

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Konsep Pengetahuan**

##### **1. Pengertian pengetahuan**

Umumnya sebagian besar pengetahuan yang kita miliki berasal dari indera telinga dan mata. Pengetahuan adalah aspek krusial yang mempengaruhi bagaimana seseorang melakukan tindakan atau perilaku yang terlihat Notoatmodjo, (2018). Dalam struktur kognitif, pengetahuan terbagi menjadi enam kategori, yaitu :

##### **a. Tahu (*Know*)**

Pada tahap *know* ini didefinisikan sebagai kemampuan untuk mengingat materi yang telah dipelajari sebelumnya. tingkat ini yaitu mampu mengingat (*recall*) stimulus atau informasi yang pernah diterima di masa lalu.

##### **b. Memahami (*Comprehension*)**

Memahami merujuk pada kemampuan individu untuk menggambarkan objek yang telah pahami secara tepat serta mampu memberikan interpretasi yang tepat.

##### **c. Aplikasi (*Application*)**

Aplikasi didefinisikan sebagai kemampuan mengimplementasikan pengetahuan yang dipelajari pada kondisi sesungguhnya.

##### **d. Analisis (*Analysis*)**

Analisis adalah kemampuan untuk membagi materi atau objek menjadi bagian-bagian yang lebih kecil, namun tetap dalam kerangka struktur organisasi dan hubungan antar bagian tersebut.

e. Sintesis (*Syntesis*)

Sintesis mengacu pada keterampilan dalam menggabungkan berbagai komponen menjadi sebuah bentuk satu kesatuan baru yang utuh. Dengan kata lain, sintesis adalah kemampuan untuk menghasilkan suatu rumusan baru dari perpaduan konsep - konsep yang telah ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi berhubungan dengan ketrampilan dalam memberikan penilaian atau menganalisis suatu objek secara sistematis. Proses pengukuran biasanya dilakukan dengan metode wawancara atau kuesioner yang berisi pertanyaan terkait materi tertentu yang menjadi fokus penelitian.

## **2. Faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan**

a. Usia

Usia merupakan rentang waktu hidup seseorang yang dihitung mulai dari saat kelahirannya. Seiring dengan bertambahnya usia, seseorang cenderung memiliki pengetahuan yang lebih banyak karena ilmu diperoleh dari pengalaman pribadi serta informasi yang diterima orang lain.

b. Minat

Minat didefinisikan sebagai keinginan yang kuat terhadap sesuatu. Jika seseorang memiliki pengetahuan yang mendalam dan didukung oleh minat yang tinggi, maka kemungkinan besar mereka akan mencapai hasil yang diharapkan.

c. Pendidikan

Pendidikan merupakan proses yang bertujuan untuk mengembangkan seluruh potensi dan tindakan manusia melalui pengetahuan. Pendidikan memiliki peran

penting dalam membentuk kualitas manusia yang berimbas pada peningkatan pengetahuan.

d. Faktor lingkungan

Lingkungan meliputi seluruh situasi dan kondisi disekitar manusia yang berdampak pada pertumbuhan individu maupun kelompok.

### **3. Cara memperoleh pengetahuan**

(Notoatmodjo, 2018) menjelaskan bahwa terdapat dua kategori utama dalam cara memperoleh pengetahuan, yaitu:

a. Cara non ilmiah dalam memperoleh pengetahuan sebagai berikut :

1) Cara coba salah (*Trial and Error*)

Metode coba-coba dilakukan dengan cara mencoba berbagai opsi untuk menyelesaikan suatu permasalahan. Apabila satu upaya tidak berhasil, maka dicoba dengan alternatif lainnya hingga masalah tersebut dapat diselesaikan.

2) Berdasarkan pengalaman pribadi

Melalui pengalaman, seseorang dapat menemukan kebenaran dari pengetahuan yang dimilikinya. Dengan demikian, pengalaman juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pengetahuan. Tindakan ini dilakukan dengan mengulang pengalaman masa lalu saat menghadapi dan menyelesaikan suatu masalah.

3) Cara kekuasaan atau otoritas

Wawasan yang didapat melalui cara ini berasal dari tokoh masyarakat baik yang memiliki posisi resmi maupun tidak, para ahli agama atau prinsip-prinsip orang lain yang memiliki otoritas. Pengetahuan ini diperoleh tanpa melalui proses pengujian atau pembuktian kebenarannya, baik melalui bukti empiris maupun penalaran individu.

