

ISBN : 978-602-71704-0-7



PROSIDING SNKP2014

KETAHANAN PANGAN :

**REKAYASA TEKNOLOGI DAN TRANSFORMASI
SOSIAL EKONOMI BERBASIS KEARIFAN LOKAL**

YOGYAKARTA, 8 OKTOBER 2014

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**



**Jl. Wates Km 10 Yogyakarta 55753
E-mail : lppm.umby@yahoo.com
Telp./faks.: 02746498212/02746498213**

**SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014
(SNKP2014)**

**Ketahanan Pangan :
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis
Kearifan Lokal**

**Diselenggarakan oleh :
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Mercu Buana Yogyakarta**

**Auditorium Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Yogyakarta –Indonesia
8 Oktober 2014**

SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014

**Ketahanan Pangan :
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis
Kearifan Lokal**

PROSIDING

KETUA :

Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP

EDITOR :

Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto, MP

Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP

Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP

Dr.Kamsih Astuti, M.Si.

Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si.

Awan Santosa, SE., M.Sc.

Agus Slamet,S.TP.,MP

Diselenggarakan oleh :

Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat

Universitas Mercu Buana Yogyakarta

8 Oktober 2014

SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014

**Ketahanan Pangan :
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis
Kearifan Lokal**

PROSIDING

ISBN : 978-602-71704-0-7

**Editor : Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP
Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto, MP
Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP
Dr.Kamsih Astuti, M.Si.
Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi,M.Si.
Awan Santosa, SE., M.Sc.
Agus Slamet,S.TP.,MP**

Diterbitkan oleh : LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayahNya Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 (SNKP2014) dapat terlaksana dengan lancar dan sesuai rencana. SNKP 2014 diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta dalam rangka Dies Natalis ke 28 Universitas Mercu Buana Yogyakarta tanggal 1 Oktober 2014.

SNKP 2014 mengambil tema “Ketahanan Pangan: Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis Kearifan Lokal” dan diselenggarakan pada tanggal 8 Oktober 2014 di Auditorium Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Seminar Nasional ini diikuti oleh 14 Perguruan Tinggi di Indonesia, khususnya dari Pulau Jawa dan Bali. Pembicara Kunci (*keynote speaker*) dalam SNKP 2014 adalah beliau Gubernur Jawa Tengah Bapak Dr.Ganjar Pranowo,SH tentang “Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal”. Sub tema seminar meliputi Rekayasa Teknologi untuk Mendukung Ketahanan Pangan Lokal, Potensi Wirausaha Pangan dan Intervensi Psiko-Sosial Masyarakat untuk Meningkatkan Produk pangan, yang kesemuanya berbasis kearifan lokal. Pembicara Utama dalam sub tema tersebut berasal dari Badan Ketahanan Pangan, Himpunan Pengusaha Pribumi Indonesia dan dari Akademisi.

Prosiding ini disusun dengan tujuan memberikan informasi dan upaya untuk mendukung program pemerintah untuk meningkatkan konsumsi pangan berbasis pangan lokal serta sarana deseminasi hasil penelitian terkait pengembangan produk berbasis kearifan lokal. Kami menyadari bahwa Prosiding ini pasti memiliki kekurangan, untuk itu saran dan masukan sangat kami harapkan. Akhirnya semoga prosiding ini bermanfaat bagi pembaca utamanya untuk pengembangan produk berbasis kearifan lokal.

Yogyakarta, Oktober 2014

Penyusun

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
DAFTAR ISI	vi
SAMBUTAN KETUA PANITIA (<i>Awan Santosa, SE, M.Sc.</i>)	x
SAMBUTAN REKTOR (<i>Dr. Alimatus Sahrah, M.Si., MM</i>)	xi
SUSUNAN PANITIA SEMINAR	xii
SUSUNAN ACARA	xiii
JADWAL PRESENTASI ORAL	xiv
KEYNOTE SPEAKER	1
Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal (Ganjar Pranowo).....	2
PEMBICARA UTAMA	
Rekayasa Teknologi Mendukung Ketahanan Pangan Yang Berdaulat dan Mandiri (Hermanto).....	4
Potensi Wirausaha Pangan (Wawan Harmawan).....	5
Rekayasa Psikososial Untuk Pencapaian Kedaulatan Pangan Indonesia (Alimatus Sahrah)	6
MAKALAH PENUNJANG (PRESENTASI ORAL)	
Tema I Rekayasa Teknologi untuk Mendukung Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal	15
Karakteristik <i>Egg Roll</i> Labu Kuning (<i>Curcubita Moschata</i>) Pada Variasi Berat dan Lama Penyimpanan (Evy Chrystina, Nanik Suhartatik dan Kapti Rahayu K.).....	16
Kajian Perubahan Fisiko-Kimia Tepung Jagung Dengan Metode Penepungan Basah, Kering Dan Nikstamalisasi (Kuntjahjawati SAR , Eman Darmawan Syayiehatun Afriliani, Ikha Tri Utami)	22
Sifat Antioksidatif Dan Efek Hipokolesterolemik Instan Temulawak Dari Ekstrak Hasil Maserasi (Astuti Setyowati dan Tyastuti Purwani).....	33
Pemanfaatan Mutagen Kimiawi Untuk Meningkatkan Mutu Buah Salak (<i>Salacca Zalacca Gaertner Voss</i>) (Nandariyah)	42
Pengaruh Macam Pupuk Kotoran Ternak Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kubis Bunga (<i>Brasica Oleraceae</i> Var. <i>Botrytis</i> L.) (Susilowati)	50

