

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Perilaku

Perilaku dipengaruhi oleh karakteristik individu dan lingkungannya. Perilaku didefinisikan menjadi pencapaian atas segala macam pengalaman serta interaksi antar manusia dengan lingkungannya, yangmana diwujudkan pada kognitif pengetahuan, tindakan, persepsi. Perilaku yakni wujud reaksi ataupun respon seseorang terkait stimulus dari dalam maupun eksternal (Irwan, 2017). Hasil studi literatur oleh (Handajani et al., 2021) dalam (R. M. Putri & Fayasari, 2023) sejalan dengan teori Lawrence Green bahwa bahwa tiga komponen dapat mempengaruhi perilaku higienis penjamah makanan: faktor predisposisi (sosiodemografi, wawasan, tindakan, kepercayaan), faktor pendukung (akses sarana dan infrastruktur), dan faktor pendorong (peraturan serta monitoring)

1. *Predisposing factor* (faktor predisposisi)

Menurut Notoatmodjo dalam (Handajani et al., 2021), faktor predisposisi adalah faktor yangmana bisa berdampak akan perubahan tindakan baik pada seorang individu ataupun masyarakat. Misalnya, faktor predisposisi yangmana berkaitan dengan kebersihan makanan penjamah makanan dapat mempengaruhi perilaku seseorang yang meliputi pengetahuan, sikap, dan kepercayaan.

a. Sosiodemografi

Sosiodemografi adalah ilmu yang mempelajari karakteristik sosial dan demografis suatu kelompok individu tertentu. Karakteristik tersebut meliputi: usia, jenis kelamin, tingkat pendidikan dan pendapatan. Usia merupakan rentang waktu

hidup seseorang (Handajani et al., 2021). Dengan bertambahnya usia, kebijaksanaan dan kemampuan berpikir rasional seseorang akan meningkat (Pinilih, 2024).

Jenis kelamin menegaskan adanya perbedaan biologis diantara laki-laki dengan perempuan (Badan Pusat Statistik, 2022). Perbedaan jenis kelamin dapat mempengaruhi kecenderungan sosial untuk bertindak sesuai dengan dirinya sendiri. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin produktif mereka (Lestari & Aprianti, 2019).

b. Kepercayaan

Menurut Notoatmodjo dalam (R. M. Putri & Fayasari, 2023) merupakan suatu keyakinan atau pemikiran seseorang terhadap suatu objek. Kepercayaan akan suatu hal juga akan diperoleh dari orang tua, kakek maupun nenek. Misalnya seseorang harus percaya bahwa tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) baik serta lengkap misalnya sarung tangan, penutup kepala, masker hingga penutup kaki ketika penjamah makanan dianggap sudah menyebarkan kontaminasi pada produksi makanannya.

c. Pengetahuan

Dalam (Sukarini, 2018) Pengetahuan dimaknai menjadi hasil penginderaan akan suatu hal. Dimana pancaindera manusia diklasifikasikan menjadi penciuman, rasa, pendengaran, penglihatan, raba untuk menjalankan fungsi penginderaan. Pengetahuan kognitif terdiri dari enam tingkat, menurut Notoatmodjo dalam (Sukarini, 2018) yaitu:

- 1) Tahu (*know*) berarti mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Mengingat kembali (*recall*) suatu hal tertentu dari seluruh materi atau stimulus yang telah diterima termasuk dalam pengetahuan tingkat ini.
- 2) Memahami (*comprehension*) yakni suatu kemampuan menginterpretasikan secara tenang dan menguraikan terkait hal-hal yang sudah dipelajari. Orang hendaknya memahami suatu hal sehingga bisa menjelaskan, memanfaatkan contoh, simpulan, meramalkan, ataupun lainnya.
- 3) Aplikasi (*Aplikasi*) yakni suatu kemampuan memanfaatkan bahan ajar materi yang sudah dipelajari pada suatu kondisi sebenarnya. Hal tersebut merujuk akan pemanfaatan hukum, formulasi, metode, prinsip ataupun lainnya pada situasi berbeda.
- 4) Analisis (*Analysis*) yakni suatu kemampuan mengklasifikasikan bahan ajar materi ataupun pada bagian yang saling memiliki korelasi namun berada pada struktur organisasi. Pemakaian kata kerja, misalnya menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengklasifikasikan, dan sebagainya, menegaskan kemampuan atas analisis ini.
- 5) Sintesis (*Synthesis*) yakni kemampuan menaruh ataupun menghubungkan bagian pada wujud baru. Bisa dikatakan sintesis yakni kemampuan menciptakan formulasi baru atas ketersediaan formulasi.
- 6) Evaluasi (*evaluasi*) yakni suatu kemampuan membenarkan ataupun penilaian suatu hal. Penilaian tersebut berasaskan akan kualifikasi sebagaimana ditetapkan sebelumnya ataupun didasarkan pada kriteria sebelumnya.