- b. Cara ilmiah dalam memperoleh pengetahuan sebagai berikut :

Metode ini dikenal sebagai metode ilmiah (*Research Methodology*). Langkah pertama yaitu melakukan observasi langsung terhadap fenomena alam maupun social. Hasil observasi tersebut disusun atau dikelompokkan untuk disimpulkan secara umum.

## **B. Konsep Perilaku**

### **1. Definisi perilaku**

Tindakan atau aktivitas yang dilakukan seseorang terhadap sesuatu dapat berkembang menjadi kebiasaan, yang dipengaruhi oleh keyakinan yang dimilikinya. Perilaku manusia pada dasarnya mencakup aktivitas atau tindakan, baik yang terlihat maupun yang tidak terlihat, yang terjadi dalam hubungan antara individu dengan lingkungan. Hal ini mencakup aspek pengetahuan, sikap, dan perilaku individu (Adventus, 2019)

### **2. Faktor yang mempengaruhi perilaku**

- a. Faktor predisposisi (*predisposing factors*)

Faktor ini mencakup berbagai hal seperti jenjang pendidikan, wawasan, status sosial ekonomi, pandangan hidup, kepercayaan dan keyakinan yang ada dalam lingkungan sekitar.

- b. Faktor pendukung (*enabling factors*)

Faktor ini berkaitan dengan tersedianya fasilitas dan infrastruktur.

- c. Faktor penguat (*reinforcing factors*)

Faktor ini meliputi sikap dan tindakan para tokoh masyarakat, pemuka agama, aparat yang terlibat dalam penegakan kebijakan, baik dari tingkat pusat maupun daerah, yang berkaitan dengan kesehatan. Selain pengetahuan, sikap yang

mendukung, dan tersedianya fasilitas, masyarakat juga membutuhkan teladan atau panutan dari para tokoh dan petugas sebagai unsur dalam membentuk perilaku mereka

### **3. Pembentukan perilaku**

Menurut Notoatmodjo, (2017) perilaku yang dibangun atas dasar pengetahuan cenderung lebih bertahan lama dibandingkan dengan perilaku yang tidak dilandasi oleh pemahaman. Perubahan perilaku dalam diri seseorang terjadi melalui serangkaian yang berurutan, yaitu:

- a. *Awareness* merupakan individu mulai menyadari atau mengetahui stimulus (objek) yang ada.
- b. *Interest* merupakan individu mulai tertarik dengan stimulus yang diberikan, dan sikapnya mulai terbentuk.
- c. *Evaluation* adalah tahap dimana seseorang mulai menilai apakah stimulus membawa dampak positif atau negatif bagi dirinya yang mencerminkan adanya perubahan sikap kearah yang lebih positif.
- d. *Trial* adalah seseorang mulai menerapkan perilaku baru yang sejalan dengan yang diinginkan dari stimulus.
- e. *Adoption* yaitu seseorang menerapkan perilaku baru yang sejalan dengan pemahaman, kesadaran serta sikap yang dimiliki terhadap stimulus yang diterima.

### **C. Konsep Penjamah Makanan**

#### **1. Pengertian penjamah makana**

Menurut Kementerian Kesehatan, (2023) penjamah makanan merupakan individu yang terlibat langsung dalam menangani makanan dan peralatannya, mulai

dari proses persiapan, pencucian, pengolahan hingga pengangkutan dan penyajian. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga standar kebersihan dan keamanan pangan sehingga makanan yang disajikan tetap higienis dan berkualitas.

