

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra yakni indra pengelihatn, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Pengetahuan manusia sebagian besar diperoleh dari mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*overt behaviour*) (Notoatmodjo 2007). Dalam domain kognitif ada enam tingkat pengetahuan, yaitu :

1. Tahu (*knows*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang sudah di pelajari sebelumnya.

2. Memahami (*comprehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan mareri tersebut secara benar.

3. Aplikasi (*application*)

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

4. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu struktur organisasi tersebut dan masih ada kaitnya satu sama lain.

5. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis yaitu menunjuk kepada suatu kemampuan untuk melakukan atau menghubungkan bagian-bagian suatu keseluruhan yang baru.

6. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi yaitu berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek untuk mengukur pengetahuan ini dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin diketahui atau diukur dapat kita sesuaikan dengan tingkat tersebut (Notoatmojo 2007).

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan (Notoatmojo 2003), adalah :

1. Faktor internal

a. Umur

Umur salah satu variabel yang selalu di perhatikan dalam penelitian-penelitian yang merupakan salah satu hal yang mempengaruhi pengetahuan. Umur adalah lamanya hidup seseorang dalam tahun yang ditentukan sejak dilahirkan. Semakin tinggi umur seseorang maka semakin bertambah ilmu yang dimilikinya karena pengetahuan seseorang diperoleh dari pengalaman sendiri maupun yang diperoleh dari orang lain.

b. Pendidikan

Pendidikan merupakan proses menumbuh kembangkan seluruh kemampuan dan tindakan manusia melalui pengetahuan, sehingga dalam pendidikan perlu di pertimbangkan umur dan hubungan proses belajar. Pendidikan meliputi peranan penting dalam membentuk kualitas manusia dianggap akan memperoleh pengetahuan implikasinya. Semakin tinggi pendidikan manusia, hidup manusia akan membuahkan pengetahuan yang tinggi dan menjadikan hidup yang berkualitas.

c. Pekerjaan

Pekerjaan pada umumnya kegiatan yang menyita waktu, pekerjaan harus menggunakan waktunya seefisien mungkin.

2. Faktor external

a. Faktor lingkungan

Lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada di sekitar manusia dan dapat mempengaruhi perkembangan orang atau kelompok.

b. Sosisal budaya

Sosial budaya dalam masyarakat dapat mempengaruhi sikap dalam menerima informasi.

**B. Perilaku**

Pengertian perilaku adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan arti yang sangat luas antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca dan sebagainya. Dari uraian tersebut bisa dikatakan bahwa perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktifitas manusia, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati

langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar (Notoatmodjo 2003). Dalam pengertian umum perilaku adalah segala perbuatan atau tindakan yang dilakukan oleh makhluk hidup.

Pengertian perilaku dapat diartikan sebagai keadaan jiwa untuk berpendapat, berfikir, bersikap dan lain sebagainya yang merupakan refleksi dari berbagai macam aspek, baik fisik maupun non fisik. Perilaku juga diartikan sebagai suatu reaksi psikis seseorang terhadap lingkungannya, reaksi yang dimaksud digolongkan menjadi dua, yakni: bentuk pasif (tanpa tindakan nyata atau konkret) dan dalam bentuk aktif (dengan tindakan konkret).

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktifitas organisme (makhluk hidup) yang bersangkutan oleh sebab itu, dari sudut pandang biologis semua makhluk hidup mulai tumbuh-tumbuhan, binatang sampai dengan manusia itu berperilaku, karena mereka mempunyai aktifitas masing-masing (Notoatmodjo, 2007). Menurut Notoatmodjo (2007) maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua yaitu:

1. Perilaku Tertutup (*covert behavior*)

Respon atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan/kesadaran, dan sikap yang terdapat pada orang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

2. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respon terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam atau praktik (*practice*) yang dengan mudah diamati atau dilihat orang lain.

