

**PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN OLEH PARA
PEDAGANG JAJANAN DI SEKOLAH DASAR
KECAMATAN PADANG UTARA**



SISKA KOMALA SARI

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda periode Maret 2017**

**PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN OLEH PARA PEDAGANG
JAJANAN DI SEKOLAH DASAR
KECAMATAN PADANG UTARA**

**Siska Komala Sari¹ Anni Faridah² Rahmi Holinesti³
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
FPP Universitas Negeri Padang
email: siskakomalasari16juni@gmail.com**

Abstrak

Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan penggunaan bahan tambahan pangan oleh para pedagang makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian adalah pedagang makanan jajanan dalam lingkungan sekolah dasar di Kecamatan Padang Utara yang berjumlah 53 pedagang, pengambilan sampel dengan menggunakan teknik *total sampling*. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dan analisis data menggunakan rumus persentase. Hasil penelitian sebagai berikut: 1) Jenis Bahan Tambahan Pangan sintetis yang digunakan pewarna merah, kuning, hijau dan coklat. Pemanis sintetis yang digunakan, sakarine. Penyedap rasa MSG dan penguat aroma, sedangkan pengawet jarang digunakan. Bahan tambahan pangan alami yang digunakan pewarna alami, pewarna hijau dari daun pandan dan daun suji, warna kuning dari kunyit. Pemanis alami dari gula tebu, gula merah, madu, pengawet alami bawang putih, gula, garam, penyedap rasa dan aroma bawang, merica, dan daun jeruk. (2) Takaran BTP yang digunakan oleh pedagang jajanan, BTP sintetis pewarna di atas batas maksimum yaitu 500 mg/kg, pemanis sesuai batas maksimum yaitu 300 mg/kg, penyedap rasa MSG di atas batas maksimum yaitu 300 mg/kg, penambah aroma vanilie di atas batas maksimum 0,9/kg- (3) Pengetahuan tentang Bahan Tambahan Pangan yang digunakan oleh pedagang jajanan termasuk kategori kurang baik.

Kata kunci: Bahan Tambahan Pangan, Makanan Jajanan, Pedagang jajanan

Abstract

The purpose of research was to describe the use of food additives by the vendors of street food in North Padang District Elementary School. This type of research is quantitative descriptive. The study population was street food vendors in the neighborhood elementary school in the district of Padang Utara totaling 53 traders, sampling using total sampling technique. Collecting data using a questionnaire and analyzed using a percentage formula. Data collecting by questioner and analysys by percentace. The results of the study as follows: 1) Type of Food Additives dyes used synthetic red, yellow, green and brown. Synthetic sweeteners are used, sakarine. MSG flavor and aroma boosters, preservatives are rarely used. Natural food additives used natural dyes, dye green from pandan leaves and leaf suji, the yellow color of turmeric. Natural sweetener from cane sugar, brown sugar, honey, natural preservatives garlic, sugar, salt, flavor and aroma of garlic, pepper, and lime leaves. (2) The dose BTP used by traders snacks, BTP synthetic dyes above the maximum limit of 500 mg/kg, a sweetener within the limits of a maximum of 300 mg/kg, a flavor enhancer MSG above the maximum limit of 300 mg/kg, adders aroma vanilie above the maximum limit of 0.9/kg and (3) Knowledge of Food Additives are used by traders snacks including unfavorable category

Kata kunci: Food Additives, Food Snacks, snacks Traders

¹ Artikel ini ditulis dari skripsi penulis dengan judul Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Oleh Para Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara)

Pendahuluan

Bahan tambahan pangan atau aditif makanan dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan adalah bahan yang ditambah dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk meningkatkan mutu. Termasuk di dalamnya adalah pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengawet, pengemulsi, antikempal, pemucat dan pengental. Menurut (Rahmi Holinesti: 2008: 1) Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang bukan merupakan bahan utama tetapi sengaja ditambahkan untuk menambah kualitas pangan itu sendiri.