Berasaskan gagasan Notoatmodjo pada (Rachmawati, 2019) Pengetahuan diklasifikasikan 3 kategori yakni baik, cukup dan kurang. Seseorang dapat dianggap

baik manakala bisa menjawab benar setidaknya 75 hingga 100 persen dari jumlah pertanyaan; seseorang dapat dinyatakan cukup apabila mampu menjawab dengan benar dari 56 hingga 75 persen dari jumlah pertanyaan; dan seseorang dapat dianggap kurang manakala bisa menjawab dengan benar setidaknya 40 hingga 50 persen dari jumlah pertanyaan.

d. Sikap

Berdasarkan Notoatmodjo dalam (Rachmawati, 2019) Sikap yakni suatu kecenderungan merespon stimulus lingkungan, yangmana bisa menetapkan ataupun memberikan arahan pada tindakan seseorang. Pun sikap dimaknai menjadi keadaan jiwa ataupun keadaan berpikir yang direncanakan guna memberikan tanggapan respon, reaksi akan suatu pengalaman yang sudah diorganisasikan dan mempengaruhi tindakan atau praktik langsung maupun tidak langsung. Sikap menjadi wujud reaksi ataupun evaluasi perasaan. Sikap yakni respon yang hanya muncul tatkala seseorang berhadapan dengan stimulus. Ketika seseorang melihat sesuatu, mereka memiliki perasaan yang mendukungnya atau memihaknya, atau tidak memihaknya. Kapasitas untuk melihat dan bereaksi terhadap objek dalam lingkungan tertentu dikenal sebagai perspektif.

1. *Enabling factor* (faktor pemungkin)

Menurut Rachmawati (2019), *Enabling factor* (faktor pemungkin) merupakan faktor yang memfasilitasi terjadinya perilaku. Menurut (Handajani et al., 2021), ketersediaan sarana dan prasarana pada penjamah makanan kaki lima seperti air bersih, tersedia sabun dan tempat sampah yang dibagi sesuai dengan golongan sampah.

Berdasarkan hasil penelitian (Suryani & Dwi Astuti, 2019), menyatakan bahwasanya terdapat korelasi diantara fasilitas sanitasi dengan hygiene sanitasi pihak penjamah asupan makanan yang berarti bahwa penjamah makanan memiliki fasilitas sanitasi yang buruk dibandingkan dengan penjamah makanan yang memiliki fasilitas yang baik. Sedangkan pada penelitian (Avrilianda, 2016), meskipun pengetahuan penjamah makanan dapat dikatakan cukup dan sikap penjamah makanan dapat dikatakan baik, apabila fasilitas belum bisa mencukupi sehingga perilaku hygiene sanitasi makanan yang dilakukan masih belum memenuhi syarat.

2. *Reinforcing factor* (faktor penguat)

Menurut Rachmawati (2019), *Reinforcing factor* (faktor penguat) merupakan faktor yang dapat memperkuat untuk terjadinya perilaku. Faktor ini mencakup peraturan, pengawasan dan dukungan social (Handajani et al., 2021).

a. Peraturan

Peraturan merupakan suatu tata tertib perihal hal yang diperbolehkan serta tidak diperbolehkan serta sifatnya mengikat apabila melanggarnya akan memperoleh sanksi (Nurlatifah & Handajani, 2017). Peraturan pemerintah dijadikan dasar acuan bagi para penjamah makanan kaki lima untuk melaksanakan prinsip hygiene sanitasi makanan sesuai standar. Peraturan-peraturan yang digunakan tersebut antara lain: Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/V1/2011 terkait hygiene sanitasi jasaboga. Peraturan berikut menguraikan terkait prinsip hygiene sanitasi makanan, penjamah makanan dan fasilitas sanitasi. Selain itu, peraturan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 terkait acuan pedoman kualifikasi hygiene sanitasi makanan jajanan dan sarana penjamah makanan.

