

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Sanitasi dan Hygiene Makanan

1. Pengertian Sanitasi Makanan

Makanan adalah setiap benda padat atau cair yang apabila ditelan akan memberi suplai energi kepada tubuh untuk pertumbuhan atau berfungsinya tubuh. Pengertian Sanitasi Menurut Ehlers & Stell adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan terhadap faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penularan penyakit. Berdasarkan pengertian diatas, maka sanitasi makanan adalah suatu upaya pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk dapat membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan itu diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai saat dimana makanan dan minuman itu dikonsumsi oleh masyarakat. Pengertian lain Menurut Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Penyakit Bawaan Makanan Depkes RI 2004 menyebutkan bahwa higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

2. Pengertian Hygiene Makanan

Menurut Depkes RI (tahun 2004) pengertian Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan

makanan secara keseluruhan. Sedangkan dalam Depkes RI (1994) *hygiene* lebih kepada upaya penyehatan diri.

Menurut UU No. 2 Tahun 1966 tentang Hygiene, pengertian hygiene adalah semua usaha untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan badan, jiwa, baik untuk umum maupun perorangan yang bertujuan memberikan dasar-dasar kelanjutan hidup yang sehat, serta meningkatkan kesehatan dalam perikemanusiaan.

B. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan

Tenaga pengolah atau penjamah makanan pada sebuah institusi diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum diizinkan bekerja. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolah atau tenaga penjamah makanan hendaknya mengerti dan memahami tentang Hygiene dan sanitasi perorangan. Yang perlu diperhatikan dari perilaku tenaga pengolah makanan selama bekerja adalah (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.):

1. Tidak mengobrol atau merokok selama mengolah makanan.
2. Tidak makan atau menguyah selama mengolah makanan.
3. Tidak memakai perhiasan.
4. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan peruntukannya.
5. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, dan setelah keluar kamar mandi.
6. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.
7. Pakaian kerja harus selalu bersih dan dipakai hanya pada waktu bekerja
8. Tenaga pengolah makanan harus memakai tutup kepala untuk menghindari rambut atau kotoran masuk ke dalam makanan.

9. Tangan, kuku, kulit, rambut, gigi harus selalu bersih.
10. Bila bersin atau batuk, mulut atau hidung harus ditutup dengan sapu tangan atau penutup mulut.
11. Dilarang memegang atau mengambil makanan yang sudah dimasak dengan tangan telanjang.

C. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan

Prinsip-prinsip yang harus diperhatikan dalam melaksanakan hygiene sanitasi makanan yang baik adalah dimulai dari proses pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyimpanan makanan matang, penyajian makanan dan pengangkutan atau distribusi makanan. Jika semua prinsip ini diperhatikan oleh tenaga penjamah dan tenaga penjamah memahami penjelasan peraturan perundang-undangan yang telah ditetapkan maka dapat dipastikan bahwa makanan yang disajikan pada konsumen oleh adalah makanan yang aman dan tidak beresiko menyebabkan sakit atau kematian (Lastmi 2018). Prinsip hygiene dan sanitasi makanan menurut (Rezeki, 2019) adalah:

1. Pemilihan bahan baku makanan Perlindungan terhadap bahan baku dari bahaya bahan kimia atau pertumbuhan mikroorganisme patogen dalam pembentukan toksin selama transportasi dan penyimpanan bahan baku harus diperhatikan. Setiap bahan baku makanan harus diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lainnya. Karena untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan aktivitas air bahan baku.
2. Penyimpanan bahan makanan Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri dan perlakuan manusia. Untuk mencegah terjadinya kerusakan

dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhu terbagi menjadi 4 (empat) cara yaitu penyimpanan sejuk (Cooling), penyimpanan dingin (Chilling), penyimpanan dingin sekali (Freezing) dan penyimpanan beku (Frozen).

3. Pengolahan makanan Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan makan yang mengikuti syarat dan prinsip-prinsip hygiene sanitasi seperti:
 - a. Dapur yang memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.
 - b. Peralatan masak harus mudah dibersihkan, setiap sudut bangunan tidak boleh mempunyai sudut atau berlekuk, tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak
 - c. Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih
 - d. Penggunaan alat pelindung diri seperti Apron, Penutup Rambut, Sarung Tangan dan Masker
4. Pengangkutan Makanan, Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan pada saat pengangkutan makanan.
5. Penyimpanan Makanan Kontaminasi dapat terjadi pada proses pengolahan makanan melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri antara lain; makanan banyak protein dan

banyak air (moisture), pH normal (6,8–7,5), serta suhu optimum (10–60°C).

Sementara beberapa penelitian menyimpulkan bahwa faktor resiko kejadian foodborn diseases terjadi pada saat pembersihan alat makan, ketidaksesuaian dengan temperatur waktu penyimpanan dan rendahnya personal hygiene.

