

**PENGETAHUAN SISWA TENTANG MAKANAN JAJANAN
DI SMK N 6 PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Sarjana Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



**ZUMMI TRIDINANTI AZRY
NIM 18075036/2018**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Pengetahuan Siswa Tentang Makanan Jajanan
di SMK N 6 Padang

Nama : Zummi Tridinanti Azcy
NIM : 18075036
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Mei 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,

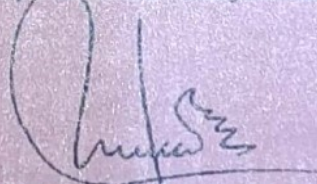


Dr. Elida, M. Pd.

NIP. 1961113111987032003

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulha Novria, S. Pd. M. Si

NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Zummi Tridinanti Azry
NIM : 18075036

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

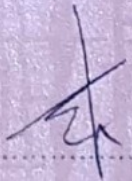
**Pengetahuan Siswa Tentang Makanan Jajanan
di SMK N 6 Padang**

Padang, Mei 2023

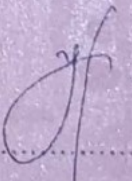
Tim Penguji

Tanda Tangan

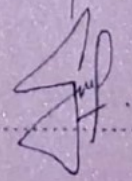
Ketua : Dr. Elida, M. Pd.

1. 

Anggota : Dr. Yuliana, SP, M.Si.

2. 

Anggota : Sari Mustika, S. Pi, M. Si

3. 



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Zummi Tridinanti Azry
Nim : 18075036
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Mei 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Saya yang menyatakan

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 200312 2002



Zummi Tridinanti Azry
NIM. 18075036

ABSTRAK

Zummi Tridinanti A. 2023. “Pengetahuan Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner Tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang. Skripsi. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang”

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh siswa kompetensi keahlian kuliner di SMK N 6 Padang yang telah mempelajari berbagai mata pelajaran., tetapi belum terdapat kompetensi dasar yang khusus menyampaikan pengetahuan tentang makanan jajanan. Hal ini menjadi penyebab siswa sering membeli makanan jajanan di sekolah. Tujuan penelitian adalah mendeskripsikan pengetahuan siswa kompetensi keahlian kuliner tentang makanan jajanan meliputi: pengertian, fungsi, jenis, syarat makanan jajanan layak dikonsumsi, sehat dan halal.

Jenis penelitian adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Populasi Penelitian adalah seluruh siswa kompetensi keahlian kuliner di SMK N 6 Padang berjumlah 305 orang. Sampel berjumlah 75 orang yang diambil secara *Proportionate Random Sampling* untuk sampel perkelas didapatkan kelas X (27 siswa), kelas XI (25 siswa), kelas XII (23 siswa). Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan instrumen tes berupa soal *multiple choice* dengan skala *guttman* yang telah teruji daya beda, kesukaran, dan reliabilitas. Analisis data menggunakan aplikasi *SPSS* dan *microsoft excel* dengan cara menentukan distribusi frekuensi, pemberian nilai dan teknik klasifikasi pengkategorian tingkat pengetahuan.

Hasil penelitian menunjukkan pengetahuan siswa kompetensi keahlian kuliner tentang makanan jajanan di SMK N 6 Padang dilihat dari keseluruhan indikator bahwa tingkat pengetahuan nilai siswa $\geq 75\%$ dengan frekuensi 46 siswa (62%) berada pada kategori baik. Berdasarkan hasil tersebut disimpulkan pengetahuan siswa kompetensi keahlian kuliner tentang makanan jajanan meliputi indikator pengertian, fungsi, jenis, syarat makanan jajanan layak dikonsumsi, sehat dan halal adalah baik.

Kata Kunci: Pengetahuan siswa, Makanan jajanan.