Optimasi Rasio Labu Kuning-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Sutri Manda Putra , Bayu Kanetro).....	54
Kadar B-Karoten Dan Proksimat Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga</i> Val.) Segar (Ratih Fajarwati , Dwiwati Pujimulyani, Astuti Setyowati)	61
Pembuatan Cereal Berbahan Baku Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i>) yang Berpotensi sebagai Pangan Sumber Antioksidan (Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani).....	71
Pengaruh Perebusan Dan Pengukusan Gabah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi <i>Parboiled</i> Termodifikasi (Wisnu Adi Yulianto , Riyanto, dan Asih Istiqomah)	79
Formulasi Mikroemulsi Air Dalam Minyak Sebagai Sistem Pembawa Zat Flavor (Ambar Rukmini dan Sih Yuwanti)	86
Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Logam Raksa Pada Kapsul Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga</i> Val) Dengan Mercury Analyzer (Heri Dwi Harmono , Dwiwati Pudjimulyani, Ch Lilis Suryani)	98
Optimasi Rasio Ubi Ungu-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Nofita Riska Saputri , Bayu Kanetro, Agus Slamet)	105
Sifat Fisik Instan Lidah Buaya (<i>Aloe vera var.chinensis</i>) dan Rendemen Hasil Mikrokapsulasi Menggunakan <i>Spray Dryer</i> (Chatarina Wariyah)	111
Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (Ch. Lilis Suryani dan Siti Tamaroh).....	117
Perkiraan Umur Simpan Beras Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) (Nurul Fitri Wardaningsih , Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani)	126
Isolat Protein Kecap Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt (Agus Slamet dan Bayu Kanetro)	134
Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kajian Sifat-sifatnya (Agnes-Murdiati , Meda Canti, Supriyanto)	142
Karakteristik Isoterm Sorpsi Lembab Oyek Berprotein Tinggi (Agnes Anggra Kusuma Yekti , Sri Luwihana, Astuti Setyowati, Bayu Kanetro).....	152
Karakterisasi Beras Instan Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kecambah Kedelai Dan Lama Pengukusan (Lusitania Noviriyanti , Siti Tamaroh CM, Tyastuti Purwani).....	159
Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadarformalin Pada Daging Ayam Di Sleman D.I.Yogyakarta (Mey Catur Alfiani , Dwiwati Pudjimulyani, Agus Slamet).....	169

Kajian Pengaruh Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas L</i>) Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Profil Lipida Darah Itik Bali (T.G. Belawa Yadnya , I B.Gaga Partama, A.A.A.S. Trisnadewi Dan IW. Wirawan).....	178
Kualitas Dendeng Daging Itik Afkir <i>Curing</i> Dengan Ekstrak Kurkumin Kunyit Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda (Sri Hartati Candra Dewi , Niken Astuti)	187
Pengaruh Macam dan Aras Rempah beraktivitas Hipokolesterolemik Dalam Ransum Terhadap Kinerja Produksi Puyuh Petelur (FX Suwarta).....	194
Kinerja Itik Manila Dengan Ransum Menggunakan Biji Kecipir (Didik Fianta dan Niken Astuti)	203
Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan Dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler (Sundari , Zuprizal, Tri-Yuwanta, Ronny Martien).....	208
Optimasi Rasio Kacang Tunggak - Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Bunga Yunita Ardianti , Bayu Kanetro, Agus Slamet)	217
Pengaruh Fermentasi Bungkil Inti Sawit Dengan <i>Candida Utilis</i> Terhadap Kadar Protein Kasar, Protein Terlarut Dan Kecernaan Protein In Vitro Sebagai Pakan Alternatif (Sonita Rosningsih dan Rafiq Intan Fajri).....	223
Sifat Antioksidatif Gel Lidah Buaya (<i>Aloe vera var chinensis</i>) dalam Produk Minuman (Riyanto).....	232
Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Biji Mete Terhadap <i>Sitophilus Zeamais</i> Pada Penyimpanan Benih Jagung (Dian Astriani , Wafit Dinarto, Reo Sambodo)	240
Tema II : Potensi Wirausaha Pangan Berbasis Kearifan Lokal	249
Strategi Wirausaha Pangan Dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Lokal Pasca Erupsi Merapi (Famella Jamal dan Zaenal Imron Hidayat).....	250
Penerapan E-Commerce Guna Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Dan Peningkatan Kinerja Umkm Di Desa Wisata Gamplong (Audita Nuvriasari , Gumirlang Wicaksono, Agus Sidiq Purnomo)	258
Strategi Politik Kebijakan Pangan Melalui UU No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional (Zaenal Imron Hidayat dan Famella Jamal).....	265
Pemanfaatan Komposit Limbah Serbuk Gergajian Kayu Dengan Sabut Kelapa Ditinjau Dari Sifat Mekanis Sebagai Bahan Dasar Alternatif Pembuatan Produk (Purwanto)	275

Tema III : Intervensi Psiko-Sosial Masyarakat untuk Meningkatkan Produk

Pangan Berbasis Kearifan Lokal	284
Pemanfaatan Bantaran Sungai Menuju Swasembada (Toga) Jahe di Kadekrowo, Kelurahan Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY (Puji Sarwito , Elisabet Novia Listiawati, Waris , Esti Sulandari, Lusi Windu Asmara Jati)	285
Profil Kognitif Anak-Anak Berkesulitan Membaca: Fungsi Kognitif Yang Terukur Dari Analisis Bannatyne Wisc (<i>Weschler Intelligence Scale For Children</i>) (Rahma Widiana , Santi Esterlita Purnamasari)	292
Tinjauan Sosiologis Tentang Dilema Orientasi Tindakan Petani Peternak Antara Ekonomi Moral Dan Pilihan Rasional Dalam Penyaluran Hasil Produksi (M.Munandar Sulaeman Dan Siti Homzah)	300
Analisis Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Pangan Jajan Anak Sekolah Kecamatan Kalibawang dan Wates Kabupaten Kulon Progo-DIY (Eko Susanto , Chatarina Wariyah' Sri Hartati Candra D)	311
Peranan Pemanfaatan Pekarangan Dalam Meningkatkan Pola Pangan Harapan Di Desa Wukir Harjo Kabupaten Sleman, (Ari Widyastuti , Murwati, Nurdeana C) ...	321
Kemanfaatan Usahatani <i>Mix Farming</i> Untuk Penguatan Ketahanan Pangan Rumahtangga Petani Di Kawasan Agrowisata (Imam Santosa , Achmad Iqbal).....	330
Ragam Faktor Sosial Ekonomi Penentu <i>Food Coping Strategies</i> Petani Miskin Di Pedesaan (Dumasari).....	341
MAKALAH PENUNJANG (POSTER)	350
Regenerasi Kalus Kentang Hasil Iradiasi Sinar Gamma Pada Berbagai Konsentrasi Zat Pengatur Tumbuh (Rina Srilestari dan Ari Wijayani).....	351
Diversifikasi Pengolahan Bubuk Instan Empon-Empon dan Prediksi Umur Simpannya (Produk Kelompok Tani Sendangsari, Pajangan)(Raby Pria Waskita, Dwiyati Pujimulyani dan Astuti Setyowati)	358
Pengaruh Suplementasi Starbio Dan Pignox (Starpig) Dalam Ransum Mengandung Daun Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L) Terhadap Kualitas Daging Dan Profil Lipida Telur Itik Bali (T.G.Belawa Yadnya , dan T.G. Oka Susila)	364
NOTULEN SNKP 2014	372
UCAPAN TERIMA KASIH	382

SAMBUTAN KETUA PANITIA

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas ijin-Nya sehingga Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 dapat terlaksana pada hari ini. Kegiatan ini juga tidak lepas dari upaya keras dan dukungan dari banyak pihak, untuk itu kami selaku panitia menghaturkan terima kasih yang tidak terkira.