6. Penyajian makanan Prinsip penyajian makanan untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang.

D. Tujuan Hygiene dan Sanitasi

Menurut (Issa., 2019) tujuan dari hygiene dan sanitasi adalah:

1. Tersedianya makanan yang berkualitas baik, sehat, dan aman untuk dikonsumsi sehingga tidak dapat merugikan kesehatan konsumen.
2. Menurunkan kejadian resiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan melalui makanan.
3. Terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan benar dalam hal penanganan makanan.

E. Penerapan Hygiene dan Sanitasi

Penerapan hygiene dan sanitasi adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan yang harus disadari oleh para petugas penyelenggaraan makanan karena dalam kegiatannya menyangkut kesehatan orang banyak. Beberapa hal yang harus diperhatikan dan dilakukan oleh petugas adalah sebagai berikut (Hartati, 2019):

1. Hygiene Tenaga Penjamah Makanan

Kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cerminan fisik, kimia maupun biologis (Suryani and Dwi Astuti, 2019)

2. Hygiene Personal

Ialah upaya seseorang untuk memelihara derajat kesehatan dan kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan dan kesehatan diri sendiri harus dilakukan untuk menghindari kontaminasi makanan yang dapat mengganggu kesehatan pelanggan, baik dari secara sehat fisik dan sehat psikologis. Tujuan pentingnya hygiene personal ialah untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri untuk pegawai dan pemilik rumah makan dalam melayani pelanggan.

F. Konsep Dasar Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni pengelihatannya, pendengaran, penciuman, perasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2018).

Jadi dapat disimpulkan bahwa pengetahuan adalah informasi yang diperoleh dari pembelajaran dan pengalaman seseorang yang terjadi melalui pemanfaatan pancaindera manusia yaitu; pengelihatannya, pendengaran, penciuman, perasa dan raba yang diperoleh selama menjalani kehidupan.

Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Tingkat pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan (Notoatmodjo, 2018) diantaranya:

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali(*recall*) sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*aplication*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi² atau penggunaan hukum-hukum, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau yang lain.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi dan masih ada kaitannya satu sama lain.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu bentuk kemampuan menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang baru

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

G. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang yaitu (Notoatmodjo 2018)

1. Faktor internal

a. Umur

Semakin cukup umur tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja dari segi kepercayaan masyarakat yang lebih dewasa akan lebih percaya dari pada orang yang belum cukup tinggi kedewasaannya. Hal ini sebagai akibat dari pengalaman jiwa. Usia seseorang mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya, sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin baik

b. Pengalaman

Pengalaman merupakan guru yang terbaik (*experience is the best teacher*). Pepatah tersebut bisa diartikan bahwa pengalaman merupakan sumber pengetahuan

atau pengalaman itu merupakan cara untuk memperoleh suatu kebenaran pengetahuan. Oleh sebab itu pengalaman pribadi pun dapat dijadikan sebagai upaya untuk memperoleh pengetahuan. Hal ini dilakukan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan persoalan yang dihadapi pada masa lalu.

c. Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sebaliknya semakin pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan.

d. Pekerjaan

Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarganya. Pekerjaan bukanlah sumber kesenangan tapi lebih banyak merupakan cara mencari nafkah yang membosankan berulang dan banyak tantangan

e. Jenis kelamin

Istilah jenis kelamin merupakan suatu sifat yang melekat pada kaum laki-laki maupun perempuan yang dikonstruksikan secara sosial maupun kultural.

2. Faktor eksternal

a. Informasi

Informasi merupakan fungsi penting untuk membantu mengurangi rasa cemas. Seseorang yang mendapat informasi akan mempertinggi tingkat pengetahuan terhadap suatu hal.

b. Lingkungan

Menurut Notoatmodjo (2018), hasil dari beberapa pengalaman dan hasil observasi yang terjadi di lapangan bahwa perilaku seseorang termasuk terjadinya perilaku kesehatan, diawali dengan pengalaman-pengalaman seseorang serta adanya faktor eksternal

H. Konsep Dasar Sikap

1. Pengertian Sikap

Menurut (Notoatmojo,2018), sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan.

2. Komponen Pokok Sikap

Menurut (Notoatmodjo, 2018) menjelaskan bahwa sikap mempunyai tiga komponenpokok, yaitu:

- a. Kepercayaan atau keyakinan, ide, dan konsep terhadap suatu objek.
- b. Kehidupan emosional atau evaluasi orang terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*tend to behave*).

Ketiga komponen tersebut secara bersama sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam menentukan sikap yang utuh ini pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting.

