

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Perilaku

1. Perilaku Higiene Tenaga Penjamah Makanan Perilaku

a. Pengertian perilaku

Perilaku adalah bentuk respon atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme (orang) namun dalam memberikan respon sangat tergantung pada karakteristik ataupun faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan (Azwar, 2016). Dalam buku Wardiah (2016) yang berjudul Teori Perilaku dan Budaya Organisasi, disebutkan beberapa pengertian perilaku menurut para ahli di antaranya, Menurut Gibson, perilaku adalah suatu aktivitas yang dikerjakan seseorang. Leonard F. Polhaupessy menguraikan perilaku adalah sebuah gerakan yang dapat diamati dari luar, seperti orang berjalan, naik sepeda, mengendarai motor atau mobil. Menurut Soekidjo, perilaku adalah kegiatan atau aktivitas organisme (makhluk hidup) yang bersangkutan. Departemen Pendidikan Nasional (Depdiknas) berpendapat bahwa perilaku juga merupakan tanggapan atau reaksi individu terhadap rangsangan atau lingkungan. Skinner menyatakan bahwa perilaku adalah respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar).

b. Bentuk-bentuk perilaku

Perilaku dapat diberi batasan sebagai suatu tanggapan individu terhadap rangsangan yang berasal dari dalam maupun luar diri individu tersebut. Secara garis besar bentuk perilaku ada dua macam, yaitu :

- 2) Perilaku Pasif (respons internal) Perilaku yang sifatnya masih tertutup, terjadi dalam diri individu dan tidak dapat diamati secara langsung. Perilaku ini sebatas sikap belum ada tindakan yang nyata.
- 3) Perilaku Aktif (respons eksternal) Perilaku yang sifatnya terbuka, perilaku aktif adalah perilaku yang dapat diamati langsung, berupa tindakan yang nyata.

c. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku

Perilaku sehat dapat terbentuk karena berbagai pengaruh atau rangsangan yang berupa pengetahuan, sikap, pengalaman, keyakinan, sosial, budaya, sarana fisik, pengaruh atau rangsangan yang bersifat internal. Kemudian menurut Green dalam (Notoatmodjo, 2014) mengklasifikasikan menjadi faktor yang mempengaruhi perilaku kesehatan, yaitu :

- 1) Faktor Predisposisi (predisposing factor) Merupakan faktor internal yang ada pada diri individu, kelompok, dan masyarakat yang mempermudah individu berperilaku seperti pengetahuan, sikap, kepercayaan, nilai-nilai dan budaya. Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku salah satunya adalah pengetahuan. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang atau *over behavior*.
- 2) Faktor pendukung (enabling factor) Yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat-alat steril dan sebagainya.
- 3) Faktor pendorong (reinforcing factor) Yang terwujud dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas lain, yang merupakan kelompok referensi dari perilaku masyarakat.

d. Perilaku higiene

Didalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No7 Tahun 2019, menyebutkan bahwa perilaku tenaga pengolah makanan selama bekerja atau mengolah makanan antara lain : harus sehat dan bebas dari penyakit menular, secara berkala minimal 2 kali setahun melakukan pemeriksaan Kesehatan, harus menggunakan pakaian kerja dan perlengkapan pelindung pengolah pangan dapur dan selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/ Menkes / PER/ VI/ 2011 juga menyebutkan bahwa perilaku penjamah makanan selama bekerja harus tidak merokok, tidak makan atau mengunyah ,tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/ kamar mandi, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, serta pakaian selalu bersih serta tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

2. Higiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan

a. Pengertian higiene dan sanitasi

Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah Kesehatan, serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki Kesehatan. Higiene juga mencakup upaya perawatan Kesehatan dini, termasuk Kesehatan sikap hidup. Higiene merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha Kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat tinggal (Retno, 2018: 11-12).

Sanitasi adalah sebuah ciptaan dan pemeliharaan untuk kebersihan dan kondisi yang sehat. Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik

beratkan kegiatan pada usaha Kesehatan lingkungan (Retno.2018 :12). Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Higiene dan sanitasi makanan

Ditinjau dari ilmu Kesehatan lingkungan, istilah higiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama erat kaitannya antara satu dengan yang lainnya yaitu melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat Kesehatan manusia (individu maupun masyarakat). Tetapi dalam penerapannya, istilah higiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu higiene lebih mengarahkan aktivitasnya kepada manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup. (Retno, 2018:11).