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul **“Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang”**.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak, baik moral maupun materil. Dengan kerendahan hati penulis ingin mengucapkan Terima Kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang (UNP).
3. Ibu Cici Andriani, S.Pd, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, pengarahan serta ide yang begitu berarti dalam penyusunan skripsi ini.
5. Ibu Dr.Yuliana, SP,M. Si dan ibu Sari Mustika, S.Pt, M. Si selaku Dosen Penguji yang telah memberikan kritik, saran dan masukan dalam penyusunan skripsi ini.

6. Ibu Dra. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen penasihat akademik yang telah memberikan nasehat, motivasi dan dukungan dalam penyusunan proposal penelitian.
7. Guru-guru kompetensi keahlian kuliner yang bersedia mengorbankan waktu mengajarnya untuk penulis agar dapat menyebarkan instrument tes kepada siswa serta memberi semangat dan motivasi untuk penulis dalam melakukan penelitian sampai menyelesaikan program sarjana.
8. Ayah Zulkifli.N dan Ibu Risda Yetti serta kedua kakak tercinta Uda Fadil dan abang Anang yang telah memberikan kasih sayang, perhatian yang berlimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
9. Sahabat – sahabat Velia, Tassa, Dewi, Adaw, Adel, Lucy, Nisa, Dina, Elsa, Chelyani, Adela, Fanisa dan semua teman-teman seangkatan 2018 yang telah memberikan dorongan dan semangat kepada penulis selama penulisan skripsi

Meskipun telah berusaha menyelesaikan skripsi ini sebaik mungkin, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih ada kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari para pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan skripsi ini

Padang, Mei 2023

Zummi Tridinanti Azry

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Deskripsi Teori	9
B. Kerangka Konseptual	21
C. Pertanyaan Penelitian	22
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Waktu dan Tempat Penelitian	24
C. Definisi Operasional Variabel	24
D. Populasi dan Sampel	25
E. Jenis Data dan Teknik Pengumpulan Data	28
F. Instrumen Penelitian	29
G. Teknik Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
A. Deskripsi Hasil Penelitian	40
B. Pembahasan	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	67

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Populasi Penelitian.....	25
2. Sampel Penelitian.....	28
3. Kisi-kisi Instrumen.....	30
4. Indeks Tingkat Kesukaran.....	33
5. Hasil Uji Kesukaran.....	34
6. Indeks Daya Beda.....	35
7. Hasil Daya Beda.....	35
8. Interpretasi nilai r.....	36
9. Hasil Reliabilitas.....	36
10. Penjabaran Soal.....	37
11. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang.....	40
12. Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang.....	42
13. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kompetensi kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator pengertian makanan jajanan.....	43
14. Pengkategorian nilai pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang berdasarkan indikator pengertian makanan jajanan.....	44
15. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Fungsi makanan jajanan.....	45
16. Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Fungsi Makanan Jajanan.....	46

17. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang berdasarkan indikator Jenis Makanan Jajanan	47
18. Pengkategorian nilai Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang makanan Jajanan di SMK N 6 Padang berdasarkan indikator jenis makanan jajanan	49
19. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Layak Konsumsi	50
20. Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Layak Konsumsi	51
21. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Halal	52
22. Pengkategorian Data Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Halal	53
23. Hasil Perhitungan Statistik Pengetahuan Siswa kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Halal	55
24. Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan sehat	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual.....	22
2. Sebaran Data Pengetahuan Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang.....	41
3. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang.....	42
4. Sebaran Data Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Pengertian Makanan Jajanan	44
5. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator pengertian makanan jajanan.....	45
6. Sebaran Data Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Fungsi Makanan Jajanan...46	
7. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Fungsi makanan jajanan.....	47
8. Sebaran Data Pengetahuan Siswa kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Jenis Makanan Jajanan.....	48
9. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Fungsi makanan jajanan.....	49
10. Sebaran Data Pengetahuan Siswa kompetensi keahlian kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Layak Konsumsi.....	51
11. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat makanan jajanan layak konsumsi.....	52