b. Pengawasan

Pengawasan yakni observasi, penilaian, koreksi, serta pengevaluasian tindakan yang dilaksanakan individu yang bertanggung jawab atas kinerja penjamah makanan (Nurlatifah & Handajani, 2017). Berdasarkan pengamatan (Nurlatifah & Handajani, 2017) menyatakan bahwa pengawasan dan aturan dapat memberikan kontribusi pada perilaku *hygiene* penjamah makanan. Tugas pengawasan selain pengamatan, penilaian, mengoreksi dan mengevaluasi yaitu mencari feedback yang kemudian akan diberikan pengarahan apabila kegiatan tidak berjalan dengan semestinya.

B. *Personal Hygiene*

Dalam bahasa Yunani, "*personal hygiene*" dimaknai menjadi "*personal*" ataupun "perorangan", "*hygiene*" atau "kesehatan". *Personal hygiene* yakni perawatan diri sendiri yangmana dilaksanakan guna pertahanan kesehatan fisik serta psikologis. Berdasarkan definisi tersebut, kesehatan pribadi dimaksudkan upaya seseorang bertahan serta mengoptimalisasi kebersihan serta kesehatan dirinya demi meraih kesejahteraan jasmani dan rohani. Untuk menghindari kontaminasi asupan makanan di semua tahap proses, mulai dari persiapan hingga penyajian (Assidiq et al., 2019).

Kebersihan pribadi penting untuk orang sehat dan orang sakit. Masalah kesehatan yang terkait dengan kebersihan diri termasuk kebersihan kulit rambut, kuku tangan dan kaki, kulit, pakaian, gigi dan mulut, serta perawatan tubuh menyeluruh. Mengolah makanan dengan aman dan berkualitas tinggi membutuhkan kebersihan pribadi penjamah makanan yang baik (Susanti et al., 2017).

Peranan penjamah makanan dianggap krusial perihal proses pengelolaan asupan makanan. Penjamah makanan meningkatkan kemungkinan terkena penyakit. Sehingga pihak penjamah hendaknya tampil sehat serta terampil. Kesehatan pribadi dan kebiasaan sehat penjamah makanan hendaknya mendapatkan atensi lebih. Penjamah makanan harus melihat sanitasi makanan sebagai bagian dari hidupnya. Mereka harus menyadari betapa pentingnya kesehatan makanan, kebersihan pribadi, kebiasaan bekerja, minat, dan perilaku sehat. Kontaminasi bakteri dapat dicegah dengan menjaga higienis penjamah makanan, menangani asupan makanan supaya bersih serta higiene. Oleh karena itu, aspek kebersihan pihak penjamah makanan dianggap esensial menjadi bagian dari rantai menghilangkan bakteri yang menyebabkan penyakit (Syafraan, 2020).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 2 Tahun 2023 terkait Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Tahun 2014 perihal Kesehatan Lingkungan berstandar baku mutu kesehatan lingkungan dan kualifikasi kesehatan media air, udara, tanah, pangan, sarana dan bangunan, dan vektor dan binatang pembawa penyakit bagian penjamah makanan yaitu

- a. Hendaknya sehat serta terbebas dari deviansi menular (misalnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A,),
- b. Penjamah makanan yang terjangkit sakit tak diijinkan mengolah asupan makanan setidaknya beberapa waktu hingga dinyatakan sembuh.
- c. Memakai perlindungan diri secara lengkap, misal apron, masker, tutup kepala serta alas kaki/sepatu tertutup, berbahan baku kuat serta tak licin, menutupi seluruh bagian luka tangan apabila ada usahakan penutup tahan air dan bersih.
- d. Memakai baju kerja yang hanya dipakai di kawasan kerja,

- e. Rawat kebersihan kuku, usahakan selalu pendek, bersih, tak memakai pewarna kuku.
- f. Kerap kali mencuci tangan memakai sabun sebelum serta berkala ketika mengolah pangan,
- g. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- h. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk serta mengunyah makanan ketika sedang mengolah produksi makanan.
- i. Tidak handle makanan sesudah menggaruk anggota badan dan tidak mencuci tangan ataupun mengaplikasikan sanitizer,
- j. Mencomot pangan matang memakai sarung tangan ataupun alat bantu (misalnya sendok, penjapit makanan).
- k. Melaksanakan pemeriksaan kesehatan berkala setidaknya 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
- l. Mempunyai sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
- m. Pengelola/Pemilik/penaggung jawab bersertifikat Pelatihan Keamanan pangan siap saji.
- n. Diutamakan bagi jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melaksanakan diagnosa kesehatan sebelum kerja.
- o. Penjamah Pangan TPP memiliki kewajiban memberikan label pengawasan cukup memperoleh penyuluhan keamanan pangan siap saji serta terbit sertifikat.