Higiene sanitasi makanan merupakan bagian yang penting dalam proses pengolahan makanan yang harus dilaksanakan dengan baik. Higiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan Kesehatan (Retno, 2018:20).

Prinsip higiene dan sanitasi makanan yang diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi makanan menurut Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit, yaitu :

1) Pemilihan bahan baku makanan

Pemilihan bahan makanan dan makanan jadi yaitu :

- a) Pembelian bahan sebaiknya di tempat yang resmi dan berkualitas baik
- b) Bahan pangan sebelum dilakukan pengolahan, dilakukan pemilihan (*Screening*) untuk menjamin mutu pangan
- c) Bahan pangan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta

dalam keadaan baik

- d) Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) seperti bahan pewarna, pengawet dan pemanis buatan dalam pengolahan pangan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang mengatur mengenai penggunaan bahan tambahan pangan

2) Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap (Rejeki,Sri 2015).

3) Tempat pengolahan makanan

- a) Perlu disediakan tempat pengolahan pangan (dapur) sesuai dengan persyaratan konstruksi, tata letak, bangunan dan ruangan dapur.
- b) Sebelum dan sesudah kegiatan pengolahan pangan, tempat dan fasilitasnya selalu dibersihkan dengan bahan pembersih yang aman. Untuk pembersihan lantai ruangan dapur menggunakan kain pel, maka pada gagang kain pel perlu diberikan kode warna hijau.
- c) Asap dikeluarkan melalui cerobong yang dilengkapi dengan sungkup asap.
- d) Pintu masuk bahan pangan mentah dan bahan pangan terpisah.

4) Peralatan masak

Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan, peralatan masak yang dibutuhkan sebagai berikut:

- a) Peralatan masak terbuat dari bahan dan desain alat yang mudah dibersihkan dan tidak boleh melepaskan zat beracun ke dalam bahan pangan (food grade).
- b) Peralatan masak tidak boleh patah dan kotor serta tidak boleh dicampur.

- c) Lapisan permukaan tidak terlarut dalam asam/basa atau garam-garam yang lazim dijumpai dalam pangan.
 - d) Peralatan masak seperti talenan dan pisau dibedakan untuk pangan mentah dan pangan siap saji.
 - e) Peralatan agar dicuci segera sesudah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan.
 - f) Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor.
- c. Higiene tenaga penjamah makanan

Menurut Permenkes RI No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Kebersihan diri dan Kesehatan penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Upaya yang dapat dilakukan adalah dengan menerapkan beberapa prinsip- prinsip personal Higiene seperti:

- 1) Mengetahui sumber cemaran bagi tubuh

Tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk makan dan minuman. Sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga, organ pembuangan (dubur dan organ kemaluan). Cara-cara menjaga kebersihan diri adalah sebagai berikut :

- a) Mandi menggunakan sabun dan air bersih dengan cara yang baik dan benar
- b) Menyikat gigi dengan pasta gigi sebelum tidur, bangun tidur dan sehabis

makan

- c) Berpakaian yang bersih
 - d) Membiasakan diri selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga dan kuku secara rutin, kuku harus selalu pendek agar mudah dibersihkan
 - e) Membuang kotoran ditempat yang baik sesuai dengan persyaratan Kesehatan, setelah buang air besar maupun kecil selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih
 - f) Menjaga kebersihan kulit dari bahan-bahan komestik yang tidak perlu
- 2) Sumber cemaran lain yang penting yaitu luka terbuka/koreng, bisul, atau nanah dan ketombe/kotoram lain dari laut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengamanan makanan yaitu :
- a) Luka teriris segera ditutup dengan plester tahan air
 - b) Koreng atau bisul tahap dini ditutup dengan plester tahan air
 - c) Rambut ditutup dengan penutup kepalayang menutup bagian dengan sehingga tidak terurai
- 3) Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau perikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, perhiasan yang dipakai
- 4) Sumber cemaran karena ketidaktahuan. Ketidaktahuan dapat terjadi karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya seperti :
- a) Pemakaian bahan palsu
 - b) Pemakaian bahan pangan rusak/rendah kualitasnya
 - c) Tidak bisa membedakan bahan pangan dan bukan bahan pangan