Bahan Tambahan Pangan terdiri dari bahan sintesis dan alami. Bahan Tambahan Pangan sintesis diantaranya pewarna, pemanis, pengawet, penyedap, antioksidan, penambah aroma dan pengatur keasaman, sementara yang berasal dari bahan alami diantaranya pewarna dari tumbuhan, pemanis dari gula, pengawet dari garam, penyedap dari garam dan cabe dan pemberi aroma dari daun jeruk (Wisnu Cahyadi, 2012:63).

Makanan jajanan adalah jenis makanan yang dijual dikaki lima, pinggir jalan, di stasiun, di pasar, tempat pemukiman serta lokasi sejenis. Jenis makanan jajanan sangat banyak dan beragam dalam bentuk, keperluan, dan harga (Winarno, 2004). Makanan yang kita konsumsi biasanya selain makanan pokok juga ada makanan jajanan. "Makanan jajanan adalah jenis-jenis masakan yang dimasak sepanjang hari, tidak terbatas pada waktu, tempat, dan jumlah yang dimakan (Judarwanto, 2007:57).

Notoatmodjo (2012) "Pengetahuan adalah hasil dari proses mencari tahu, dari yang tidak tahu menjadi tahu, dari tidak dapat menjadi dapat". Proses dalam mencari

tahu ini mencakup berbagai metode dan konsep-konsep, baik melalui proses pendidikan maupun melalui pengalaman

Hasil observasi awal yang dilakukan di Sekolah Dasar 05 Air Tawar Barat Padang, ditemukan makanan jajanan yang tersedia di kantin yaitu nasi goreng, mie goreng, lontong, sate, tahu isi, bakwan, batagor, bakso bakar, nugget memakai penyedap rasa yang berlebihan. Sehingga pada saat dimakan rasa penyedapnya sangat terasa di lidah. Sementara aneka minuman seperti sirup, es lilin memakai pewarna. Penggunaan pemanis yang berlebihan juga terdapat pada minuman. Tujuan pedagang jajanan menggunakan bahan pangan tambahan (BTP) tersebut adalah untuk mendapatkan keuntungan, sementara penggunaan bahan pangan tambahan yang berlebihan berbahaya bagi kesehatan. Anak-anak yang mengkonsumsi makanan jajanan menggunakan bahan pangan tambahan juga dikhawatirkan akan kekurangan gizi, karena kesalahan dalam memilih makanan jajanan.

Berdasarkan penelitian sebelumnya Gita Sonia (2011:32) yang menemukan bahwa 7,84% jajanan yang diperjual belikan pada anak-anak Sekolah Dasar di kota Padang mengandung bahan berbahaya Rhodamin B padahal Penggunaan rhodamin B dalam pangan jelas sangat berbahaya bagi kesehatan baik dalam jangka pendek maupun panjang. Selanjutnya pada tahun 2013 juga terjadi keracunan pada murid Sekolah Dasar (SD) di Kota Padang, yaitu tanggal 2 Februari 2013 dimana 5 orang siswa SD N 47 Kuranji harus rawat inap dan 18 orang lainnya rawat jalan karena keracunan makanan jajanan (Pauzi, 2013:1).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui: 1) Mendeskripsikan jenis Bahan Tambahan Pangan yang digunakan pada jajanan yang diolah sendiri oleh pedagang jajanan, 2) Mendeskripsikan takaran Bahan Tambahan Pangan yang

digunakan oleh pedagang jajanan yang diolah sendiri dan 3) Mendeskripsikan pengetahuan pedagang jajanan tentang Bahan Tambahan Pangan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara.

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan di Sekolah Dasar yang ada di Kecamatan Padang Utara, dilakukan pada bulan Agustus 2016. Populasi penelitian ini adalah pedagang makanan jajanan dalam lingkungan sekolah dasar (SD) di Kecamatan Padang Utara yang berjumlah 53 orang pedagang.