Beberapa faktor yang berdampak akan *personal hygiene* seseorang yakni

a. Body Image

Gambaran dirinya sendiri sangat bergantung akan kebersihan dirinya, misalnya adanya perubahan fisik sehingga menimbulkan orang lain acuh akan kebersihannya.

b. Status sosial ekonomi

Kebersihan pribadi sangat dipengaruhi oleh tingkat sosial ekonomi ini karena memerlukan beberapa alat seperti anti septik tangan, alat mandi, pasta gigi, dan sabun.

c. Pengetahuan

Manakala seseorang menemukan alasan menjaga kebersihan diri, mereka akan melakukannya untuk menjaga kesehatan mereka sendiri.

d. Budaya

Dalam beberapa budaya, mandi dilarang ketika seseorang sakit.

e. Kondisi fisik

Ketika seseorang yang sakit maka skala penjagaan kebersihan dirinya akan minim pula.

Personal hygiene dapat mengoptimalkan kesehatan seseorang, penjagaan kebersihan diri seseorang, minimnya kesadaran akan kebersihan, menciptakan keindahan, optimalisasi kepercayaan diri. Bagi penjamah makanan, *personal hygiene* bisa mengoptimalkan pengolahan produksi pangan, menjauhkan kontaminasi silang, merawat kesehatan serta higienis makanan.

Pada hasil penelitian (A. K. Sari & ., 2018), menegaskan bahwasanya *personal hygiene* penjamah makanan di Sekolah Dasar Kecamatan Gading Cempaka memperoleh hasil bahwasanya sesuai akan standarisasi sehingga sesuai akan

persyaratan yakni sejumlah 2 (15,4%) serta yang tidak sesuai akan kualifikasi yakni sejumlah 11 (84,6%). Hal tersebut disebabkan penjamah makanan tidak mencuci tangan memakai sabun sebelum menjamah makanan sejumlah (69,2%), tak memakai sarung tangan sejumlah (76,9%), tak memakai celemek sejumlah (69,2%) memiliki kuku panjang dan kotor sebanyak (76,9%). Sedangkan pada hasil penelitian (Miranti & Adi, 2016) menunjukkan bahwa sebagian besar *personal hygiene* penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan di Asrama Putri Al Izzah Kota Batu dan AR Rohmah Malang diklasifikasikan sedang sejumlah 17 orang (85%). Hal tersebut disebabkan karena penjamah makanan tidak menggunakan APD lengkap, tak mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah, tak adanya optimalnya fasilitas sabun mencuci tangan (Miranti & Adi, 2016).

C. Penjamah Makanan

Seseorang yangmana menjamah makanan yakni seseorang yang menyiapkan, mengolah, menyimpan, menyampaikan, serta menyajikannya. Seseorang yang terlibat langsung dengan asupan makanannya serta peralatannya yakni sejak persiapan, membersihkan, mengolah, transportasi, serta menyajikan dinamakan penjamah makanan. Penjamah makanan berperan krusial pada tiap tahapan proses pengolahan makanan tersebut karena mereka memiliki kemungkinan bisa menyebarluaskan deviansi penyakit ataupun bisa terkontaminasi pada makanan yang mereka jamah. Sehingga orang yang menjamah makanan hendaknya berupaya menjaga kesehatan, bersih, dan memiliki keterampilan yang diperlukan untuk memproses makanan (Handajani et al., 2021).

Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 terkait kualifikasi higienis dan sanitasi jasaboga menegaskan bahwasanya penjamah makanan hendaknya memakai apron serta topi kerja. Selain itu, mereka dilarang melangsungkan kegiatan misalnya mengolah asupan makanan, garuk kepala, pakai perhiasan selain cincin kawin polos, makan ataupun minum pada kawasan kerja, bicara bersama orang lain ketika masak makanan.