12. Histogram Kurva Normal Sebaran Data Pengetahuan Siswa kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Halal	53
13. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat makanan jajanan halal	54
14. Histogram Kurva Normal Sebaran Data Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat Makanan Jajanan Sehat	55
15. Histogram Pengkategorian Nilai Pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang indikator Syarat makanan jajanan halal	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Dosen Pembimbing.....	67
2. Surat Tugas Seminar Proposal.....	68
3. Surat izin Penelitian dari Jurusan.....	69
4. Surat izin Penelitian dari Fakultas.....	70
5. Surat izin Penelitian dari Dinas Pendidikan Provinsi.....	71
6. Instrumen Uji Coba Penelitian.....	72
7. Tabulasi Data Uji Coba Penelitian.....	82
8. Hasil Uji Kesukaran.....	86
9. Hasil Uji Daya Beda.....	87
10. Hasil Uji Realibilitas.....	88
11 Instrumen Penelitian.....	90
12. Tabulasi Data Penelitian.....	97
13. Tabel Deskripsi Data Pengkategorian Nilai Pengetahuan dan interval.....	109
14. Dokumentasi.....	111
15. Kartu Konsultasi.....	111

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) adalah salah satu bentuk satuan pendidikan formal yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah sebagai lanjutan dari SMP/MTs atau bentuk lain yang sederajat atau lanjutan dari hasil belajar yang diakui sama/setara SMP/MTs. (UU Nomor 20 Tahun 2013, Pasal 18 ayat 3). SMK Negeri 6 Padang, beralamat di Jalan Suliki No.1 Padang. SMK N 6 Padang dahulunya bernama Sekolah Kepandaian Putri (SKP) yang didirikan pada tahun 1962, kemudian berubah menjadi SKKA, lalu SMKK dan pada tahun 1997 berubah nama menjadi SMK Negeri 6 Padang. SMK Negeri 6 Padang merupakan SMK kelompok pariwisata, yang memiliki 6 kompetensi keahlian yang terdiri dari: (1) Kuliner (2) Tata Busana, (3) Tata Kecantikan Rambut, (4) Tata Kecantikan Kulit, (5) Kepariwisata (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata), (6) Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ) (Asni,2019).

SMK Negeri 6 Padang memiliki beberapa kompetensi keahlian yang diajarkan kepada siswa, salah satu kompetensi keahlian yang dimiliki adalah kuliner, Dalam kompetensi ini siswa mempelajari berbagai mata pelajaran sesuai dengan Perdirjen Dikdasmen No. 464/D.D5/KR/2018. Salah satu mata pelajaran yang dipelajari siswa

kuliner yaitu keamanan pangan (sanitasi, hygiene & keselamatan kerja) dan Ilmu gizi, sesuai dengan mata pelajaran yang pelajari siswa diharapkan dapat memahami, menerapkan dan membedakan makanan yang bersih, sehat dan layak untuk dikonsumsi tetapi belum ada membahas fokus ke makanan jajanan.

SMK N 6 Padang Kompetensi Keahlian Kuliner memiliki *TEFA* (*Teaching Factory*) tempat dimana tersedia makanan jajanan sehat, bersih dan layak untuk dikonsumsi karena dikelola langsung oleh guru yang paham akan keamanan pangan dan ilmu gizi tersebut. Makanan jajanan yang disediakan di *TEFA* adalah lontong sayur, nasi goreng, mie goreng dan berbagai jenis gorengan dibuat oleh siswa yang piket didampingi guru.

Berdasarkan pengamatan penulis selama melakukan PPLK (Program Praktik Lapangan Kependidikan) di SMK N 6 Padang, siswa berbelanja pada jam istirahat pagi pukul 10.00 WIB dan siang pukul 12.30 WIB, beberapa siswa berbelanja di *TEFA* dan membawa bekal dari rumah, tetapi pada umumnya siswa berbelanja di pedagang kaki lima yang berada diluar pekarangan sekolah. Pedagang kaki lima yang berada diluar pekarangan sekolah menjual beberapa jenis makanan jajanan seperti *sandwich*, roti bakar, batagor, telur gulung, sosis goreng, singkong goreng aneka rasa, bakso, mie, buah potong serta minuman dingin dengan berbagai rasa dan warna.