## **2. *Hygiene* perorangan penjamah makanan**

Berdasarkan Permenkes RI No 78 Tahun 2013 mengenai Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, personal *hygiene* dan kondisi kesehatan penjamah makanan menjadi faktor utama dalam menjamin proses pengolahan makanan yang sehat dan bermutu. Hal ini disebabkan oleh potensi penjamah makanan untuk mencemari bahan pangan dengan berbagai jenis kontaminasi baik itu fisik, kimia maupun biologis. Oleh karena itu, penjamah makanan diwajibkan untuk mematuhi prosedur yang benar guna menghindari kontaminasi terhadap makanan yang dikelolanya. Menurut Sakdiyah, (2018) prosedur utama yang harus dipatuhi oleh penjamah makanan meliputi :

### **a. Mencuci tangan**

Tangan yang tidak bersih atau terkontaminasi berpotensi memindahkan bakteri atau virus pathogen dari tubuh, tinja maupun sumber lain kedalam makanan. Sehingga mencuci tangan merupakan langkah penting yang wajib dilakukan oleh seluruh pekerja yang berperan dalam pengolahan makanan. Dengan menggunakan sabun dan membilasnya secara menyeluruh, banyak mikroorganisme yang menempel pada tangan dapat dihilangkan.

### **b. Kebersihan dan kesehatan diri**

Kondisi kesehatan yang baik menjadi syarat utama bagi seseorang yang terlibat dalam pengolahan makanan. Sehingga penjamah makanan dianjurkan untuk menjalani pemeriksaan kesehatan secara berkala setiap enam bulan. Memastikan

kesehatan para pengolah makanan sangat penting untuk memastikan keamanan pangan dan menghindari kontaminasi makanan.

Beberapa perilaku yang harus diterapkan oleh penjamah makanan guna menjamin keamanan makanan yaitu :

- 1) Sebelum mulai bekerja dan memegang makanan, penjamah makanan wajib melakukan cuci tangan dengan sabun.
- 2) Berpakaian yang rapih dan bersih.
- 3) Memakai sarung tangan dan masker (penutup mulut)
- 4) Rambut diikat dan ditutup menggunakan *hairnet* untuk menghindari rambut yang jatuh ke makanan.
- 5) Apabila selesai dari toilet, tangan wajib Kembali dicuci Kembali menggunakan sabun.
- 6) Penjamah makanan yang mempunyai luka pada tubuhnya agar menutupi luka dengan plester yang tahan air untuk memastikan bahwa mikroba dari luka tersebut tidak berpindah kedalam makanan.

#### **D. Konsep *Hygiene* dan Sanitasi Makanan**

##### **1. Definisi sanitasi makanan**

Sanitasi makanan dapat didefinisikan sebagai serangkaian tindakan selama pengolahan makanan yang bertujuan untuk mencegah risiko kesehatan yang dapat timbul, mulai dari tahap sebelum pengolahan, saat proses pengolahan, penyimpanan dan penyajian makanan. Sanitasi makanan bertujuan untuk menghindari penyakit, keracunan dan masalah kesehatan lainnya yang dapat muncul akibat interaksi antara faktor-faktor lingkungan hidup manusia.

## **2. Prinsip *hygiene* sanitasi makanan**

Ada enam prinsip utama dalam *hygiene* sanitasi makanan, diantaranya :

### **a. Pemilihan bahan baku**

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dikenali dari berbagai karakteristik fisik dan kualitasnya, seperti bentuk, warna, kesegaran dan aroma serta indikator lainnya.

### **b. Penyimpanan bahan makanan**

Penyimpanan bahan makanan dibedakan menjadi dua, yaitu untuk bahan makanan basah dan bahan kering. Metode penyimpanan ini bertujuan mempertahankan kesegaran bahan supaya layak digunakan. (Kemenkes RI, 2004)

### **c. Proses pengolahan makanan**

Persiapan bahan makanan melibatkan beberapa langkah termasuk mencuci, mengupas, memotong, dan langkah-langkah lainnya. Dalam proses pengolahan makanan, terdapat tiga aspek utama yang harus diperhatikan, diantaranya:

#### **1) Tempat pengolahan makanan**

Tempat dimana makanan diproses dikenal sebagai dapur. Dapur memainkan peran penting dalam proses pengolahan makanan, sehingga harus selalu menjaga kebersihan dapur dan area sekitarnya secara rutin (Sumantri A, 2015)

#### **2) Tenaga kerja dalam pengolahan makanan**

Kesehatan dan cara kerja tenaga pengolah makanan dapat mempengaruhi kemungkinan terjadinya kontaminasi atau pencemaran pada makanan.