Perilaku manusia itu didorong oleh motif tertentu sehingga manusia berperilaku. Beberapa teori tentang perilaku adalah sebagai berikut :

a. Teori insting

Menurut teori ini perilaku manusia disebabkan oleh insting. Insting merupakan perilaku *innate* (perilaku yang bawaan), insting juga akan mengalami perubahan karena pengalaman.

b. Teori dorongan

Teori ini menerangkan bahwa manusia mempunyai dorongan-dorongan yang berkaitan dengan kebutuhan, dan manusia ingin memenuhi kebutuhannya maka terjadi ketegangan dalam diri manusia. Bila manusia mampu berperilaku untuk memenuhi kebutuhannya maka akan terjadi pengurangan dorongan-dorongan tersebut.

c. Teori insentif

Menurut teori ini perilaku manusia timbul disebabkan karena adanya insentif. Insentif disebut juga *reinforcement*, ada yang positif (berkaitan dengan hadiah) dan negatif (berkaitan dengan hukuman).

d. Teori atribusi

Teori ini menganggap perilaku manusia disebabkan oleh disposisi internal (misalnya motif, sikap dan sebagainya) atau keadaan eksternal (misalnya situasi).

e. Teori konitif

Menurut teori ini dimana seseorang harus memilih perilaku mana yang harus dilakukan, maka yang bersangkutan akan memilih alternatif perilaku yang akan membawa manfaat bagi yang bersangkutan. Kemampuan berpikir seseorang sebagai penentu dalam menentukan pilihan.

Hal yang penting dalam perilaku kesehatan adalah masalah pembentukan dan perubahan perilaku, karena perubahan perilaku merupakan tujuan dari Pendidikan kesehatan (Notoatmodjo, 2007). Perubahan perilaku kesehatan merupakan tujuan pendidikan kesehatan. Berdasarkan teori dari Lawrence Green (1980) dalam Notoatmodjo, (2007) perilaku dipengaruhi tiga faktor yaitu :

1. Faktor pemudah

Faktor ini mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, tradisi, tingkat sosial, tingkat ekonomi, budaya dan sebagainya.

2. Faktor pemungkin

Faktor ini mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, jamban dan sebagainya. Fasilitas ini pada hakekatnya mendukung atau memungkinkan terwujudnya perilaku kesehatan. Maka faktor-faktor ini disebut faktor pendukung atau faktor pemungkin.

3. Faktor penguat

Faktor-faktor ini meliputi sikap dan perilaku tokoh masyarakat, tokoh agama, keluarga, teman sebaya serta sikap dan perilaku para petugas kesehatan untuk berperilaku sehat, kadang-kadang bukan hanya pengetahuan saja yang positif dan dukungan fasilitas saja melainkan diperlukan perilaku contoh dari para tokoh masyarakat, tokoh agama para petugas (lebih-lebih petugas kesehatan), keluarga, teman sebaya dan guru.

### **C. Pengertian Makanan**

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh karena makanan sangat diperlukan untuk tubuh. Makanan merupakan salah satu

kebutuhan dasar manusia yang diperlukan untuk mempertahankan hidupnya (Atikah 2014). Seiring bertambahnya jumlah penduduk maka permintaan terhadap makanan semakin tinggi. Menurut Rumanta, Maman (2011) dalam (Jikronah, J. 2012) makanan dapat diartikan sebagai sesuatu yang dimakan, akan merupakan bahan baku untuk menyusun tubuh. Bahan makanan sering juga disebut sebagai bahan pangan yaitu sesuatu yang umumnya dimasak atau diolah, lalu disusun sebagai hidangan.

Menurut Departemen Kesehatan RI (2000), makanan adalah semua bahan dalam bentuk olahan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan. Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Pengolahan makanan yang baik dan benar akan menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat. Makanan merupakan unsur lingkungan yang dapat meningkatkan derajat kesehatan. Selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, makanan juga dapat menjadi sumber penular penyakit, bilamana makanan tersebut tidak dikelola dengan baik.

#### **D. Pengertian Personal Hygiene**

Menurut Potter (2015) dalam (Pasanda, A. 2016) *personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. kebersihan perorangan (kebersihan diri) adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Pemeliharaan kebersihan perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan dan kesehatan.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi *personal hygiene* yaitu;

1. Citra tubuh

Citra tubuh merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. Gambaran individu terhadap dirinya dapat mempengaruhi *personal hygiene*, misalnya karena adanya perubahan fisik pada dirinya maka ia tidak peduli terhadap kebersihannya.