Seminar Nasional Ketahanan Pangan (SNKP) 2014 ini didasari keprihatinan kami atas kondisi pangan nasional kita dewasa ini. Negeri kita yang memiliki potensi kelimpahan sumber pangan hingga saat ini masih mengalami ketergantungan pangan. Impor pangan bukan saja dilakukan pada komoditi yang tidak banyak dihasilkan di dalam negeri, melainkan juga yang mampu dihasilkan oleh petani kita sendiri. Kami menilai liberalisasi perdagangan telah mengakibatkan tata niaga pangan dikendalikan oleh kartel impor, sementara di sisi lain peran negara lewat Bulog menjadi terpinggirkan. Keluar masuknya komoditi pangan tidak lagi berdasar kebutuhan nasional, melainkan keuntungan maksimal perusahaan pangan. Pun moralitas produsen pangan kita mengalami kemerosotan karena selalu dibayangi kekalahan bersaing di pasar.

Seminar nasional yang diikuti 47 pemakalah dari 12 Perguruan Tinggi di 4 Propinsi se-Jawa-Bali ini sekaligus merupakan sumbangsih LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta bagi pemerintahan baru Jokowi-JK yang menjadikan kedaulatan pangan sebagai agenda terdepannya. Kami meyakini bahwa kedaulatan pangan merupakan salah satu jawaban bagi perwujudan kesejahteraan dan keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia, sesuai amanat konsitusi dan cita-cita pendiri bangsa.

Kami berharap seminar ini dapat menghasilkan rumusan arah dan strategi transformasi sosial-ekonomi menuju penguatan ketahanan pangan nasional berbasis kearifan lokal, baik di bidang teknologi, wirausaha, maupun psiko-sosial. Pada akhirnya arahan tersebut dapat turut mendorong tersebarluasnya pemikiran, penelitian, dan pergerakan revitalisasi kearifan lokal dalam memperkuat ketahanan pangan Indonesia.

Awan Santosa, S.E, M.Sc

SAMBUTAN REKTOR
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA

Assalamau'alaikum wrwb

Salam sejahtera untuk kita semua.

Yang kami hormati Bapak Dr.Ganjar Pranowo, SH selaku *keynote speaker*

Yang kami hormati Bapak/Ibu pembicara, tamu undangan, pemakalah, dan seluruh peserta Seminar Nasional yang berbahagia.

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala nikmat dan rahmat-Nya kepada kita semua, sehingga kita dapat bertemu dalam acara Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selaku pimpinan Universitas saya menyampaikan rasa terima kasih kepada Bapak/Ibu yang berkenan berpartisipasi dalam acara ini, baik sebagai pembicara, penyaji makalah, penyaji poster, maupun peserta pada umumnya

Seminar ini istimewa, karena selain bertepatan dengan peringatan Dies Natalis ke-28 Universitas Mercu Buana Yogyakarta, juga bersamaan dengan segera dimulainya pemerintahan baru Bapak Jokowi-JK yang dalam berbagai kesempatan menyampaikan bahwa salah satu agenda utama pemerintahan ke depan adalah berkaitan soal kedaulatan pangan. Tidak dapat dipungkiri memang, begitu tingginya tingkat ketergantungan pangan dari luar telah menjadi kegelisahan bersama kita. Sebagai Universitas yang mengemban visi “angudi mulyaning bangsa” maka sudah tentu kami tergerak untuk ambil bagian dalam realisasi agenda tersebut. Oleh karenanya melalui Seminar Nasional yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mercu Buana Yogyakarta kami menghimpun pemikiran dari berbagai pihak untuk pada saatnya nanti kami.

Akhirnya kami ucapkan selamat datang di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selamat mengikuti seminar dan berdiskusi untuk memecahkan berbagai persoalan pangan untuk kemudian merumuskan jalan keluar beserta tindakan kongkretnya sebagai acuan bersama kita. Mudah-mudahan apa yang kita hasilkan bersama hari ini akan menjadi salah satu tonggak sejarah terealisasinya cita-cita mandiri pangan di Indonesia.

Dr. Alimatus Sahrah, M.Si, MM

PANITIA SEMINAR

Ketua Panitia	: Awan Santosa,SE, M.Sc.
<i>Steering committee</i>	: Dr.Ir.F.Didiet Heru Swasono, MP
Bendahara	: Dr.Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si.
<i>Reviewer</i> makalah	: Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP Dr.Ir.Wisnu Adi Yulianto, MP Dr.Ir. Sri Hartati Candra Dewi,M.Si. Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP Dr.Kamsih Astuti, M.Si. Awan Santosa,SE, M.Sc. Agus Slamet,S.TP, MP
Koordinator Sekretariat	: David Nugroho
Koordinator Persidangan	: Widarto, S.E.
Koordinator Perlengkapan/dekorasi	: Sunardi
Koordinator Penerima Tamu	: Agus Slamet S.TP., MP
Humas	: Dra.Sumiyati
Dokumentasi/Publikasi	: Sunardi,SP Esang Suspranggono, SI.Kom
Konsumsi	: Eva Wahyuni

SUSUNAN ACARA

Hari/tanggal : Rabu, 8 Oktober 2014

Jam 08.00-17.00

Jam	Kegiatan/Materi	PC/Pembicara
0800 – 08.30	Registrasi <i>Coffee Break</i>	Panitia
09.30 – 09.00	Pembukaan	Sambutan - Ketua Panitia - Rektor UMBY
09.00 - 10.30	Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Diskusi/Tanya Jawab	Keynote speaker : Dr.Ganjar Pranowo,SH (Gubernur Jawa Tengah) Moderator : Awan Santosa,SE.,M.Sc.
10.30 - 12.15	Pembicara Utama : 1. Rekayasa Teknologi Mendukung Ketahanan Pangan Yang Berdaulat dan Mandiri Pangan 2. Potensi Wirausaha Pangan 3. Rekayasa Psikososial Untuk Pencapaian Kedaulatan Pangan Indonesia Diskusi	Dr. Hermanto (Sekretaris BKP Periode 2005 – Feb.2013) Wawan Harmawan,SE.,MM (DPP HIPPI Koord. Indonesia Tengah) Dr.Alimatus Sahrah, M.Si. , MM (Rektor UMBY) Moderator : Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto,MP
12.15 - 13.00	ISHOMA Presentasi Poster	Panitia Penyaji Poster
13.00 - 15.00	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 1)	Auditorium lantai 3
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 2)	Ruang Sidang Fakultas Agroindustri (Lantai 1)
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 3)	Ruang Sidang Fak. Ekonomi (Lantai 1)
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema II dan III)	Ruang Sidang Fakultas Psikologi (Lantai 2)
15.00 -15.30	<i>Coffee Break</i>	Panitia
15.30- 17.00	Melanjutkan Presentasi makalah penunjang*	Tempat tidak berubah, sesuai tema

*dilanjutkan penutupan di ruang masing-masing tema.