- d) Tidak bisa membedakan jenis pewarna yang aman untuk bahan makanan
- e) Menetapkan perilaku-perilaku untuk mencegah pencemaran, seperti yang disajikan pada Tabel 1 sebagai berikut

Tabel 1
Syarat Higiene pada Tenaga Penjamah Makanan

| No | Parameter | Syarat |
|----|---|---|
| 1. | Kondisi Kesehatan | Tidak menderita penyakit mudah menular ; batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya Menutup luka (luka terbuka, bisul, luka lainnya) |
| 2. | Menjaga kebersihan diri | Mandi teratur dengan sabun dan air bersih Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur paling sedikit 2 kali dalam sehari Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela-sela jari secara teratur Mencuci rambut/keramas secara rutin 2 kali dalam seminggu Kebersihan tangan : kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat atau kutek, bebas luka |
| 3. | Kondisi Kesehatan | Tidak menderita penyakit mudah menular; batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya Mencuci tangan sebelum memegang peralatan makan Mencuci tangan setelah keluar dari WC atau kamar mandi Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran, dan lainnya Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain |
| 4. | Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan | Tidak menggaruk garuk rambut, lubang hidung, atau sela-sela jari kuku, tidak merokok Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan Menutup mulut saat bersin atau batuk |

Tidak meludah sembarangan diruangan pengolahan makanan

Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung tanpa alat

Sumber : Kemenkes RI. Permenkes RI No 78 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi RS. 2013

d. Alat Pelindung Diri (APD) dalam mengolah makanan

Menurut Permenkes RI No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri saat akan melakukan pengolahan, pemilahan bahan makanan, penyajian makanan. alat pelindung diri yang harus digunakan adalah sebagai berikut :

- 1) Baju kerja, celemek dan topi yang terbuat dari bahan yang tidak panas, tidak licin dan enak dipakai, sehingga tidak mengganggu gerak pegawai ketika bekerja
- 2) Menggunakan serbet dan tempatnya
- 3) Menggunakan sandal yang tidak licin bila berada dilingkungan dapur (jangan menggunakan sepatu yang berhak tinggi)
- 4) Tersedia alat sanitasi yang sesuai, misalnya tersedianya air dalam keadaan bersih dan jumlah yang cukup, sabun, alat pengering dan sebagainya
- 5) Tersedianya alat pemadam kebakaran yang berfungsi baik ditempat yang mudah dijangkau
- 6) Tersedianya alat atau obat P3K yang sederhana

B. Tingkat Pendidikan

Menurut Sikula, (2003) dalam penelitian Mangkunegara (2016:50) tingkat pendidikan adalah suatu proses jangka panjang yang menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir, yang mana tenaga kerja manajerial mempelajari pengetahuan konseptual dan teoritis untuk tujuan-tujuan umum. Dengan demikian Hariandja (2015: 169) menyatakan bahwa tingkat pendidikan seorang karyawan dapat meningkatkan daya saing perusahaan dan memperbaiki kinerja perusahaan.

Tingkat pendidikan adalah tinggi rendahnya jenjang pendidikan yang telah ditempuh oleh seseorang baik formal maupun non formal. Tingkat pendidikan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah tingkat pendidikan formal. Tingkat atau jenjang pendidikan adalah tahap pendidikan yang berkelanjutan, yang ditetapkan berdasarkan tingkat perkembangan peserta didik, tingkat kerumitan bahan pengajaran dan cara menyajikan bahan pengajaran. Menurut Sikula, (2012) dalam Hardjanto (2012: 69) disebutkan bahwa “Pendidikan adalah berhubungan dengan peningkatan umum dan pemahaman terhadap lingkungan kehidupan manusia secara menyeluruh dan proses pengembangan pengetahuan, kecakapan/keterampilan, pikiran, watak, karakter dan sebagainya.