2. Praktik sosial

Kelompok-kelompok sosial merupakan suatu wadah seorang penjamah makanan yang dapat berhubungan dan mempengaruhi bagaimana penjamah makanan dalam makanan dalam pelaksanaan praktik *personal hygiene*.

3. Status sosial ekonomi

Pendapatan keluarga akan mempengaruhi kemampuan keluarga untuk menyediakan fasilitas dan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan untuk menunjang hidup dan kelangsungan hidup keluarga. Sumber daya ekonomi seseorang mempengaruhi jenis dan tingkatan praktik *personal hygiene*.

4. Pengetahuan

Pengetahuan tentang pentingnya *personal hygiene* bagi kesehatan mempengaruhi praktik *personal hygiene*. Namun, pengetahuan itu sendiri tidaklah cukup, seseorang juga harus termotivasi untuk memelihara perawatan dirinya. penjamah makanan juga harus termotivasi untuk memelihara *personal hygiene*. Individu dengan pengetahuan tentang pentingnya *personal hygiene* akan selalu menjaga kebersihan dirinya untuk mencegah dari kondisi atau keadaan sakit.

5. Kebudayaan



Kebudayaan dan nilai pribadi mempengaruhi kemampuan perilaku *personal hygiene*. Seseorang dari latar belakang kebudayaan yang berbeda, mengikuti praktek *personal hygiene* yang berbeda. Keyakinan yang didasari budaya sering menentukan defenisi tentang kesehatan dan perawatan diri.

#### 6. Kebiasaan seseorang

Kebiasaan seseorang akan mempengaruhi tindakan orang tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Sama halnya dengan penjamah makanan yang tidak menerapkan *personal hygiene* dalam mengolah makanan akan menjadi sebuah kebiasaan jika hal itu dilakukan secara terus menerus sehingga mempengaruhi kesehatan penjamah makanan itu sendiri dan kualitas pangan yang dihasilkan (Mustikawati 2013).

### **E. Persyaratan Personal Hygiene**

Berdasarkan peraturan perundang-undangan *hygiene* dan sanitasi makanan, Kepmenkes nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan *hygiene* sanitasi makanan jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. *Hygiene* tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/ perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya),

tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan atau kontaminasi mikroba patogen melalui makanan adalah sebagai berikut:

1. Tidak menderita penyakit menular

Penjamah makanan yang menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek dianjurkan untuk tidak bekerja sebagai penjamah dikarenakan dapat menyebarkan bakteri dan mengkontaminasi makanan yang akan diolah.

2. Menutup luka

Penjamah makanan dianjurkan untuk menutup luka bertujuan agar bakteri dari luka tersebut tidak terkontaminasi oleh makanan.

3. Menjaga kebersihan tangan, kuku, pakian dan perhiasan

Penjamah makanan hendaknya tidak menggunakan pakaian dengan ukuran besar, sebaiknya menggunakan pakian yang pas dan tidak terlalu besar. Ukuran pakaian yang terlalu besar bisa berbahaya karena melambai-lambai tidak terkontrol sehingga berperan sebagai pembawa kotoran yang menyebabkan kontaminasi. Penjamah makanan pengolahan pangan hendaknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan lain-lain benda kecil yang mudah putus dan hilang. Pakaian terutama yang terbuat dari bahan yang bersifat menyerap (misalnya wol), dapat menimbun mikroorganisme dan bahan makanan. Penggantian dan pencucian pakaian secara periodik akan mengurangi risiko kontaminasi.

4. Memakai celmek, tutup kepala

Memakai tutup kepala untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk rambut. Celmek dan tutup kepala harus diganti setelah mengolah makanan, jika persediaan celmek dan tutup kepala sedikit, setelah dipakai celmek dan tutup kepala dicuci kemudian disterilisasi agar mikroorganisme yang berada pada celmek dan tutup kepala menjadi hilang, sehingga tidak menimbulkan kontaminasi silang pada makanan. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk ke dalam makanan, membantu menyerap keringat yang ada di dahi guna untuk mencegah kontaminasi dan menjaga rambut bebas dari kotoran rambut dan mencegah terjatuhnya rambut dari kepala

5. Mencuci tangan setiap hendak menangani makanan

Menurut Depkes RI (2006), hendaknya tangan selalu dicuci sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan kotor/mentah atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makanan atau merokok. Kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting kerana itu perlu mendapatkan perhatian khusus.