Makanan jajanan diartikan sebagai pangan (makanan dan minuman) lokal yang diperjualbelikan di sekolah maupun di luar sekolah. Menurut

Irianto dalam (Indraswati, 2016:1) “Makanan jajanan adalah Makanan yang banyak ditemukan di pinggir jalan untuk menarik minat dan perhatian orang yang membelinya di jajakan dalam berbagai bentuk, warna, rasa, serta ukuran”. Dikutip dari buku pedoman pangan jajanan anak sekolah (2013:3) menyebutkan makanan jajanan anak sekolah adalah makanan atau minuman yang diperjualbelikan di lingkungan sekolah dan menjadi konsumsi sehari-hari anak sekolah.

Pada umumnya anak sekolah memiliki kebiasaan jajan yang besar, sehingga kondisi jajanan yang aman harus diperhatikan agar anak tidak mengalami gangguan kesehatan. Pedagang makanan jajanan di sekolah kurang memperhatikan kebersihan dan keamanan pangan produk olahannya. Hal ini dapat menyebabkan keracunan makanan pada anak sekolah.

Masih banyak terdapat makanan jajanan yang kurang terjamin kesehatannya dan berpeluang menyebabkan keracunan. Makanan yang mengandung bahan kimia berbahaya di pasaran, kantin sekolah, dan penjaja makanan di sekitar merupakan agen penting yang bisa membuat siswa mengonsumsi makanan yang tidak sehat dan tidak aman bagi tubuh (Amelia, 2013:1). Survey yang dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan mencatat bahwa pada tahun 2016 telah dilakukan pengawasan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) terhadap 4 sampel jenis pangan paling bermasalah yaitu es, minuman beraroma dan sirup, jeli/agar dan bakso. Anak usia sekolah merupakan salah satu konsumen yang paling

rentan karena pada usia ini anak sudah mulai menjadi konsumen aktif, yaitu anak sudah mampu memilih dan mengambil keputusan sendiri makanan apa yang ingin dikonsumsi dan tidak lagi bergantung sepenuhnya pada orang dewasa yang ada di sekitarnya, (BPOM, 2016)

Siswa SMK N 6 Padang Kompetensi Keahlian kuliner sudah memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan (sanitasi, hygiene & keselamatan kerja) dan Ilmu gizi serta keterampilan dalam mengolah makanan sendiri yang dibutuhkan. Tetapi belum terdapat kompetensi dasar yang khusus menyampaikan pengetahuan tentang makanan jajanan, hal ini menjadi penyebab siswa sering membeli makanan jajanan di sekolah dengan frekuensi hampir setiap hari berdasarkan pendapat yang ditemukan setelah penulis melakukan pra penelitian.

Hasil observasi yang dilakukan penulis yang juga merupakan alumni SMK N 6 Padang dan telah membeli semua makanan jajanan pedagang kaki lima pada saat sekolah serta telah melakukan PPLK (Program Praktik Lapangan Kependidikan), pedagang kaki lima tersebut menggunakan bahan penyedap yang cukup banyak, pewarna pada minuman yang terlalu mencolok serta kebersihan makanan yang tidak terjamin karena pernah ditemukan serangga, rambut, ulat, pada makanan jajanan yang dibeli di pedagang kaki lima di SMK N 6 Padang. Personal Hygiene pedagang juga tidak diperhatikan seperti tidak menggunakan sarung tangan pada saat membuat atau mengambil makanan dan minuman.

Berdasarkan hasil pra penelitian pada tanggal 28-31 Juli 2022 yang dilakukan secara *online* melalui *google form* terhadap 30 orang siswa SMK Negeri 6 Padang Kompetensi Keahlian kuliner tentang persepsi siswa tentang makanan jajanan di sekolah, telah ditemukan terdapat 22 siswa (73%) sering membeli makanan jajanan, sedangkan yang tidak sering mengonsumsi makanan jajanan sebanyak 8 siswa (27%).