JADWAL PRESENTASI ORAL

Tema I (kelompok 1)

Moderator : Dr.Ir. Bambang Nugroho,MP
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan
 Ruang : Auditorium Lantai 3

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
1	13.00 - 13.10	Pemanfaatan Mutagen Kimiawi Untuk Meningkatkan Mutu Buah Salak (<i>Salacca Zalacca Gaertner Voss</i>) (Nandariyah)
2	13.20 - 13.30	Pengaruh Macam Pupuk Kotoran Ternak Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kubis Bunga (<i>Brassicca Oleraceae Var. Botrytis L.</i>) (Susilowati)
	13.30 - 13.45	Diskusi /tanya jawab
3	13.45 – 13.55	Sifat Antioksidatif Dan Efek Hipokolesterolemik Instan Temulawak Dari Ekstrak Hasil Maserasi (Astuti Setyowati)
4	13.55 – 14.05	Optimasi Rasio Labu Kuning-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Sutri Manda Putra , Bayu Kanetro)
5	14.05 – 14.15	Optimasi Rasio Kacang Tunggak - Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas di IRT Bakpia 2d Kemusuk Bantul DIY (Bunga Yunita Ardianti , Bayu Kanetro, Agus Slamet)
	14.15 – 14.30	Diskusi /tanya jawab
6	14.30 – 14.40	Optimasi Rasio Ubi Ungu-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Nofita Riska Saputri , Bayu Kanetro, Agus Slamet)
7	14.40 – 14.50	Kadar B-Karoten Dan Proksimat Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga Val.</i>) Segar (Ratih Fajarwati ¹ , Dwiyati Pujimulyani ² , Astuti Setyowati ²)
8	14.50 – 15.00	Karakteristik <i>Egg Roll</i> Labu Kuning (<i>Curcubita Moschata</i>) Pada Variasi Berat Dan Lama Penyimpanan (Evy Chrystina, Nanik Suhartatik , dan Kapti Rahayu Kuswanto)
9	15.45 - 15.55	Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Logam Raksa Pada Kapsul Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga Val</i>) Dengan Mercury Analyzer (Heri Dwi Harmono , Dwiyati Pujimulyani, Ch Lilis Suryani)
		Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

Tema I (kelompok 2)

Moderator : Dr.Ir. F.Didiet Heru Swasono,MP

Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan

Ruang : Ruang Sidang Fakultas Agroindustri Lantai 1

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
10	13.00 - 13.10	Kajian Perubahan Fisiko-Kimia Tepung Jagung Dengan Metode Penepungan Basah, Kering Dan Nikstamalisasi (Kuntjahjwati SAR. , Eman Darmawan, Syayiehatun Afriliani, Ikha Tri Utami)
11	13.10 - 13.20	Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadarformalin Pada Daging Ayam Di Sleman D.I.Yogyakarta (Mey Catur Alfiani , Dwiyati Pudjimulyani, Agus Slamet)
12	13.20 - 13.30	Pembuatan Cereal Berbahan Baku Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i>) yang Berpotensi sebagai Pangan Sumber Antioksidan (Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani)
	13.30 - 13.45	Diskusi /tanya jawab
13	13.45 – 13.55	Pengaruh Perebusan Dan Pengukusan Gabah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi <i>Parboiled</i> Termodifikasi (Wisnu Adi Yulianto , Riyanto, dan Asih Istiqomah)
14	13.55 – 14.05	Karakteristik Isoterm Sorpsi Lembab Oyek Berprotein Tinggi (Agnes Anggra Kusuma Yekti , Sri Luwihana, Astuti Setyowati, Bayu Kanetro)
15	14.05 – 14.15	Sifat Fisik Instan Lidah Buaya (<i>Aloe vera var.chinensis</i>) dan Rendemen Hasil Mikroenkapsulasi Menggunakan <i>Spray Dryer</i> (Chatarina Wariyah)
	14.15 – 14.30	Diskusi /tanya jawab
16	14.30 – 14.40	Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (Ch. Lilis Suryani dan Siti Tamaroh)
17	14.40 – 14.50	Isolat Protein Kecapir Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt (Agus Slamet dan Bayu Kanetro)
18	14.50 – 15.00	Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kajian Sifat-sifatnya (Agnes-Murdiati , Meda Canti, Supriyanto)
	15.00 – 15.45	Diskusi /tanya jawab
19	15.45 - 15.55	Karakterisasi Beras Instan Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kecambah Kedelai Dan Lama Pengukusan (Lusitania Noviriyanti , Siti Tamaroh CM, Tyastuti Purwani)
20	15.55 – 16.05	Perkiraan Umur Simpan Beras Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) (Nurul Fitri Wardaningsih , Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani)
21	16.05 - 16.15	Kajian Pengaruh Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas</i> L) Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Profil Lipida Darah Itik Bali (T.G. Belawa Yadnya , I B.Gaga Partama, A.A.A.S. Trisnadewi Dan IW. Wirawan)
	16.15 – 16.30	Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

Tema I (kelompok 3)

Moderator : Ir. Warmanti Mildaryani, M.P.

Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan

Ruang : Ruang Sidang Fak. Ekonomi Lantai 1

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
22	13.00 - 13.10	Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan Dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler (Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, Ronny Martien)
23	13.10 - 13.20	Pengaruh Macam dan Aras Rempah beraktivitas Hipokolesterolemik Dalam Ransum Terhadap Kinerja Produksi Puyuh Petelur (FX Suwarta)
24	13.20 - 13.30	Pengaruh Fermentasi Bungkil Inti Sawit Dengan <i>Candida Utilis</i> Terhadap Kadar Protein Kasar, Protein Terlarut Dan Kecernaan Protein In Vitro Sebagai Pakan Alternatif (Sonita Rosningsih dan Rafiq Intan Fajri)
	13.30 - 13.45	Diskusi /tanya jawab
25	13.45 – 13.55	Kualitas Dendeng Daging Itik Afkir <i>Curing</i> Dengan Ekstrak Kurkumin Kunyit Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda (Sri Hartati Candra Dewi, Niken Astuti)
26	13.55 – 14.05	Formulasi Mikroemulsi Air Dalam Minyak Sebagai Sistem Pembawa Zat Flavor (Ambar Rukmini dan Sih Yuwanti)
27	14.05 – 14.15	Kinerja Itik Manila Dengan Ransum Menggunakan Biji Kecipir (Didik Fianta dan Niken Astuti)
	14.15 – 14.30	Diskusi /tanya jawab
28	14.30 – 14.40	Sifat Antioksidatif Gel Lidah Buaya (<i>Aloe vera var chinensis</i>) dalam Produk Minuman (Riyanto)
29	14.40 – 14.50	Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Biji Mete Terhadap <i>Sitophilus Zeamais</i> Pada Penyimpanan Benih Jagung (Dian Astriani, Wafit Dinarto, Reo Sambodo)
	14.50 – 15.05	Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

Tema II dan III

Moderator : Dr.Kamsih Astuti,M.Si.

Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan

Ruang : Ruang Sidang Fakultas Psikologi

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
II 1	13.00 - 13.10	Strategi Wirausaha Pangan Dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Lokal Pasca Erupsi Merapi (Famella Jamal)
2	13.10 - 13.20	Penerapan E-Commerce Guna Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Dan Peningkatan Kinerja Umkm Di Desa Wisata Gamplong (Audita Nuvriasari , Gumirlang Wicaksono, Agus Sidiq Purnomo)
3	13.20 - 13.30	Strategi Politik Kebijakan Pangan Melalui UU No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional (Zaenal Imron Hidayat)
4	13.30 - 13.40	Pemanfaatan Komposit Limbah Serbuk Gergajian Kayu Dengan Sabut Kelapa Ditinjau Dari Sifat Mekanis Sebagai Bahan Dasar Alternatif Pembuatan Produk (Purwanto)
	13.40 - 13.55	Diskusi /tanya jawab
III -1	13.55 – 14.05	Pemanfaatan Bantaran Sungai Menuju Swasembada (Toga) Jahe di Kadekrowo, Kelurahan Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY (Puji Sarwito , Elisabet Novia Listiawati, Waris , Esti Sulandari, Lusi Windu Asmara Jati)
2	14.05 – 14.15	Profil Kognitif Anak-Anak Berkesulitan Membaca: Fungsi Kognitif Yang Terukur Dari Analisis Bannatyne Wisc (<i>Weschler Intelligence Scale For Children</i>) (Rahma Widiana , Santi Esterlita Purnamasari)
3	14.15 – 14.25	Tinjauan Sosiologis Tentang Dilema Orientasi Tindakan Petani Peternak Antara Ekonomi Moral Dan Pilihan Rasional Dalam Penyaluran Hasil Produksi (M.Munandar Sulaeman Dan Siti Homzah)
	14.25 – 14.40	Diskusi /tanya jawab
4	14.40 – 14.50	Analisis Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Pangan Jajan Anak Sekolah Kecamatan Kalibawang dan Wates Kabupaten Kulon Progo-DIY (Eko Susanto , Chatarina Wariyah' Sri Hartati Candra D)
5	14.50 – 15.00	Peranan Pemanfaatan Pekarangan Dalam Meningkatkan Pola Pangan Harapan Di Desa Wukir Harjo Kabupaten Sleman, (Ari Widyastuti , Murwati, Nurdeana C)
6	15.00 – 15.10	Kemanfaatan Usahatani <i>Mix Farming</i> Untuk Penguatan Ketahanan Pangan Rumahtangga Petani Di Kawasan Agrowisata (Imam Santoso , Achmad Iqbal)
7	15.10 – 15.20	Ragam Faktor Sosial Ekonomi Penentu <i>Food Coping Strategies</i> Petani Miskin Di Pedesaan (Dumasari)
	15.20 – 15.35	Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

T III-4

ANALISIS PENGARUH PELATIHAN TERHADAP TINGKAT PENGETAHUAN DAN PERILAKU HIGIENE SANITASI PEDAGANG PANGAN JAJAN ANAK SEKOLAH KECAMATAN KALIBAWANG DAN WATES KABUPATEN KULON PROGO-DIY

Eko Susanto^{1)*}, Chatarina Wariyah²⁾, Sri Hartati Candra D³⁾

^{1,2)}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Jl. Wates Km 10 Yogyakarta 55753

*E-mail : susanto.eko19@gmail.com

³⁾Program Studi Peternakan, Fakultas Agroindustri, Universitas Mercu Buana Yogyakarta Jl. Wates Km 10 Yogyakarta 55753

ABSTRAK

Saat ini marak beredar pangan jajanan anak sekolah (PJAS) yang tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi makanan. Mengingat pentingnya keamanan pangan, maka perlu evaluasi peranan pengetahuan dan perilaku penjaja pangan jajanan anak sekolah terhadap higiene sanitasi PJAS. Tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi pengaruh pelatihan higiene sanitasi terhadap tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pedagang PJAS yang berjualan di kantin maupun halaman sekolah yang berada di lingkungan Sekolah Dasar kecamatan Kali Bawang dan Wates kabupaten Kulon Progo-DIY. Subjek penelitian adalah 16 orang pedagang pangan jajanan anak sekolah yang berada di sekitar Sekolah Dasar pada kecamatan Kali Bawang dan Wates kabupaten Kulon Progo. Pengambilan data menggunakan kuesioner yang dibagikan sebelum dan sesudah pelatihan. Uji statistik yang digunakan yaitu uji Paired t-test, pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan perilaku pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi makanan setelah diadakan pelatihan dengan nilai $p < 0,025$. Selain itu, pedagang PJAS yang berada di kantin cenderung memiliki pengetahuan dan perilaku yang lebih baik mengenai higiene sanitasi daripada pedagang PJAS yang berjualan di halaman sekolah.

Kata Kunci : Pangan Jajanan Anak Sekolah, Higiene, Sanitasi, Pelatihan.