Jenis data dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah penggunaan bahan tambahan pangan oleh para pedagang jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara. Data sekunder yaitu data tentang jumlah SD yang ada di Kecamatan Padang Utara, didapatkan dari Dinas Pendidikan Kota Padang. Teknik pengumpulan data adalah dengan kuesioner (angket). Analisa yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisa deskriptif, dengan rumus yang dikemukakan oleh Sudjana dan Ibrahim (2007:129) sebagai berikut:

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P : Persentase

F : frekuensi jawaban responden

n : Jumlah responden

Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Hasil Penelitian

a. Deskripsi Jenis Bahan Tambahan Pangan Sintetis yang digunakan Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara

Jenis Bahan Tambahan Pangan pewarna sintetis yang digunakan pedagang jajanan, sebanyak 9,43% (5 orang) responden pewarna merah, 22,64% (12 responden) pewarna hijau, 28,30% (15 orang) pewarna kuning, 5,66% (3 orang) pewarna coklat dan 33,96% (18 orang) tidak menggunakan pewarna sintetis. Merek Bahan Tambahan Pangan pewarna sintetis yang digunakan pedagang jajanan, 28,30% (15 orang) sakarine, 39,62% (21 orang) sari manis, 9,43% (5 orang) sorbitol dan 22,64% (12 orang) tidak menggunakan pemanis sintetis

Jenis Bahan Tambahan Pangan pengawet yang digunakan pedagang jajanan, 3,77% (2 orang) boraks, 9,43% (5 orang) benzoat dan boraks, 3,77% (2 orang) n benzoat, dan 83,02 (44 orang) tidak menggunakan pengawet. Jenis Bahan Tambahan Pangan penyedap rasa dan penambah aroma yang digunakan pedagang jajanan, 15,09% (8 orang) penyedap rasa, 11,32% penambah aroma, 39,62% (21 orang) penyedap rasa dan aroma, 41,51% (18 orang) tidak menggunakan.

Jenis Bahan Tambahan Pangan yang digunakan pedagang jajanan, 37,74% (20 orang) pewarna dari tumbuhan, 37,74% (20 orang) pewarna hewani, dan 7,55% (4 orang) tidak menggunakan. Jenis Bahan Tambahan Pangan pemanis yang digunakan pedagang jajanan, 43,40% (23 orang) pemanis dari tumbuhan, 30,19% (16 orang) pemanis dari hewani 3,77% (2

orang) pemanis dari tumbuhan dan hewani, 22,64% (12 orang) tidak menggunakan

Jenis Bahan Tambahan Pangan yang digunakan pedagang jajanan, 3.77% (2 orang) pengawet dari tumbuhan, 5.66% (3 orang) pengawet hewani, 56,6% (3 orang) pengawet dari tumbuhan dan hewani, 84.91% (45 orang) tidak menggunakan. Jenis Bahan Tambahan Pangan yang digunakan pedagang jajanan, 20.75% (11 orang) berasal dari tumbuhan, 1.89% (1 orang) berasal dari hewani, 28.30% (15 orang) tumbuhan dan hewan responden dalam kategori kurang baik. 49.06% (26 orang) tidak menggunakan. Jenis Bahan Tambahan Pangan yang digunakan oleh pedagang jajanan, 26.42% (14 orang) menggunakan bawang, 1.89% (1 orang) merica, 22.64% (12 orang) menggunakan cabe, 49.06% (26 orang) tidak menggunakan.

b. Deskripsi Data Takaran Bahan Tambahan Pangan yang Digunakan Pedagang jajanan di Sekolah Dasar Padang Utara

Takaran Bahan Tambahan Pangan pewarna yang digunakan oleh pedagang jajanan, 13.21% (7 orang) takaran pewarna 300mg/kg, 9,43% (5 orang) 100mg/kg, 43.40% (23 orang) takaran 500mg/kg, 33.96% (18orang) tidak ada. Takaran Bahan Tambahan Pangan pemanis yang digunakan pedagang jajanan, 30.19% (16 orang) takaran 300mg/kg, 22.64% (12 orang) takaran 50 gr/kg, 24,53% (13 orang) takaran 500mg/kg, 22.64%(12 orang) tidak menggunakan.

