

**HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJUAL MIE
DENGAN PRAKTIK PEMILIHAN MIE DI KELURAHAN JATINGALEH
KECAMATAN CANDISARI KOTA SEMARANG TAHUN 2011**

ARDIE ANANTHA

Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas

Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang

URL : <http://dinus.ac.id/>

ABSTRAK

Bahan Tambahan Makanan (BTM) adalah bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan kedalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan antara lain bahan pewarna, pengawet, penyedap rasa, anti gumpal, pemucat dan pengental. Formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk biasa digunakan untuk pengawet mayat. Hasil survei awal dengan sampel sebanyak 3 sampel terdapat 1 sampel mengandung formalin. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan, sikap dan praktik penjual mie dengan penggunaan formalin dalam mie di kelurahan Jatingaleh kecamatan Candisari Semarang 2011.

Jenis penelitian adalah analitis yang bersifat penjelasan dengan metode yang digunakan adalah survei, observasi dan pengujian laboratorium dengan cara pendekatan cross sectional. Pengambilan sampelnya adalah 33 penjual mie di kelurahan Jatingaleh. Uji statistik yang digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat dengan menggunakan uji c-square.

Berdasarkan hasil diperoleh mie yang mengandung formalin sebanyak 36,4 %. Pengetahuan penjual tergolong kurang (72,7 %) dan sikap juga kurang (60,6 %). Dari hasil uji statistik didapatkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan penjual mie dengan praktik pemilihan mie (p value 0,301) dan sikap penjual mie (p value 0,590).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka penjual sebaiknya memilih mie yang tidak berciri-ciri formalin seperti tidak busuk dalam waktu dua hari, bau menyengat, mie tidak lengket, mie lebih mengkilap.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Praktek pemilihan mie

**Relation between Knowledge and Attitude of Noodle Sellers in
Choosing Noodles in Jatingaleh Village Candisari Subdistrict
Semarang, 2011**

ARDIE ANANTHA

*Program Studi Kesehatan Masyarakat - S1, Fakultas
Kesehatan, Universitas Dian Nuswantoro Semarang
URL : <http://dinus.ac.id/>*

ABSTRACT

Additive foods are ingredients or mixture of ingredients which do not naturally belong to its components. They are added to the food to affect the appearance and form of the food. The additive foods are such as; dyes, preservatives, flavors enhancer, anti-clot, bleach and clotting agent. Formalin is a colorless solution that has pungent of odor. It is usually used for preserving corpses. An initial survey using three samples results in one sample that contains formalin. The purpose of this research is to determine the relationship between knowledge, attitude and the use of formalin by noodle sellers in Jatingaleh village, Candisari subdistrict in 2011.

This is an explanatory research with analytical methods. The methods used to collect data are survey, observation, and laboratory testing by cross sectional approach. The sample of this research is 33 noodle sellers in Jatingaleh village. Statistical tests used to determine the relationship between the independent and the dependent variables using chi-square test.

Based on the result of this research, it is concluded that there are 36,4 % of noodle sellers using formalin. The sellers' knowledge about formalin is about 72,7%. The attitude is about 60,6 %. From the statistical test, the result is there is no relation of the noodle sellers' knowledge with choosing noodles (p value is 0,301) .

From the research, it is stated that it is important for the seller to choose the best quality noodles that has no characteristics of mixed-with-formaline noodle such as it does not decay within two days, strong odor, no sticky, and looks glossy.

Keyword : Pengetahuan, Sikap, Praktek pemilihan mie