3. Tingkatan sikap

Menurut (Notoatmodjo,2018) seperti halnya pengetahuan, sikap juga terdiri dari berbagai tingkatan berdasarkan, yaitu:

a. Menerima (*Receiving*)

Menerima diartikan bahwa seseorang atau subjek mau dan memerhatikan stimulus yang diberikan (objek).

b. (*Responding*)

Merespon diartikan memberikan jawaban atau tanggapan pertanyaan atau objek yang dihadapi.

c. Menghargai (*Valuing*)

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus, dalam arti membahasnya dengan orang lain, bahkan mengajak atau mempengaruhi atau menganjurkan orang lain merespon.

d. Bertanggung jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah diyakininya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

I. Kaitan Pengetahuan Dengan Sikap

Kaitan Pengetahuan dan Sikap adalah untuk mempunyai sikap yang positif diperlukan pengetahuan yang baik, demikian sebaliknya bila pengetahuan kurang maka kepatuhan dalam menjalani sesuatu akan kurang, seseorang yang memiliki pengetahuan yang tinggi belum tentu perilakunya terhadap suatu keadaan atau situasi baik. (Andriani, 2020)

J. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

Faktor-faktor yang mempengaruhi sikap terhadap suatu objek antara lain:

1. Pengalaman pribadi

Pengalaman pribadi yang terjadi secara tiba-tiba atau mengejutkan yang meninggalkan kesan paling mendalam pada jiwa seseorang. Kejadian-kejadian dan peristiwa-peristiwa yang terjadi berulang-ulang dan terus-menerus, lama

kelamaan secara bertahap diserapke dalam individu dan mempengaruhi terbentuknya sikap.

2. Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Dalam pembentukan sikap pengaruh orang lain sangat berperan, misalnya dalam kehidupan masyarakat yang hidup di pedesaan, mereka akan mengikutiapa yang diberikan oleh tokoh masyarakat.

3. Kebudayaan

Dimana kita hidup mempunyai pengaruh yang besar terhadap pembentukan sikap. Dalam kehidupan masyarakat diwarnai dengan kebudayaan yang ada di daerahnya.

4. Media masa

Media masa elektronik maupun media cetak sangat besar pengaruhnya terhadap pembentukan opini dan kepercayaan seseorang. Pemberian informasi melalui media masa mengenai sesuatu hal akan memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya sikap.

5. Lembaga pendidikan

Dalam lembaga pendidikan dan lembaga agama berpengaruh dalam pembentukan sikap, hal ini dikarenakan keduanya meletakkan dasar pengertian dan konsep moral dalam diriindividu.

K. Konsep Penjamah Makanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan, peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, penyajian. Dalam pengolahan makanan,

peran dari penjamah makanan sangat penting ada. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan. Selain itu, penjamah makanan juga dapat bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, demam typoid, hepatitis A, dan diare.

2. Persyaratan Penjamah Makanan

Penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan):

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular misal: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/ bisul atau luka lainnya)
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian
- d. Memakai celemek, dan tutup kepala
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya)
- h. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajana yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

L. Konsep Dasar Penyuluhan

1. Pengertian Penyuluhan

Penyuluhan didefinisikan sebagai menggunakan sistem pendidikan nonformal untuk mengubah perilaku orang dewasa, memperoleh pengetahuan, keterampilan dan perilaku yang lebih baik, dan memungkinkan individu untuk memilih dari berbagai pilihan dan merupakan proses pendidikan yang memungkinkan pengambilan keputusan. Menyelesaikan perselisihan berdasarkan pengetahuan yang tersedia. untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Dari pemahaman ini, konsep kunci yang terkait dengan penggunaan penyuluhan adalah:

- a. Proses pendidikan (pendidikan non formal dan pendidikan orang dewasa)
- b. Proses perubahan (menuju perilaku yang baik, sesuai yang diinginkan)
- c. Proses pemberdayaan (memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baru)

2. Metode penyuluhan

Menurut (Notoatmodjo, 2018) metode penyuluhan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi tercapainya suatu hasil penyuluhan secara optimal. Metode yang dikemukakan antara lain:

- a. Metode penyuluhan perorangan (individual) pada penyuluhan kesehatan, metode ini digunakan untuk mendorong mereka yang tertarik pada sikap baru, perubahan sikap dan inovasi. Dasar dari pendekatan individu ini adalah bahwa setiap orang memiliki masalah atau alasan yang berbeda terkait dengan penggunaan penerimaan atau sikap baru. Pendekatan ini memiliki bentuk:
 - 1) Bimbingan dan penyuluhan Metode ini meningkatkan kontak antara pelanggan dan staf. Kami dapat membantu Anda memperbaiki dan menyelesaikan masalah apa pun yang dihadapi pelanggan. Pada akhirnya,

klien memperoleh tindakan sukarela berdasarkan pendidikan dan pemahaman.