#### **3) Cara pengolahan makanan**

Melakukan proses makanan yang baik melibatkan penggunaan alat yang bersih dan bahan-bahan yang masih segar, termasuk sayuran dan buah-buahan.



d. Penyimpanan makanan jadi

Penyimpanan makanan matang yang telah dimasak dikategorikan menjadi dua metode: penyimpanan dilakukan pada suhu ruang maupun suhu rendah. Untuk bahan pangan yang mudah rusak disarankan disimpan dalam kondisi dingin, dengan suhu dibawah 4°C. Sementara makanan yang akan disajikan setelah enam jam penyimpanan perlu disimpan dalam kisaran suhu antara -5°C hingga -10°C (Sumantri A, 2015).

e. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan harus dilakukan dengan tepat, dengan peralatan yang tertutup rapat dan terjaga kebersihannya untuk mencegah kontaminasi oleh debu, kotoran, serangga, atau hewan lainnya.

f. Cara penyajian makanan

Dalam penyajian makanan, sangat penting untuk menjaga makanan agar terhindar dari kontaminasi dengan memastikan peralatan yang selalu dipakai dalam keadaan bersih serta petugas penyaji wajib menjaga kesopanan, kesehatan diri dan kebersihan pakaian mereka (Mundiatun D, 2015).

## **E. Konsep Warung Makan**

### **1. Definisi Warung Makan**

Warung makan suatu bentuk usaha yang melayani penyediaan makanan dan minuman untuk masyarakat umum. Salah satu langkah penting dalam memastikan kesehatan makanan dan minuman adalah dengan mengawasi sanitasi warung makan. Sesuai dengan persyaratan kesehatan, lokasi warung makan harus tidak berdekatan dengan sumber pencemaran, bahan makanan dan minuman harus

dengan kondisi yang layak konsumsi, serta penyimpanan minuman harus terjaga kebersihannya dan terbebas dari serangga serta tikus.

Banyak warung makan dan restoran di Indonesia yang masih kurang memahami pentingnya *hygiene* dan sanitasi terkait kesehatan. Umumnya, pemilik warung makan atau restoran lebih fokus pada aspek komersial dan kurang memberi perhatian terhadap ketentuan kesehatan maupun sanitasi lingkungan. Untuk memastikan pengawasan yang efektif terhadap kebersihan dan sanitasi dapat berjalan optimal, dibutuhkan adanya peraturan yang mengatur tentang pendirian dan pengelolaan fasilitas umum, termasuk warung makan dan restoran, sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan

## **2. Persyaratan lokasi bangunan**

Persyaratan kesehatan untuk warung makan yang dibahas dalam tulisan ini merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 mengenai Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Persyaratan tersebut mencakup berbagai aspek terkait lokasi dan bangunan warung makan, antara lain :

### **a. Lokasi**

Warung makan tidak berada didekat sumber-sumber pencemar seperti pembuangan sampah, toilet umum dan fasilitas pengolahan limbah yang dapat menimbulkan risiko kontaminasi terhadap makanan.

b. Bangunan

Pembagian ruangan di tempat usaha minimal mencakup area dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang khusus untuk karyawan serta ruang administrasi. Masing-masing ruangan harus dipisahkan dengan sekat dan disambungkan melalui pintu penghubung antar ruang.

c. Kontruksi

1) Lantai harus tahan air, permukaannya rata, tidak licin serta mudah untuk dibersihkan

2) Permukaan dinding bagian dalam harus rata dan mudah untuk dibersihkan. Selain itu, bagian dinding yang sering terkena cipratan air harus dilapisi dengan material yang tahan air dan mudah untuk dibersihkan.

d. Ventilasi

Ventilasi alam harus memenuhi kriteria berikut :

1) Memastikan sirkulasi udara yang baik.

2) Mampu mengeluarkan uap, gas, asap, bau dan debu dari dalam ruangan.

Apabila ventilasi alami tidak mencukupi, maka diperlukan ventilasi buatan untuk memenuhi standar tersebut.

e. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan disetiap ruangan harus memadai agar mendukung pengolahan makanan secara optimal serta kegiatan pembersihan. Penerangan harus merata dan tidak menyilaukan sehingga dapat meminimalkan bayangan yang jelas.

f. Atap

Atap harus bebas dari kebocoran dan tidak menjadi tempat bersembunyi bagi tikus maupun serangga lainnya.