Berdasarkan hasil pra penelitian dan observasi yang ditemukan siswa yang cenderung sering mengonsumsi makanan jajanan yang tidak hygiene dan tidak sehat, makanan jajanan yang dikonsumsi siswa dari pedagang kaki lima yang berada di sekolah itu menandung bahan penyedap dan pewarna berlebihan serta kebersihan yang kurang terjaga, belum adanya penelitian mengenai pengetahuan siswa tentang makanan jajanan di sekolah pada kompetensi keahlian kuliner SMK N 6 Padang maka dari itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Pengetahuan Siswa tentang makanan jajanan di SMK N 6 Padang”.

B. Identifikasi Masalah

1. Makanan jajanan yang mengandung penyedap berlebihan dan kebersihan yang tidak terjaga di sekolah hampir setiap hari dikonsumsi oleh siswa kompetensi keahlian kuliner SMK N 6 Padang
2. Penemuan serangga, rambut, ulat pada makanan jajanan yang dikonsumsi oleh siswa SMK N 6 Padang

3. Makanan jajanan di sekolah yang dikonsumsi siswa kompetensi keahlian kuliner tidak selalu bersih, sehat dan aman dari bahan berbahaya
4. Belum adanya penelitian mengenai pengetahuan siswa tentang makanan jajanan di SMK N 6 Padang

C. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah di atas, maka penelitian akan dibatasi pada Pengetahuan Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang meliputi : pengertian makanan jajanan, jenis makanan jajanan, fungsi makanan jajanan, syarat makanan jajanan layak dikonsumsi, sehat dan halal.

D. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatas masalah di atas maka, rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Pengetahuan Siswa Kompetensi Keahlian Kuliner tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang meliputi : pengertian makanan jajanan, jenis makanan jajanan, fungsi makanan jajanan, syarat makanan jajanan layak dikonsumsi, sehat dan halal?”.

E. Tujuan Penelitian

Dari identifikasi masalah, pembatas masalah dan rumusan masalah diatas maka, Adapun tujuan dari penelitian ini dibedakan menjadi 2 tujuan yaitu, tujuan umum dan tujuan khusus:

1. Tujuan Umum

Tujuan Umum dari penelitian yang dilakukan adalah untuk menganalisis dan mendeskripsikan pengetahuan siswa tentang makanan jajanan pada Kompetensi Keahlian kuliner di SMK N 6 Padang.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui pengetahuan siswa kompetensi keahlian kuliner tentang makanan jajanan meliputi : pengertian makanan jajanan, jenis makanan jajanan, fungsi makanan jajanan, syarat makanan jajanan layak dikonsumsi, sehat dan halal.

F. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan baik manfaat teoritis maupun manfaat praktis, adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber ilmu pengetahuan dan informasi mengenai pengetahuan Siswa tentang Makanan Jajanan di SMK N 6 Padang, serta diharapkan untuk menjadikan penelitian ini sebagai sarana pengembangan ilmu pengetahuan yang secara teoritis dipelajari dibangku perkuliahan.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Pemenuhan sebagian syarat untuk memperoleh gelar sarjana Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Menerapkan disiplin ilmu, teori, dan konsep yang telah didapat peneliti selama perkuliahan berlangsung, serta memberikan pengalaman tentang meneliti Pengetahuan Siswa tentang makanan jajanan di SMK Negeri 6 Padang”.

b. Bagi Peneliti selanjutnya

Menjadikan penelitian ini rujukan, sumber informasi dan bahan referensi penelitian selanjutnya agar bisa lebih dikembangkan.

c. Bagi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Sebagai sumber informasi mengenai pemikiran, pendapat dan pemahaman tentang pengetahuan siswa terkait makanan jajanan.