

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengetahuan

1. Pengertian pengetahuan

Menurut Bloom, pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam pembentukan tindakan seseorang. Dari pengalaman penelitian tertulis bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Notoatmodjo,2007).

2. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Budiman (2013), pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu :

a. Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin mudah menerima informasi, hingga semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki.

b. Media Massa atau informasi

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun non formal dapat diberikan pengetahuan jangka pendek, sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan. Semakin majunya teknologi akan tersedia media massa yang dapat mempengaruhi pengetahuan masyarakat tentang inovasi baru.

c. Sosial Budaya dan Ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang-orang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Dengan demikian seseorang akan bertambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi seseorang juga akan menentukan tersedianya suatu fasilitas yang diperoleh untuk kegiatan tertentu, sehingga status ekonomi ini akan mempengaruhi pengetahuan seseorang.

d. Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada disekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan kedalam individu yang berbeda dalam lingkungan tersebut. Hal ini karena adanya interaksi timbal balik ataupun tidak yang akan direspon sebagai pengetahuan oleh setiap individu.

e. Pengalaman

Pengalaman adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali Pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu.

f. Usia

Usia mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin bertambah pula daya tangkap dan pola pikirnya. Sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin baik.

3. Pengukuran pengetahuan

Pengukuran pengetahuan seseorang dapat dilakukan dengan menggunakan instrumen berupa pertanyaan pilihan berganda (*multiple choice test*). *Multiple choice test* merupakan bentuk tes yang sangat baik untuk mengetahui dampak dari

intervensi penyuluhan terkait perubahan pengetahuan seseorang. Bentuk tes ini dapat digunakan untuk mengukur pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang.

Menurut Notoatmodjo (2012), pengetahuan dibagi dalam 3 kategori, yaitu :

- a. Baik : bila subjek mampu menjawab dengan benar 76% - 100% dari seluruh pertanyaan
- b. Cukup : bila subjek mampu menjawab dengan benar 56% - 75% dari seluruh pertanyaan
- c. Kurang : bila subjek mampu menjawab dengan benar 40% - 55% dari seluruh pertanyaan

B. Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan kedua istilah hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda, tetapi memiliki tujuan yang sama. Yaitu mengupayakan agar manusia dapat hidup sehat sehingga terhindar dari gangguan kesehatan ataupun penyakit. Dalam penerapannya, usaha sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene menitikberatkan usahanya kepada kebersihan individu. Hygiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Terdapat pula berbagai macam faktor yang mampu mempengaruhi higiene dan sanitasi makanan, salah satunya ialah faktor penjamah makanan. Penjamah makanan juga harus dipastikan memiliki pengetahuan yang baik terkait higiene dan sanitasi makanan sehingga mampu menerapkannya selama proses pengolahan makanan. Kurangnya higiene perorangan atau cara menyiapkan makanan yang tidak memenuhi syarat sanitasi dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan yang berpotensi untuk menyebabkan penyakit (Putri dan Wulandari, 2020).

Tujuan Hygiene dan Sanitasi Makanan Hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

C. Pelatihan

1. Pengertian pelatihan

Istilah Pelatihan (*training*) dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti proses, cara, perbuatan melatih; pekerjaan melatih. Kegiatan pelatihan dimaksudkan untuk memperbaiki dan mengembangkan keterampilan serta kemampuan teknis para pegawai/karyawan. Melalui pelatihan mereka akan mampu menguasai spesialisasi ilmu atau keahlian dan keterampilan yang tinggi, ahli dan terampil dalam mengoperasikan atau mengembangkan teknologi yang sedang berkembang saat ini. Pelatihan adalah usaha untuk meningkatkan kinerja karyawan dalam pekerjaannya sekarang atau dalam pekerjaan lain yang akan dijabatnya segera. Pelatihan terkait dengan keterampilan dan kemampuan yang diperlukan untuk pekerjaan yang sekarang diperlukan.

Dapat disimpulkan bahwa pelatihan merupakan kegiatan yang menitik beratkan pada peningkatan keterampilan dan kemampuan yang diperlukan untuk suatu pekerjaan. Pelatihan diperlukan karena keterampilan dan pengalaman baru diperlukan karena adanya tuntutan baru ataupun posisi yang baru.

Pelatihan sumber daya manusia semakin strategis dilakukan karena beberapa alasan. Berikut beberapa alasan yang dikemukakan oleh Wibowo yakni:

- a. Perubahan yang cepat dalam teknologi berlanjut menyebabkan meningkatnya tingkat keausan keterampilan
- b. Desain ulang pekerjaan dalam pekerjaan yang mempunyai tanggung jawab lebih luas memerlukan sumber daya manusia memperkirakan lebih banyak tanggung jawab, melakukan inisiatif, dan pengembangan lebih lanjut keterampilan interpersonal untuk menjamin kinerja dan keberhasilan mereka.
- c. Merger dan akuisisi telah meningkat dengan pesat.
- d. Sumber daya manusia bergerak dari satu pemberi kerja ke pemberi kerja lainnya dengan frekuensi lebih besar dari pada periode sebelumnya.
- e. Globalisasi operasi bisnis memerlukan manajer mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang berhubungan dengan perbedaan bahasa dan budaya.

Dengan demikian, pelatihan ini menjadi signifikan sekali dilakukan karena memang menjadi tuntutan bisnis dan teknologi yang berubah dan akan terus berubah (Nurhayati, 2018).

2. Jenis – jenis pelatihan

Menurut Samsudin pelatihan terbagi kepada dua jenis yaitu:

- a. Pelatihan Internal Pelatihan internal adalah pelatihan yang dilaksanakan di dalam organisasi, biasanya dengan menggunakan fasilitas dari organisasi.

- b. Pelatihan eksternal Pelatihan eksternal adalah pelatihan yang dilaksanakan di luar organisasi dengan cara mendaftarkan pegawai pada program atau kegiatan yang diberikan oleh lembaga pemerintah, organisasi profesional dan perusahaan pelatihan swasta.

Dengan demikian, pelatihan ini bisa dilakukan dalam organisasi sendiri maupun oleh organisasi lain baik lembaga pemerintah maupun swasta.

D. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, yaitu terlibat langsung dalam rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.

Penjamah makanan adalah orang yang bekerja menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk dikonsumsi. Ditinjau dari lokasi kerjanya, penjamah makanan dibedakan menjadi dua yaitu penjamah makanan rumah; individu yang menyiapkan makanan untuk keluarga, sedangkan penjamah makanan profesional; individu yang bekerja diperusahaan yang menyelenggarakan pangan banyak. Penjamah makanan merupakan salah satu dari pihak yang berperan dalam keamanan pangan, selain pengambil keputusan, produsen, pengelola, dan konsumen pangan. Pada usaha tata boga baik ketring maupun di instalasi gizi rumah sakit, penjamah makanan adalah ujung tombak penyelenggaraan makan (Notoatmodjo,2003).

Untuk menjadi seorang penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat. Syarat seorang penjamah makanan dalam keputusan menteri kesehatan republik Indonesia nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran.:

1. Tenaga penjamah makanan yang bekerja pada usaha rumah makan dan restoran harus berbadan sehat dan tidak menderita penyakit menular.
2. Penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 (dua) kali dalam satu tahun.
3. Penjamah makanan wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.