Takaran Bahan Tambahan Pangan yang digunakan pedagang jajanan, 1,89% (1 orang) takaran 200mg /kg. 13.21% (7 orang) takaran 300mg/kg, 1.89% (1 orang) takaran 300mg/kg, 83.02%(44 orang) tidak menguanakan takaran. Takaran Bahan Tambahan Pangan penyedap rasa MSG yang

digunakan pedagang jajanan, 28.30% (15 orang) akaran 0-120 mg, 11,32% (6 orang) takaran 0-200 mg, 33,96% (18 orang) tidak ada. Takaran Bahan Tambahan Pangan yang digunakan pedagang jajanan, 26.42% (14 orang) takaran 0,7g/kg, 39.62% (21orang) takaran 0.9 g/kg, 26,42% (14 orang) takaran 0,5g/kg, 7,55%(4 orang) tidak menggunakan.

c. Deskripsi Data Variabel Pengetahuan Pedagang Jajanan tentang Bahan Tambahan Pangan di Sekolah Dasar Padang Utara

Pengetahuan pedagang jajanan tentang bahan tambahan pangan di Sekolah Dasar Padang Utara, sebanyak 13,21% (7 orang) responden dalam kategori cukup baik dan 86,79% (46 orang) responden dalam kategori kurang baik.

2. Pembahasan

a. Jenis Bahan Tambahan Pangan yang Digunakan oleh Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Padang Utara

Jenis BTP sintetis yang digunakan pedagang jajanan umumnya menggunakan BTP pewarna sintetis yang digunakan pewarna merah, kuning, hijau dan coklat, merek yang digunakan adalah reed bell, koepou-kouepou dan pinguin. Pemanis sintetis yang digunakan pedagang adalah, sakarine, dengan merk dagang raja tawon dan sari manis jenis pengawet yang digunakan yaitu natrium benzoat dan asam sorbat, dan penyedap rasa dan penambah aroma yang digunakan pedagang adalah, royco, sasa, ajinomoto dan vanile penambah aroma. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Sintetis apabila dikonsumsi secara terus menerus dan berulang akan berbahaya bagi kesehatan baik jangka pendek maupun jangka panjang. Sesuai dengan pendapat Wisnu Cahyadi (2012: 2) Kelemahan BTP sintetis adalah mengandung zat-zat yang membahayakan kesehatan serta kadang-kadang bersifat karsinogenik yang dapat merangsang terjadinya kanker pada manusia.

Jenis Bahan Tambahan Pangan alami yang digunakan pedagang jajanan di Sekolah Dasar Padang Utara, pewarna alami adalah pewarna hijau yang digunakan adalah daun pandan dan daun suji sedangkan warna kuning dari kuyit, pewarna merah dari cabe. Untuk jenis BTP pemanis alami yang digunakan adalah gula tebu, gula merah, madu. Pengawet alami yang digunakan oleh pedagang adalah bawang putih, gula, garam. Sedangkan untuk penyedap rasa dan aroma pedagang menggunakan bawang, merica, daun jeruk. Bahan tambahan alami tidak berbahaya apabila dikonsumsi, sesuai dengan pendapat (Winarno 2004:4) kelebihan dari bahan tambahan alami adalah aman dikonsumsi, warna menarik, terdapat zat gizi, mudah didapat dari alam.

b. Deskripsi Takaran Bahan Tambahan Pangan oleh Pedagang jajanan di Sekolah Dasar Padang Utara

Takaran yang pedagang makanan jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara, pewarna sintetis di atas batas maksimum yaitu 500mg/kg belum sesuai dengan peraturan BP POM yaitu 300mg/kg. Pemanis sesuai dengan batas maksimum yaitu 300mg/kg pemanis sintetis yang digunakan sudah sesuai dengan BP POM. Pengawet jarang digunakan oleh pedagang dikarenakan makanan jajanan yang diolah oleh para pedagang habis setiap hari. Penyedap rasa sintetis yang digunakan pedagang jajanan adalah 0-200mg belum sesuai dengan batas maksimum. Penambah aroma vanile yang digunakan oleh pedagang adalah 0,9/kg belum sesuai dengan batas maksimum yang ditentukan oleh BP POM

Wariyah dan Dewi (2013:12) dalam hasil penelitiannya menyatakan bahwa Pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang beredar di Sekolah Dasar di kabupaten Kulon Progo terindikasi mengandung bahan tambahan pangan dengan dosis TMS

dan bahan berbahaya yang dilarang. Terdapat 4% sampel PJAS dengan pengawet sodium benzoat dan asam sorbat TMS dan pemanis sodium siklamat 8% sampel. PJAS mengandung boraks ada 3% sampel (cilok, sosis, kerupuk rambak) dan formalin 1% sampel pada burjo dan cimol. Ada korelasi antara tingkat pendidikan pedagang dengan pengetahuan tentang bahan berbahaya seperti formalin dan boraks serta pemanis buatan.