### **3. Persyaratan fasilitas sanitasi**

- a. Air bersih yang jumlahnya memadai untuk mendukung semua aktivitas yang tersedia di setiap area kegiatan.
- b. Pembuangan air limbah wajib berfungsi sesuai standar dan terbuat dari material yang tahan air. Contohnya seperti saluran tertutup dan *septic tank*
- c. Toilet tidak boleh memiliki akses langsung ke area dapur maupun Gudang penyimpanan makanan.
- d. Tempat sampah sebaiknya menggunakan material tahan air serta memiliki tutup.
- e. Fasilitas cuci tangan wajib disediakan Bersama sabun dan alat untuk mengeringkan tangan.
- f. Tempat mencuci peralatan sebaiknya terbuat dari material yang tahan lama, dan mudah untuk dibersihkan
- g. Tersedianya tempat pencuci bahan makanan
- h. Fasilitas penyimpanan pakaian (*locker*) untuk pekerja diletakkan di ruangan tersendiri yang terpisah dari area dapur dan gudang.

### **4. Persyaratan dapur, ruang makan dan gudang makan**

- a. Dapur
  - 1) Ruang dapur harus bebas dari serangga, tikus dan Binatang lainnya.
  - 2) Tungku dapur wajib dilengkapi dengan alat penangkap asap, cerobong asap dan *greasetrap*.
  - 3) Area dapur harus dipisahkan secara langsung dari toilet dan ruang hunian.
- b. Ruang makan

- 1) Area untuk menyajikan makanan siap saji harus dilengkapi dengan fasilitas khusus yang memastikan makanan tidak terkontaminasi.
- 2) Rumah makan atau restoran tanpa dinding harus dirancang sedemikian rupa untuk menghindari pencemaran.
- 3) Perlengkapan set kursi harus bersih.

c. Gudang bahan makanan

- 1) Kapasitas penyimpanan bahan makanan di Gudang harus disesuaikan dengan jumlah barang yang disimpan.
- 2) Gudang wajib dilengkapi dengan rak-rak penyimpanan untuk menata bahan makanan secara rapi.
- 3) Gudang makan wajib diperuntukkan khusus bagi penyimpanan bahan makanan dan tidak boleh digunakan untuk barang lainnya.

**5. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi**

a. Bahan makanan

- 1) Bahan makanan harus dengan kondisi bagus
- 2) Bahan makanan harus berasal dari sumber yang diakui dan terjamin kualitasnya.

b. Makanan jadi harus dengan keadaan segar, tanpa kerusakan atau pembusukan.

Untuk makanan kaleng kondisi kemasan harus utuh tanpa adanya kebocoran atau penggelembungan.

**6. Persyaratan pengolahan makanan**

- a. Seluruh tahapan pengolahan makanan wajib dilakukan secara higienis dan tanpa kontak langsung dengan tubuh.
- b. Setiap tenaga kerja yang mengolah makanan harus menggunakan celemek, penutup kepala, Sepatu khusus dapur.

- c. Orang yang menangani makanan tidak diperbolehkan merokok, makan, atau mengunyah, serta harus menghindari penggunaan peralatan dan fasilitas yang tidak terkait dengan proses pengolahan makanan.

## **7. Persyaratan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi**

### **a. Penyimpanan bahan makanan**

- 1) Tempat penyimpanan harus selalu dalam kondisi bersih.
- 2) Penyimpanan bahan makanan harus dipisahkan dari makanan siap saji.
- 3) Bahan makanan disimpan berdasarkan kategori sejenis dan ditata rapi di rak agar tidak merusak kualitasnya.

### **b. Penyimpanan makanan jadi**

- 1) Harus terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga, dan hewan.
- 2) Makanan dengan daya tahan rendah harus disimpan dengan suhu minimal 65,5°C atau lebih panas, atau pada suhu dingin maksimal 4°C.
- 3) Makanan yang mudah rusak dan akan digunakan untuk jangka waktu lama (lebih dari 6 jam) harus disimpan dengan cara yang sesuai.

