan mutu bahan makanan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor diantaranya cita rasa, warna, tekstur dan nilai gizinya, di samping itu faktor lain misalnya sifat mikrobiologis.

Bahan pengawet merupakan bahan makanan yang mencegah atau menghambat fermentasi, penguraian atau pengasaman yang disebabkan oleh mikroorganisme. Contoh bahan pengawet antara lain : asam benzoat (asam karboksilat), asam propionat, kalium nitrat (nitrat atau nitrit) dan sulfurdioksida (sulfit). Kadar maksimum pemberian zat tambahan tergantung pada jenis makanan apa yang akan diawetkan (Irianto K dan Waluyo K, 2004 : 75).

Zat pengawet dipergunakan untuk mengawetkan makanan atau memberikan kesan segar pada makanan. Terdapat dua jenis zat pengawet, yaitu pengawet alami dan pengawet buatan. Zat pengawet buatan yang sering dipakai adalah sulfat, nitrat dan nitrit. Pemakaian nitrit yang terlalu berlebihan dapat menyebabkan keracunan. Nitrit biasanya digunakan dalam pengawetan daging.

Dalam mata pelajaran Biologi untuk Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama (SLTP) kelas VIII semester 2 yang terdapat pada kurikulum 2004 yang berbasis kompetensi adalah : “siswa mendeskripsikan sistem pencernaan pada manusia dan hubungannya dengan kesehatan”. Untuk mencapai kompetensi dasar tersebut, diberikan materi yang membahas bahan aditif makanan dan pengaruhnya bagi kesehatan manusia. Dalam penelitian ini, penulis ingin mengkaji pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) dan perilaku konsumsi makanan di MtsN Bangodua Indramayu.

Selain dari sekolah, siswa juga mendapatkan informasi tersebut dari berbagai macam media elektronik seperti : radio, TV, internet dan dari berbagai media cetak seperti koran dan majalah. Dengan demikian, para siswa diharapkan mampu mengaplikasikan pengetahuannya tersebut dalam kehidupan sehari-hari.

Penggunaan zat aditif / zat tambahan secara sembarangan dapat menimbulkan yang buruk bagi kesehatan yang cukup serius. Beberapa kasus keracunan makanan merupakan manifestasi dari pemakaian bahan tambahan karena tidak mengikuti aturan atau prosedur yang ada. Akan tetapi masih banyak siswa yang mengkonsumsi makanan tersebut dan kadang-kadang sampai ada yang kadaluarsa.

Dengan penelitian ini diharapkan siswa mengetahui mana makanan yang mengandung zat aditif dan mana yang tidak mengandung zat aditif, khususnya zat aditif sintesis (pengawet). Dengan demikian, mereka akan lebih selektif dalam memilih makanan. Selain itu juga diharapkan para guru mampu menerapkan

pengetahuannya dalam kehidupan sehari-hari khususnya dalam keluarganya sendiri dan umumnya untuk lingkungan sekitar.

Dari latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul : “PENGETAHUAN SISWA TENTANG ZAT ADITIF SINTESIS (PENGAWET) DAN PENGARUHNYA TERHADAP PERILAKU KONSUMSI MAKANAN DI MTs NEGERI BANGODUA KABUPATEN INDRAMAYU”.

## **B. Perumusan Masalah**

Dalam perumusan masalah ini dibagi tiga tahapan, yaitu sebagai berikut :

### **1. Identifikasi Masalah**

#### **a. Wilayah Penelitian**

Wilayah penelitian dalam skripsi ini adalah psikologi belajar, tentang zat aditif sintesis (pengawet) dan perilaku konsumsi makanan oleh siswa.

#### **b. Pendekatan Penelitian**

Pendekatan penelitian dalam penyusunan skripsi ini menggunakan pendekatan empirik, mengenai pengetahuan zat aditif sintesis (pengawet) dan perilaku konsumsi makanan pada siswa.

#### **c. Jenis Masalah**

Jenis masalah dalam penelitian ini adalah ketidakjelasan mengenai pengaruh pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) terhadap perilakunya dalam mengkonsumsi makanan, di kelas VIII MTs Negeri Bangodua Indramayu.

## 2. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini ruang lingkup masalah yang akan dibahas hanya mengenai zat aditif sintesis (pengawet) serta perilaku konsumsi siswa dalam memilih makanan yang sehat di kelas VIII MTs Negeri Bangodua Indramayu

## 3. Pertanyaan Penelitian

- a. Bagaimana pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) ?
- b. Bagaimana perilaku siswa dalam memilih makanan tanpa pengawet ?
- c. Seberapa besar pengaruh pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) terhadap perilaku siswa dalam memilih makanan tanpa pengawet ?

## C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengkaji pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet).
2. Untuk mengamati perilaku siswa dalam memilih makanan tanpa pengawet.
3. Untuk mengukur pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) dan pengaruhnya terhadap perilaku mengkonsumsi makanan tanpa pengawet.

## D. Manfaat Penelitian

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

1. Siswa, dapat mengetahui makanan yang mengandung zat aditif dan yang tidak mengandung zat aditif dan menjadi selektif dalam memilih makanan.
2. Guru, dapat membimbing anak didiknya dalam memilih makanan dan mengkonsumsi makanan yang sehat dan bergizi.