PENDAHULUAN

Pedagang makanan jajanan yang hampir dijumpai di setiap sekolah dapat mendorong timbulnya kebiasaan mengkonsumsi makanan jajanan pada anak sekolah, terutama pada jeda jam istirahat sekolah. Dilihat dari frekuensi konsumsi makanan jajanan di sekolah selama seminggu terakhir tampak bahwa sebagian siswa (50%) mengkonsumsi makanan jajanan yang kurang beragam jenis zat gizinya. Siswa umumnya membeli jenis makanan jajanan yang kandungan zat gizinya hanya satu atau dua jenis sumber zat gizi,

yakni hanya mengandung karbohidrat atau karbohidrat dan lemak saja (Hermina dkk, 2000).

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/ 2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan, makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau di sajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran dan hotel. Menurut Irianto (2007), makanan jajanan adalah makanan yang banyak ditemukan dipinggir jalan yang dijajakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa serta ukuran sehingga menarik minat dan perhatian orang untuk membelinya. Anak-anak sekolah biasanya sangat menyukai pangan jajanan. Oleh sebab itu, para pedagang berupaya untuk memberikan penampilan yang menarik dan rasa yang disenangi anak-anak dengan menambahkan bahan-bahan tertentu tanpa mempedulikan keamanannya. Menurut Fardiaz (1994), karena tingkat pendidikan pedagang yang relatif rendah dan ketidaktahuannya, mengakibatkan mereka seringkali menggunakan bahan-bahan tambahan makanan seperti pemanis, pewarna, pengawet, dan lain-lain, yang sebenarnya tidak diijinkan.

Pada tahun 2006 hasil pengawasan PJAS oleh Badan POM menunjukkan bahwa dari 2.903 sampel yang diambil dari 478 SD di 26 ibukota propinsi di Indonesia sebesar 50,6% sampel yang memenuhi syarat (MS) dan 49,4% tidak memenuhi syarat (TMS). Tetapi, dari data yang dikumpulkan sampai Juni 2012 sebanyak 76% Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Indonesia telah memenuhi persyaratan keamanan, berdasarkan hasil sampling dan pengujian yang dilakukan oleh Badan POM. Jumlah ini terus meningkat sejak dicanangkannya Gerakan Nasional Menuju PJAS yang Aman, Bermutu dan Bergizi oleh Wakil Presiden RI pada 31 Januari 2011, yang telah ditindaklanjuti dengan penetapan Rencana Aksi Nasional (RAN) PJAS.

Mengingat pentingnya peranan perilaku penjaja PJAS yang memenuhi kaidah-kaidah keamanan pangan serta pentingnya pangan jajanan yang sehat bagi anak sekolah dan masih banyaknya sekolah terutama SD yang belum memiliki kantin yang memenuhi standart kantin sehat, dan adanya perbedaan praktek penjaja PJAS berdasarkan wilayah serta berdasarkan mutu sekolah, maka perlu dikaji perilaku penjaja PJAS tentang keamanan pangan jajanan di lingkungan Sekolah kota dan kabupaten.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi pengaruh pelatihan higiene sanitasi terhadap tingkat pengetahuan dan perilaku higiene sanitasi pedagang pangan jajanan anak sekolah di lingkungan Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo DIY.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan pada Sekolah Dasar di 2 kecamatan yaitu kecamatan Kali bawang dan Wates, kabupaten Kulon Progo yang dilakukan mulai bulan Juli sampai dengan Agustus 2013. Metode yang digunakan adalah *Random Proportional Sampling* (Sugiyono, 2003).

Subjek

Subjek penelitian adalah 16 pedagang makanan jajanan yang berada di sekitar Sekolah Dasar di kecamatan Kalibawang (5 Sekolah Dasar) dan Wates (7 Sekolah Dasar). Kedua kecamatan tersebut dinilai sudah dapat mewakili kecamatan lain yang berada di kabupaten Kulon Progo, karena rasio rata-rata murid Sekolah Dasar di kedua kecamatan tersebut yang paling tinggi. Selain itu, letak geografis kecamatan Kalibawang yang berupa pegunungan dan kecamatan Wates yang berada di ibukota kabupaten atau daerah perkotaan.

Prosedur Penelitian

Pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan kuesioner yang menggunakan skala likert. Dengan memberikan skor nilai 2 untuk jawaban yang benar, nilai 1 untuk jawaban yang mendekati benar dan nilai 0 untuk jawaban yang salah. Kemudian dihitung total skoring yang diperoleh dari masing-masing sampel. Data yang sudah dikumpulkan, dilakukan uji validitas dan reabilitas.. Uji statistik yang digunakan yaitu *paired t-test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Pedagang PJAS

Berdasarkan hasil pengumpulan data dari responden pedagang jajan anak sekolah yang berjualan pada 2 kecamatan di kabupaten Kulon Progo dapat diketahui bahwa, responden yang berjualan di kecamatan Kali Bawang terdapat 9 orang (56,2%), dan kecamatan Wates terdapat 7 orang (43,8%). Pedagang PJAS didominasi oleh laki-laki, dengan umur pedagang PJAS berkisar antara 31-40 tahun. Selain itu, pedagang PJAS paling banyak berpendidikan SMA, mempunyai masa kerja selama <10 tahun dan sebagian besar dari mereka berjualan di halaman sekolah atau pinggir sekolah. Karakteristik pedagang pangan jajan anak sekolah disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Pedagang PJAS di Kabupaten Kulon Progo

No.	Karakteristik	Jumlah	Persentase (%)	No.	Karakteristik	Jumlah	Prosentase (%)
1.	Wilayah (Kecamatan) :			4.	Pendidikan:		
	Kali Bawang	9	56,2		Tidak lulus	1	6,2
	Wates	7	43,8		SD	3	8,8
	Total	16	100		SMP	8	50,0
2.	Jenis Kelamin				SMA	4	25,0
	Laki – laki	10	62,5		Total	16	100
	Perempuan	6	37,5	5.	Masa Kerja : (Tahun)		
	Total	16	100		<10	9	56,2
3.	Umur (Tahun)				10 - 20	6	37,5
	20 – 30	5	31,2		21 - 30	1	6,3
	31 – 40	8	50,0		Total	16	100
	>41	3	18,8	6.	Tempat Berjualan :		
	Total	16	100		Halaman Sekolah	12	75,0
					Kantin Sekolah	4	25,0
					Total	16	100