## **F. Konsep Dasar Penyuluhan**

### **1. Definisi penyuluhan**

Penyuluhan kesehatan merupakan aktivitas pendidikan yang bertujuan untuk penyebaran informasi serta membangun keyakinan, agar masyarakat tidak hanya menjadi sadar, mengetahui, dan memahami, tetapi juga termotivasi untuk melaksanakan rekomendasi kesehatan.

Menurut Departemen Kesehatan RI dalam Fitriani (2011), penyuluhan kesehatan merupakan kombinasi dari berbagai kegiatan dan peluang yang berlandaskan prinsip-prinsip pembelajaran, bertujuan untuk membentuk kondisi

yang mendorong seseorang, keluarga, maupun kelompok masyarakat secara keseluruhan berkeinginan untuk hidup sehat, memahami langkah-langkah yang diperlukan dan menerapkan tindakan yang dapat diambil, baik secara individu maupun kelompok, dalam mencari bantuan jika diperlukan.

## **2. Langkah-langkah perencanaan penyuluhan**

### **a. Mengenal masalah**

Melalui penyuluhan, identifikasi masalah yang perlu diatasi dengan program dilakukan, serta dasar pertimbangan yang dijadikan acuan dalam menentukan masalah yang akan diselesaikan. Selain itu, penting untuk mempelajari masalah yang meliputi pemahaman, sikap, dan perilaku individu, kelompok, atau masyarakat.

### **b. Mengenal masyarakat**

Mengenal masyarakat adalah penting, karena sasaran program adalah masyarakat itu sendiri. Oleh karena itu, setiap perencanaan program harus mempertimbangkan aspek-aspek kehidupan masyarakat. Beberapa aspek yang harus dipertimbangkan saat perencanaan ini meliputi jumlah penduduk, kondisi sosial dan ekonomi, pola komunikasi dalam masyarakat, ketersediaan sumber daya yang tersedia, serta pengalaman masyarakat dengan program-program yang telah dijalankan sebelumnya.

### **c. Menentukan tujuan penyuluhan**

Penyuluhan kesehatan bertujuan membantu individu atau kelompok mengembangkan konsep dan rasa percaya diri untuk mengubah perilaku mereka, baik saat ini maupun dimasa depan. Penyuluhan ini juga berfungsi meningkatkan pengetahuan peserta mengenai topik yang dibahas.

d. Menentukan isi penyuluhan

Materi penyuluhan perlu disampaikan dengan bahasa yang mudah dipahami audiens, sehingga dapat diimplementasikan dengan sumber daya yang tersedia atau yang mudah diakses.

e. Menentukan metode penyuluhan

Pada tahap ini, penting untuk menetapkan cara penyampaian informasi kepada target audiens sasaran agar tujuan dapat tercapai secara efektif. Pemilihan metode disesuaikan berdasarkan tujuan yang ingin diwujudkan dalam proses penyuluhan.

**G. Media *Leaflet***

Media penyuluhan merupakan media yang digunakan untuk menyebarkan informasi kesehatan. Alat-alat ini digunakan untuk mempermudah masyarakat dalam menerima pesan-pesan kesehatan. Menurut fungsinya dalam menyampaikan informasi kesehatan, media memiliki kategori utama yang meliputi media cetak, media elektronik dan media papan (Notoatmodjo, 2017)

*Leaflet* merupakan jenis media penyuluhan kesehatan yang termasuk dalam kategori media cetak. Media menyampaikan informasi berupa teks, gambar, atau gabungan keduanya menggunakan lembaran kertas yang dilipat. Biasanya, ukuran *leaflet* adalah 20 cm x 30 cm dan berisi kata antara 200 hingga 400 kata.

Keunggulan *leaflet* terletak pada kesederhanaannya dan biaya produksinya yang relatif murah. Klien dapat mengatur pembelajaran mereka secara mandiri, serta membacanya kapanpun ada waktu luang. Informasi dalam *leaflet* juga dapat mudah dibagikan kepada keluarga, teman, atau orang lain. Penggunaan *leaflet*, membantu masyarakat lebih mudah mengingat informasi disampaikan. *Leaflet* mampu menyajikan informasi yang rinci dan sulit disampaikan secara lisan, mudah



untuk dibuat, dapat diperbarui serta dapat disesuaikan dengan kelompok target. Media ini sangat efektif memperkenalkan gagasan atau informasi baru terhadap publik (Adventus, dkk, 2019)