- 2) Wawancara, metode ini sebenarnya merupakan bagian dari bimbingan dan penyuluhan. Wawancara antara profesional kesehatan dan pasien untuk mempengaruhi apakah perilaku yang diadopsi atau diadopsi didasarkan pada keyakinan yang kuat. Dasar-dasar pemahaman dan pencerahan, jika tidak, diperlukan saran yang lebih rinci.

b. Metode penyuluhan kelompok, ketika memilih metode konseling kelompok, penting untuk mempertimbangkan ukuran kelompok sasaran dan tingkat pendidikan formal kelompok sasaran. Untuk grup besar, metode ini tidak sinkron dengan grup kecil. Efektivitas metode juga tergantung pada ukuran target ekspansi. Metode ini meliputi:

- 1) Kelompok besar, yaitu apabila peserta penyuluhan lebih dari 15 orang. Metode yang baik untuk kelompok ini adalah ceramah dan seminar.
- 2) Ceramah, metode ini cocok untuk target yang berpendidikan lebih tinggi dan lebih rendah. Berikut beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menggunakan metode ceramah
- 3) Persiapan, sebuah ceramah berhasil jika instruktur menguasai materi yang diajarkannya sendiri, dan instruktur harus mempersiapkannya. Pelajari materi dengan sistem yang baik. Akan lebih baik lagi jika Anda menggabungkannya dalam diagram dan skema dan menyiapkannya sebagai bahan ajar.
- 4) Pelaksanaan, kunci keberhasilan perkuliahan adalah jika dosen dapat menguasai tujuannya, presenter akan mampu menunjukkan sikap dan perilaku persuasif. Jangan curiga dan jangan tenang. Suara harus cukup keras dan jelas.

- 5) Seminar, metode ini hanya cocok untuk kelompok sasaran besar dengan pendidikan menengah atas. Seminar adalah presentasi oleh seorang pakar atau pakar tentang suatu topik yang dianggap penting dan hangat di masyarakat.
- 6) Kelompok kecil, yaitu apabila peserta penyuluhan kurang dari 15 orang. Metode yang cocok untuk kelompok ini adalah diskusi kelompok, curah pendapat, bolasalju, memainkan peranan, permainan simulasi.

M. Konsep Dasar *Leaflet*

1. Pengertian *Leaflet*

Menurut (Faiqoh, 2021) *Leaflet* termasuk bentuk komunikasi yang menggabungkan gambar, simbol/lambang dan juga warna. *Leaflet* merupakan salah satu dari media publisitas yang ditujukan pada Masyarakat. Pamflet adalah tulisan yang dapat disertai dengan gambar atau tidak, tanpa penyampulan maupun penjilidan, yang dicantumkan pada selembarnya kertas di satu sisi atau kedua sisinya, lalu dilipat atau dipotong setengah, sepertiga, atau bahkan seperempatnya, sehingga terlihat lebih kecil (dapat juga disebut selebaran). Faktor pembiayaan yang murah dan kemudahan produksi serta distribusi, *leaflet* sering digunakan untuk mempopulerkan ide-ide atau untuk menyebarkan berita terkait edukasi dan promosi/iklan. *Leaflet* merupakan salah satu media komunikasi memiliki syarat yang harus dipenuhi dalam pembuatannya yaitu sebagai berikut: bahasanya jelas, singkat, dan persuasif; ditulis dengan huruf cetak dan besar-besar supaya mudah dibaca. Oleh karena itu, penggunaan bahasa dalam *leaflet* haruslah yang mudah dimengerti oleh masyarakat serta harus tetap memperhatikan kaidah penulisan bahasa yang berlaku.

2. Kegunaan *Leaflet*

Kegunaan *leaflet* menurut (Waryana, 2018) antara lain sebagai berikut:

Mengingat kembali tentang hal-hal yang telah diajarkan atau dikomunikasikan

Untuk memperkenalkan ide-ide baru kepada orang banyak.

3. Keuntungan *Leaflet*

Keuntungan *leaflet* menurut (Waryana, 2018) antara lain sebagai berikut:

- a) Dapat disimpan lama
- b) Sebagai referensi
- c) Jangkauan dapat jauh
- d) Membantu media lain
- e) Isi dapat dicetak kembali dan dapat sebagai bahan diskusi

4. Kelemahan *Leaflet*

Kelemahan *leaflet* menurut (Arsyad, 2014) antara lain sebagai berikut:

- a) Sulit menampilkan gerak.
- b) Biaya percetakan yang mahal apabila ingin menampilkan gambar atau foto berwarna.
- c) Proses percetakan membutuhkan waktu yang lama.
- d) Perbagian unit pelajaran dalam media cetakan harus dirancang sedemikian rupa agar tidak mudah bosan.
- e) Jika tidak dirawat dengan baik, media *leaflet* cepat rusak atau hilang.