Pengetahuan Pedagang PJAS Mengenai Higiene Sanitasi

Berdasarkan Tabel 2, rata-rata pengetahuan sebelum mengikuti pelatihan adalah 23,56 di kecamatan Kalibawang dan 21,29 di kecamatan Wates dengan standar deviasi berturut-turut adalah 2,55 dan 2,57. Nilai terendah adalah 18 dan nilai tertinggi adalah 27 di kecamatan Kalibawang dan 19 untuk nilai terendah dan 23 untuk nilai tertinggi di kecamatan Wates. Sedangkan nilai rata-rata pengetahuan setelah mengikuti pelatihan adalah 25,56 dan 24,71 untuk kecamatan Kalibawang dan Wates. Dengan standar deviasi 1,51 dan 1,79. Nilai terendah adalah 9 dan nilai tertinggi adalah 18 di kecamatan Kalibawang, sedangkan nilai terendah di kecamatan Wates adalah 23 dan nilai tertinggi adalah 27. Apabila semua pertanyaan dapat dijawab dengan baik dan benar maka skor yang akan dicapai pada variabel ini adalah 27. Rata-rata Pengetahuan Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan disajikan pada Tabel 2.

Sikap Pedagang PJAS Mengenai Higiene Sanitasi

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek (Notoadmodjo, 2003). Dari Tabel 3 menunjukkan bahwa rata-rata sikap pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi sebelum mengikuti pelatihan

Tabel 2. Rata-rata Pengetahuan Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan

Wilayah	Variabel	Mean	SD	Minimal	Maksimal	n
Kali Bawang	Pengetahuan sebelum	23,56	2,55	18	27	9
	pengetahuan Sesudah	25,56	1,51	19	27	9
Wates	Pengetahuan sebelum	21,29	2,57	19	23	7
	pengetahuan Sesudah	24,71	1,79	23	27	7

yang berada di kecamatan Kalibawang adalah 22,11 dengan standar deviasi sebesar 2,62. Nilai terendah adalah 6 dan nilai tertinggi adalah 22 sedangkan nilai rata-rata sikap pedagang PJAS setelah mengikuti pelatihan di kecamatan Kalibawang adalah 22,89 dengan standar deviasi sebesar 1,96. Nilai terendah adalah 10 dan nilai tertinggi adalah 24. Pada kecamatan Wates rata-rata sikap pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi sebelum mengikuti pelatihan adalah 21,43 dengan standar deviasi sebesar 1,62. Nilai terendah adalah 12 dan nilai tertinggi adalah 22 sedangkan nilai rata-rata sikap pedagang PJAS setelah mengikuti pelatihan di kecamatan Wates adalah 22,86 dengan standar deviasi sebesar 1,22. Nilai terendah adalah 18 dan nilai tertinggi adalah 24. Apabila semua pertanyaan dapat dijawab dengan baik dan benar maka skor yang akan dicapai pada variabel ini adalah 26. Rata-rata sikap pedagang PJAS sebelum dan sesudah pelatihan disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rata-rata Sikap Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan

Wilayah	Variabel	Mean	SD	Minimal	Maksimal	n
Kali Bawang	Sikap sebelum	22,11	2,62	6	22	9
	Sikap Sesudah	22,89	1,96	10	24	9
Wates	Sikap sebelum	21,43	1,62	12	22	7
	Sikap Sesudah	22,86	1,22	18	24	7

Tindakan Pedagang PJAS Mengenai Higiene Sanitasi

Tindakan adalah aturan yang dilakukan, melakukan/mengadakan aturan – aturan untuk mengatasi sesuatu atau perbuatannya. Adanya hubungan erat antara sikap dan pengetahuan merupakan kecenderungan untuk bertindak. Tindakan Nampak lebih konsisten, serasi,sesuai, dengan sikap bila sikap individu sama dengan kelompok dimana ia adalah bagiannya atau anggotanya (Purwanto, 1999). Dari Tabel 4 menunjukkan rata-rata tindakan pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi sebelum mengikuti pelatihan di kecamatan Kalibawang adalah 26,33 dengan standar deviasi sebesar 3,00. Nilai terendah adalah 20 dan nilai tertinggi adalah 30 sedangkan nilai rata-rata tindakan pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi setelah mengikuti pelatihan di kecamatan Kalibawang adalah 27,56 dengan standar deviasi 2,79. Nilai terendah adalah 21 dan nilai tertinggi adalah 30.

Pada kecamatan Wates rata-rata tindakan pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi sebelum mengikuti pelatihan adalah 25,57 dengan standar deviasi sebesar 1,90. Nilai terendah adalah 23 dan nilai tertinggi adalah 28 sedangkan nilai rata-rata sikap pedagang PJAS setelah mengikuti pelatihan di kecamatan Wates adalah 27,71 dengan standar deviasi sebesar 2,22. Nilai terendah adalah 23 dan nilai tertinggi adalah 30. Apabila semua pertanyaan dapat dijawab dengan baik dan benar maka skor yang akan dicapai pada variabel ini adalah 30. Rata-rata tindakan pedagang PJAS sebelum dan sesudah pelatihan disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Rata-rata Tindakan Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan

Wilayah	Variabel	Mean	SD	Minimal	Maksimal	n
Kali Bawang	Tindakan sebelum	26,33	3,00	20	30	9
	Tindakan Sesudah	27,56	2,79	21	30	9
Wates	Tindakan sebelum	25,57	1,90	23	28	7
	Tindakan Sesudah	27,71	2,22	23	30	7

Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pedagang PJAS

Pelatihan adalah sebuah proses pembelajaran yang dirancang untuk mengubah kinerja seseorang dalam melakukan pekerjaannya. Pada penelitian ini diadakan pelatihan yang ditujukan kepada pedagang PJAS yang berada dilingkungan sekolah dasar di kabupaten

Kulon Progo. Pelatihan tersebut berisikan materi mengenai higiene sanitasi yang bersangkutan dengan pengolahan makanan dan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku pedagang PJAS mengenai higiene dan sanitasi (Pramudyo, 2007).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata pengetahuan pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum mengikuti pelatihan adalah 23,56 sedangkan rata-rata pengetahuan pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang setelah mengikuti pelatihan adalah 25,56. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengetahuan pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dimana nilai $p=0,001$ pada tingkat kepercayaan 95%. Pelatihan yang diadakan di kecamatan Wates juga memberikan perbedaan terhadap tingkat pengetahuan pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi, dengan nilai $p=0,003$ pada tingkat kepercayaan 95%. Hasil penelitian serupa juga dikemukakan oleh Wagustina (2013) bahwa, pelatihan yang diadakan pada penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Meuraxa Banda Aceh menunjukkan perbedaan yang signifikan antara tingkat pengetahuan responden sebelum dan sesudah pelatihan.