Salah satu upaya pelaksanaan keamanan pangan yaitu melalui penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang diperlukan sesuai dengan peraturan tentang BTP. Hal ini sudah ditetapkan melalui UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan yaitu penyelenggaraan Keamanan Pangan dilakukan melalui pengaturan terhadap Bahan Tambahan Pangan.

c. Deskripsi Pengetahuan Pedagang Jajanan tentang Bahan Tambahan Pangan di Sekolah Dasar Padang Utara

Pengetahuan pedagang jajanan di Sekolah Dasar Padang Utara sebanyak 13,21% (7 orang) responden kategori cukup baik dan 86,79% (46 orang) responden kategori kurang baik. Hal ini berarti pengetahuan pedagang jajanan terhadap Bahan Tambahan Pangan cukup baik, tetapi pengetahuan ini harus ditingkatkan karena jajanan merupakan hal penting bagi siswa di sekolah. Pedagang makanan jajanan masih banyak yang belum mengetahui dan memahami apa itu BTP sintetis, sehingga mereka tidak mampu mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari.

Pengetahuan pedagang jajanan tentang Pengertian Bahan Tambahan Pangan di Sekolah Dasar Padang Utara, sebanyak 3,77% (2 orang) responden kategori baik, 58,49% (31 orang) responden kategori cukup baik dan 37,74% (20 orang)

responden dalam kategori kurang baik. Pengetahuan pedagang jajanan tentang Jenis Bahan Tambahan Pangan di Sekolah Dasar Padang Utara, sebanyak 37,74% (20 orang) responden kategori baik, 50,94% (27 orang) responden kategori cukup baik dan 11,32% (6 orang) responden kategori kurang baik. Pengetahuan pedagang jajanan tentang takaran Bahan Tambahan Pangan di Sekolah Dasar Padang Utara, sebanyak 5,66% (3 orang) responden kategori baik, 9,43% (5 orang) responden kategori cukup baik dan 89,91% (45 orang) responden kategori kurang baik.

Menurut Suharsimi Arikunto (2002), tingkat pengetahuan seseorang dikatakan rendah adalah tingkat pengetahuan dimana seseorang tidak mampu mengetahui, memahami, mengaplikasi, menganalisis, mensintesis dan mengevaluasi informasi yang sudah didapatkan. Pedagang jajanan sebagai konsumen dan pengelola makanan keluarga seharusnya memiliki pengetahuan yang baik. Karena baiknya pengetahuan akan berpengaruh terhadap kesehatan keluarga. Keingintahuan merupakan salah satu karakter konsumen yang penting. Pengetahuan adalah hasil dari proses mencari tahu, dari yang tadinya tidak tahu menjadi tahu, dari yang tidak dapat menjadi dapat yang diperoleh dari sebuah pembelajaran atau pengalaman melalui indera yang dimilikinya

Hal ini berarti pengetahuan terhadap pengertian Bahan Tambahan Pangan oleh pedagang jajanan cukup baik. Pedagang perlu mengetahui terlebih dahulu ruang lingkup mengenai bahan tambahan pangan. Menurut Soekidjo Notoatmodjo (2012: 27) “Pengetahuan adalah hasil dari penginderaan atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga dan sebagainya)”. Pengetahuan merupakan salah satu faktor yang penting dalam

pemilihan bahan tambahan pangan (Bahan Tambahan Pangan) sintetis. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang salah disebabkan karena ketidaktahuan akan Bahan Tambahan Pangan, sehingga terwujud perilaku konsumen yang tidak baik dan menimbulkan masalah seperti penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang berlebihan.

Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan

- a. Jenis Bahan Tambahan Pangan yang digunakan oleh pedagang jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara, BTP pewarna sintetis yang digunakan adalah pewarna merah, kuning, hijau dan coklat, pemanis sintetis yang digunakan pedagang adalah, sakarine, dengan merk raja tawon, dan sari manis, pengawet yang digunakan yaitu boraks benzoat dan asam sorbat namun jarang digunakan oleh para pedagang, penyedap rasa MSG dan penambah aroma merek digunakan pedagang adalah royco, sasa, ajinomoto vanile. Bahan tambahan alami yang digunakan oleh para pedagang jajanan, pewarna alami adalah pewarna hijau, pemanis alami yang digunakan adalah gula tebu, gula merah, madu, pengawet alami yang digunakan oleh pedagang adalah bawang putih, gula, garam. Sedangkan untuk penyedap rasa dan aroma pedagang menggunakan bawang, merica, dan daun jeruk.
- b. Takaran Bahan Tambahan Pangan yang digunakan oleh pedagang jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara untuk BTP pewarna sintetis dominan di atas batas maksimum yaitu 500mg/kg, pemanis sesuai dengan batas maksimum yaitu 300mg/kg pemanis sintetis yang digunakan sudah

sesuai dengan BP POM. Pengawet jarang digunakan oleh pedagang dikarenakan makanan jajanan yang diolah oleh para pedagang habis setiap hari. Penyedap rasa sintetis MSG yang digunakan pedagang jajanan masih di atas batas maksimum yaitu 0-200mg/kg Penambah aroma vanile yang digunakan oleh pedagang adalah 0,9/kg masih di atas batas maksimum yang ditentukan oleh BP POM.

- c. Pengetahuan tentang Bahan Tambahan Pangan yang digunakan oleh pedagang jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara, dari 53 responden 13,21% kategori cukup baik dan 86,79% responden kategori kurang baik.

2. Saran

Diharapkan pedagang jajanan menggunakan Bahan Tambahan Pangan alami sehingga jajanan yang dijual tidak berbahaya untuk dikonsumsi oleh siswa Sekolah Dasar.

- a. Diharapkan Pedagang jajanan untuk lebih menggali informasi mengenai aturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan untuk dapat menggunakan Bahan Tambahan Pangan sesuai peraturan pemerintah sehingga lebih arif dalam menggunakan Bahan Tambahan Pangan untuk makanan jajanan dan keluarga terhindar dari penyakit akibat penggunaan Bahan Tambahan Pangan sintetis yang berlebihan.
- b. Diharapkan orang tua dan sekolah untuk selalu mengingatkan anak tidak jajan sembarangan di sekolah dan mengawasi jajanan yang ada di sekitar sekolah

- c. Diharapkan BPOM sebagai pihak yang berwenang untuk mengevaluasi jajanan yang dijual di sekolah untuk mencegah penggunaan BPT yang berlebihan.

Daftar Rujukan

- Cahyadi, Wisnu. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Gita Sonia. 2011. *Identifikasi Rhodamin B Dalam Makanan dan Minuman Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kota Padang*, Skripsi, tidak diterbitkan, Universitas Andalas, Padang
- Holinesti, Rahmi 2008. *Food Control*. Padang: UNP Press
- Judarwanto, Widodo 2007. *Perilaku Makan Anak Sekolah*. www.komisi.com online. Com. Diakses tanggal 5 Maret 2016.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan
- Sudjana, Nana dan Ibrahim. 2007. *Penelitian dan Penilaian Pendidikan*. Bandung: Sinar Baru Algesindo
- Suharsimi, Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Edisi Revisi 2010. Jakarta: Rineka Cipta
- Winarno. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT. Gramedia

Persantunan:

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Siska Komala Sari dengan judul skripsi Penggunaan Bahan Tambahan Pangan oleh Para Pedagang Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Padang Utara periode Juli-Desember 2017. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya pada Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku pembimbing da Rahmi Holinesti, STP, M.Si selaku pembimbing 2 dalam penulisan skripsi dari artikel.