3. Sekolah, dapat meningkatkan prestasi belajar dengan menyediakan makanan yang sehat dan bergizi di kantin sekolah.

#### **E. Kerangka Pemikiran**

Manusia sebagai makhluk hidup yang tinggi kodratnya dari makhluk lainnya yang diciptakan oleh Tuhan sebagai makhluk yang sadar. Kesadaran manusia dapat disimpulkan dari kemampuannya untuk berfikir, berkehendak dan merasa. Dengan pikirannya manusia mendapatkan ilmu pengetahuan, dengan kehendaknya manusia mengarahkan perilakunya, dan dengan perasaannya manusia dapat kesenangan. Manusia mengembangkan teknologi dan ilmu pengetahuan untuk mendukung kemajuan usahanya, karena tuntunan dan perkembangannya yang pesat dan industrialisasi.

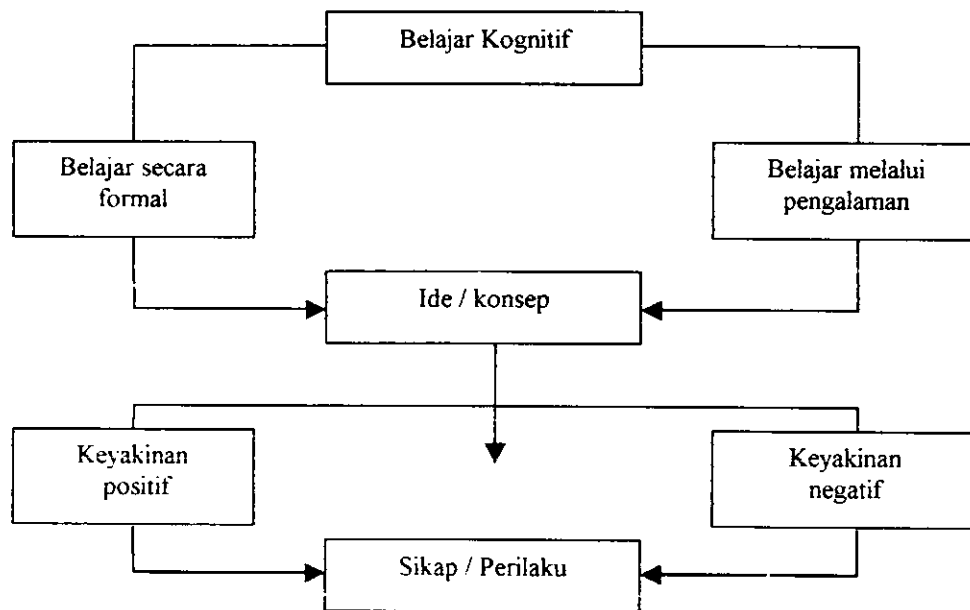
Setiap manusia terdapat dorongan atau rasa ingin tahu, karena dorongan keingintahuan tersebut, kebanyakan anak-anak cenderung untuk mempertanyakan berbagai hal yang perlu diketahui dan difahaminya, baik yang berada dalam pengamatannya maupun pikirannya. Keingintahuan yang besar pada diri manusia ini merupakan potensi yang sangat besar, terutama pada anak dan remaja untuk menambah pengetahuan baru serta mengembangkan asumsi, melalui hipotesis yang diajukan dan mengujinya melalui percobaan-percobaan.

Seseorang yang memiliki pengetahuan kesehatan akan berpengaruh kepada perilakunya sebagai hasil dari pendidikan kesehatan. Orang yang memiliki pengetahuan tentang pentingnya gizi dan kesehatan kemungkinan akan

berperilaku untuk selalu hidup sehat, sehingga kemungkinan akan memiliki derajat kesehatan yang lebih baik (Notoatmodjo K, 1993 : 97).

Melalui pendidikan sebagai usaha untuk mengubah sikap, dapat dilakukan peningkatan kesadaran siswa dalam memilih makanan dengan meningkatkan pengetahuan siswa tentang zat aditif, pengetahuan siswa akan menjadi luas dan dalam serta dapat bertahan lama jika di dapatkan melalui sesuatu proses belajar mengajar yang efektif dan efisien.

Skema hubungan antara pengetahuan tentang zat aditif sintesis (pengawet) dengan perilaku dalam memilih makanan.



Dengan pengetahuan yang diperoleh siswa melalui belajar secara formal atau melalui pengalaman akan memperoleh ide / konsep, sehingga menimbulkan keyakinan dalam diri seseorang, keyakinan merupakan aspek pengetahuan yang mengandung segi positif dan negatif. Dengan keyakinan ini akan membentuk



sikap, baik perasaan mendukung pada suatu objek, jika dalam pengetahuan itu terdapat lebih banyak aspek positif, maka akan terbentuk sikap yang positif, sebaliknya jika lebih banyak aspek negatif, maka akan terbentuk sikap yang negatif. Diduga pengetahuan siswa tentang zat aditif yang dimiliki akan mengarahkan sikap siswa dalam memilih makanan, karena sikap dan perilaku manusia bersumber pada pengetahuan yang di dapat lewat kegiatan berfikir.

#### **F. Hipotesis**

Hipotesis dapat diartikan sebagai asumsi atau dugaan mengenai sesuatu yang dibuat untuk melakukan pengecekan (sudjana, 1992 : 219).

Ha : Terdapat pengaruh pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) terhadap perilaku konsumsi makanan tanpa pengawet.

Ho : Tidak terdapat pengaruh antara pengetahuan siswa tentang zat aditif sintesis (pengawet) terhadap perilaku konsumsi makanan tanpa pengawet