Penjamah makanan berperan esensial pada proses pengolahan makanan. Kontaminasi mikrobiologis sering terjadi ketika makanan diproses. Mikroorganisme yang hidup dalam tubuh manusia bisa menularkan deviansi ke kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku, tangan. *Escherichia coli* yakni patogen makanan paling umum. Bakteri berikut umumnya bisa mengkontaminasi silang dari orang yang memakan makanan mereka dengan tangan mereka dan kemudian masuk pada asupan makanan yang ada (Dewi, 2024).

D. Penyuluhan

Penyuluhan adalah usaha untuk memberikan hal-hal baru kepada orang-orang agar mereka tertarik serta bersedia mengimplementasikan pada kehidupan keseharian. Penyuluhan adalah usaha untuk memberikan pengetahuan, informasi, dan keterampilan baru kepada orang-orang agar mereka dapat membangun sikap hidup yang seharusnya (Saparini, 2017). Beberapa faktor sasaran yang perlu di perhatikan ketika penyuluhan yakni

a. Tingkat Pendidikan

Pengaruh jenjang edukasi akan cara seseorang mendapatkan berita informasi. Umumnya, kian tinggi jenjang pendidikan seseorang, maka kian mudah mereka mendapatkan berita informasi.

b. Tingkat sosial ekonomi

Kian tinggi skala sosial maka kian mudah pula mendapatkan berita informasi baru.

c. Adat istiadat

Dampak adat bisa menyerap berita informasi baru disebabkan kalangan masyarakat sangat menghargai dan berasumsi menjadi hal yang tak bisa diacuhkan.

d. Kepercayaan masyarakat

Kalangan kemasyarakatan akan lebih memberikan atensinya pada penyampaian berita informasi oleh orang-orang yang sudah familiar dengan mereka, ini dikarenakan muncul kepercayaan masyarakat akan berita informasi yang disampaikan.

Untuk menjamin keberlanjutan diantara berita informasi yang diberikan informan dengan informasi yang didapatkan penerima informasi, penyuluhan membutuhkan bantuan pada kegiatan misalnya pemanfaatan media ataupun alat peraga. Media adalah alat promosi kesehatan yangmana dimanfaatkan guna memudahkan komunikasi serta penyebaran informasi. Media dapat digunakan guna promosi kesehatan melalui dilihat, didengar, diraba, dirasa, dicium. Adapun beberapa jenis media dalam penyuluhan yaitu

- 1) Media cetak, yang merupakan jenis media statistik yang menampilkan pesan visual sebagai unsur utamanya. Media cetak biasanya berisi ungkapan kata,

gambar, ataupun foto tersusun pada tatanan warna. Contohnya termasuk poster, *leaflet*, booklet, brosur, *flipchart*, stiker, pamflet, surat kabar.

- 2) Alat bantu elektronik memungkinkan orang melihat dan mendengar media elektronik, yaitu media yang bergerak dan dinamis. TV, radio, film, video film, CD, dan VCD adalah beberapa jenisnya.

E. *Leaflet*

Leaflet biasanya dimanfaatkan guna penyampaian berita informasi ataupun pesan, misal pesan terkait kesehatan, lembaran terlipat. *Leaflet* berisi berita informasi berwujud kalimat, gambar. *Leaflet* bisa disebarkan langsung pada kalangan masyarakat serta memiliki fungsi menjadi alat memberi tahu masyarakat terkait hal-hal yang sukar diuraikan. Berasaskan gagasan Kholid dalam (Adila & Safitri, 2017), *leaflet* yakni wujud media publikasi dimana penyebarannya melalui cara dibagikan. *Leaflet* berukuran 20 x 30 cm serta berisi tulisan 200- 400 kata.

Berasaskan gagasan Indriana dalam (Elsaday, Bella 2023), Media cetak *leaflet* memiliki banyak keuntungan, seperti: mereka bisa menampilkan pesan ataupun berita informasi pada jumlah banyak, bisa dipelajari siswanya sesuai akan keperluannya, peminatannya, daya tangkas nya sehingga mereka bisa dibawa ke mana saja, dipelajari kapan saja (Adila & Safitri, 2017). Kurangnya lembaran cetak termasuk bahan cetak yang tebal , yang memakan waktu lama untuk dicetak , dan kertas dan cetakan yang buruk cepat rusak dan robek (Adila & Safitri, 2017).

Peneliti menggunakan *leaflet* sebagai media edukasi untuk memastikan bahwa penjamah makanan bisa membaca *leaflet* secara mudah serta singkat bisa dibaca dimanapun.