1. Faktor-faktor yang mempengaruhi tingkat pendidikan

a. Faktor internal

1) Motivasi diri

Menurut Marno dan Supriatno, (2008) dalam penelitian Andika (2016) Motivasi adalah keinginan yang terdapat pada seseorang individu yang merangsang untuk melakukan tindakan-tindakan. Motivasi merupakan perangsangan yang bersumber dari keinginan individu untuk melaksanakan tindakan, motivasi merupakan suatu energy yang menggerakkan individu untuk

melakukan tindakan-tindakan tertentu, tetapi juga sebagai suatu yang merangsang aktivitas individu untuk melaksanakan tindakan. (Hizam, 2014:5-6). Motivasi dalam diri dapat menjadi faktor dari tingkat pendidikan seseorang.

2) Kemampuan (prestasi belajar)

Prestasi belajar adalah hasil dari pengukuran dan penilaian usaha belajar. Prestasi belajar merupakan tolak ukur yang utama untuk mengetahui keberhasilan belajar seseorang. Seseorang yang prestasinya tinggi dapat dikatakan bahwa ia telah berhasil dalam belajar (Slameto, 2010:17).

Dalam hal ini kemampuan seseorang dalam belajar akan menentukan tingkat pendidikan selanjutnya.

b. Faktor eksternal

2) Kondisi ekonomi keluarga

Ekonomi dalam dunia pendidikan memegang peranan yang cukup menentukan. Karena tanpa ekonomi yang memadai dunia pendidikan tidak akan bisa berjalan dengan baik. ini menunjukkan bahwa meskipun ekonomi bukan merupakan pemegang peranan utama dalam pendidikan, namun keadaan ekonomi dapat membatasi kegiatan pendidikan (Made Pidarta, 2017:255-256)

3) Budaya

Kebudayaan adalah seluruh sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam kehidupan masyarakat yang dapat dijadikan milik diri manusia dengan belajar. Ini artinya bahwa hampir seluruh tindakan manusia adalah kebudayaan,

karena hanya sedikit tindakan manusia dalam kehidupan masyarakat yang tidak dibiasakan dengan belajar (Koentjaraningrat, 2012:144).

C. Pengetahuan

Pengetahuan dalam Kusumadmo (2013), adalah penggunaan informasi dan data secara penuh yang dilengkapi dengan potensi ketrampilan, kompetensi, ide, intuisi, komitmen, dan motivasi orang-orang yang terlibat. Pandangan holistic menganggap pengetahuan terdapat di dalam berbagai ide, keputusan, talenta, akar penyebab, hubungan, perspektif, dan konsep. Pengetahuan disimpan di dalam otak individu atau di-encode (diubah dalam bentuk kode) di dalam proses, dokumen, produk, fasilitas, dan system organisasi. Pengetahuan adalah tindakan, inovasi terfokus, keahlian, keahlian yang dikumpulkan menjadi satu, hubungan, dan aliansi khusus.

1. Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan (Notoatmodjo) yaitu :

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara

benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.

c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya).

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk mejabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam suatu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi formulasi yang ada. Misalnya dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dapat menyesuaikan terhadap suatu teori atau rumusa rumasan yang ada.

f. Evaluasi (*evaluation*)

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

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

a. Faktor internal

1) Umur

Semakin cukup umur tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berpikir 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 (Nursalam, 2011).

2) 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 (Notoadmodjo, 2010).

3) 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 (Nursalam, 2011).

4) Pekerjaan

Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarganya (Menurut Thomas 2007, dalam

Nursalam 2011). Pekerjaan bukanlah sumber kesenangan, tetapi lebih banyak merupakan cara mencari nafkah yang membosankan berulang dan banyak tantangan (Frich 1996 dalam Nursalam, 2011).

b. Faktor eksternal

1) Informasi

Menurut Long (1996) dalam Nursalam dan Pariani (2010) informasi merupakan fungsi penting untuk membantu mengurangi rasa cemas. Seseorang yang mendapat informasi akan mempunyai pengetahuan yang lebih baik.

2) Lingkungan

Menurut Notoatmodjo (2010), hasil dari beberapa pengalaman dan hasil observasi yang terjadi di lapangan (masyarakat) bahwa perilaku seseorang termasuk terjadinya perilaku kesehatan, diawali dengan pengalaman-pengalaman seseorang serta adanya faktor eksternal (lingkungan fisik dan non fisik).