Selain itu, mayoritas pedagang PJAS yang berpendidikan SMP dan SMA dapat memudahkan mereka dalam mencermati materi yang disampaikan saat pelatihan. Menurut, Atmarita dan Fallah (2004), Tingkat pendidikan adalah salah satu faktor yang memudahkan seseorang atau masyarakat untuk menyerap informasi. Hal serupa juga dikemukakan oleh Contento (2007), Seseorang dengan tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan lebih baik dalam menerima, memproses, menginterpretasikan dan menggunakan informasi. Perbedaan pengetahuan pedagang PJAS sebelum dan sesudah pelatihan disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Perbedaan Pengetahuan Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan

Wilayah	Variabel	Mean	SD	SE	P	n
Kali Bawang	Pengetahuan sebelum	23,56	2,55	0,852	0,001	9
	pengetahuan Sesudah	25,56	1,51	0,503		9
Wates	Pengetahuan sebelum	21,29	2,57	1,04	0,003	7
	pengetahuan Sesudah	24,71	1,79	0,68		7

Hasil penelitian pada variabel sikap menunjukkan bahwa rata-rata sikap pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum mengikuti pelatihan adalah 22,11 sedangkan rata-rata sikap pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang setelah mengikuti pelatihan adalah 22,89. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sikap pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dimana nilai $p=0,000$ pada tingkat kepercayaan 95%. Rata-rata sikap pedagang PJAS di kecamatan Wates juga terjadi peningkatan dari 21,43 menjadi 22,86. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sikap pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dimana nilai $p=0,008$ pada tingkat kepercayaan 95%. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, pelatihan yang diadakan pada kedua kecamatan tersebut dapat meningkatkan sikap mereka mengenai higiene sanitasi yang lebih baik. Perbedaan sikap pedagang PJAS sebelum dan sesudah pelatihan disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Perbedaan Sikap Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan

Wilayah	Variabel	Mean	SD	SE	P	n
Kali Bawang	Sikap sebelum	22,11	2,62	0,87	0,000	9
	Sikap Sesudah	22,89	1,96	0,65		9
Wates	sikap sebelum	21,43	1,22	0,46	0,008	7
	Sikap Sesudah	22,86	1,62	0,61		7

Hasil penelitian pada variabel tindakan menunjukkan bahwa rata-rata tindakan pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum mengikuti pelatihan adalah 26,33 sedangkan rata-rata sikap pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang setelah mengikuti pelatihan adalah 27,56. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan tindakan pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dimana nilai $p=0,001$ pada tingkat kepercayaan 95%. Rata-rata tindakan pedagang PJAS di kecamatan Wates juga terjadi peningkatan dari 25,27 menjadi 27,71. Hasil analisis uji t menunjukkan bahwa terdapat perbedaan sikap pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan, dimana nilai $p=0,019$

pada tingkat kepercayaan 95%. Perbedaan tindakan pedagang PJAS sebelum dan sesudah pelatihan disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Perbedaan Tindakan Pedagang PJAS Sebelum dan sesudah Pelatihan

Wilayah	Variabel	Mean	SD	SE	P	n
Kali Bawang	Tindakan sebelum	26,33	3,00	1,00	0,001	9
	Tindakan Sesudah	27,56	2,79	0,93		9
Wates	Tindakan sebelum	25,27	1,90	0,72	0,019	7
	Tindakan Sesudah	27,71	2,22	0,84		7

Penelitian serupa juga dilakukan oleh Rapiasih (2009) bahwa, pelatihan yang diadakan di instalasi gizi RSUP Sanglah Denpasar menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan perilaku dari penjamah makanan sebelum dan sesudah pelatihan. Sedangkan Wagustina (2013) mengemukakan bahwa, terdapat perbedaan yang signifikan antara perilaku responden sebelum dan sesudah pelatihan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dipaparkan pada bagian sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat peningkatan rata-rata pengetahuan, sikap dan tindakan pedagang PJAS di kecamatan Kalibawang dan Wates sesudah mengikuti pelatihan.
2. Terdapat perbedaan yang signifikan antara tingkat pengetahuan pedagang PJAS sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan di kecamatan Kalibawang dan Wates.
3. Terdapat perbedaan yang signifikan antara sikap pedagang PJAS sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan di kecamatan Kalibawang dan Wates.
4. Terdapat perbedaan yang signifikan antara tindakan pedagang PJAS sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan di kecamatan Kalibawang dan Wates.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, bahwa pelatihan yang diadakan dapat meningkatkan pengetahuan dan perilaku pedagang PJAS mengenai higiene sanitasi

makanan. Pelatihan yang berkesinambungan mengenai higiene sanitasi makanan bagi pedagang pangan jajan anak sekolah agar dapat lebih meningkatkan pengetahuan dan perilaku mengenai higiene sanitasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmarita dan Fallah. 2004. Analisis Situasi Gizi dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta
- Contento IR.2007. Nutrition Education: Link-ing Research, Theory and Practice. Jones and Bartlett Publisher, Sudbury.
- Hermina TS, Hidayat N, Afriansyah, Salimar, Susanto D. Perilaku makan murid sekolah dasar penerima PMT-AS di Desa Ciheuleut dan Pasir Gaok Kabupaten Bogor. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi; 2000.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan.
- Khomsan, Ali. 2000, Teknik Pengukuran Pengetahuan Kesehatan. GMSK. IPB Bogor
- Notoadmodjo. 2003. Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta
- Pramudyo, Chrisogonus. D. 2007. Cara Pinter Jadi Trainer. Jakarta : Percetakan Galang Press.
- Purwanto, H. 1999. Pengantar Perilaku Manusia. EGC. Jakarta.
- Rapiasih, N W. 2009. Pelatihan Hygiene Sanitasi Dan Poster Berpengaruh Terhadappengetahuan, Perilaku Penjamah Makanan, Dan Kelaikanhygiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar. Tesis. Universitas Gadjah Mada.
- Sugiyono. 2003. Metode Penelitian Bisnis. Bandung. Pusat Bahasa Depdiknas.
- Wagustina, Silvia. 2013. Pengaruh Pelatihan Hygiene Dan Sanitasi Terhadap Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. Skripsi. Poltekes Kemenkes Aceh.