6. Memakai sarung tangan

Penjamah makanan harus menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan, penjamah makanan yang menderita luka di tangan tetapi tidak infeksi masih diperbolehkan bekerja tetapi harus menggunakan sarung tangan (*glove*). Selain itu penjamah makanan disarankan tidak menggunakan cat kuku jika terpaksa harus memakai cat kuku maka penggunaan sarung tangan karet menjadi

keharusan. Penggunaan sarung tangan diwajibkan untuk sekali pakai saja, setelah bekerja sarung tangan diganti.

7. Memakai penutup mulut

Sebaiknya saat menjamah makanan penjamah tidak banyak berbicara tanpa menggunakan penutup mulut, penggunaan masker penting dilakukan karena daerah-daerah mulut hidung dan tenggorokan dari manusia normal penuh dengan mikroba dari berbagai jenis. Beberapa mikroba yang ada salah satunya adalah mikroba *staphylococcus aureus* yang berada dalam saluran pernapasan dari manusia. Masker yang sudah digunakan diganti dan tidak boleh dipakai secara berulang karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak, disamping itu mikroba yang sudah dikeluarkan saat bernapas menempel pada masker dan dapat menimbulkan penyakit pernapasan.

8. Tidak merokok

Penjamah makanan sama sekali tidak diijinkan merokok selama bekerja, baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai dari bibir dan tangan dan kemudian ke makanan disamping sangat tidak etis (Depkes RI, 2006).

## **F. Manfaat Personal Hygiene**

Menurut Maria (2009), manfaat dari *personal hygiene* antara lain : meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memelihara kebersihan diri seseorang, memperbaiki kebersihan seseorang yang kurang baik, menciptakan keindahan serta meningkatkan rasa percaya diri (Pasanda, A. 2016). Manfaat *personal hygiene* bagi penjamah makanan yaitu dapat meningkatkan kualitas makanan, menghindari terjadinya kontaminasi, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan.

Tujuan *personal hygiene* :

1. Meningkatkan derajat Kesehatan.
2. Memelihara kesehatan diri.
3. Memperbaiki *personal hygiene*.
4. Pencegahan penyakit.
5. Meningkatkan percaya diri.
6. Menciptakan keindahan.

### **G. Dampak Yang Timbul Jika Kurangnya Penerapan *Personal Hygiene***

Menurut Wartonah (2003) dalam Erlina, Yuni (2015) dampak yang timbul jika kurangnya *personal hygiene* adalah :

1. Dampak fisik

Yaitu gangguan fisik yang terjadi karena adanya gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak terpeliharanya kebersihan perorangan dengan baik.

2. Dampak psikosial

Yaitu masalah-masalah sosial yang berhubungan dengan *personal hygiene* adalah gangguan kebutuhan rasa nyaman, aktualisasi diri dan gangguan intraksi sosial. dalam (Astrilia, 2017).

### **H. Pengertian Penjamah Makanan**

Penjamah menurut Depkes RI (2006), adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Pasanda, 2016).

Sesuai Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Tentang Pedoman Persyaratan Sanitasi Makanan Jajanan, persyaratan yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan jajanan (Bab II, pasal 2) adalah :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular misalnya : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenis.
2. Menutup luka (pada luka terbuka atau bisul atau luka lainnya).
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian.
4. Memakai celemek dan tutup kepala.
5. Mencuci tangan setiap hendak menangani makanan.
6. Menjamah makanan harus memakai alat atau perlengkapan, atau dengan alas tangan.
7. Tidak sambil merokok, mengaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya).

### **I. Hygiene Tenaga Penjamah Makanan**

Menurut Permenkes RI No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat karena penjamah makanan juga dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis. Upaya yang dapat dilakukan dengan penerapan prinsip-prinsip personal hygiene adalah :

1. Mengetahui sumber pencemar dari tubuh

Tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk makanan dan minuman. Sumber cemaran tersebut antara lain :

- a. 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 :
- 1) Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih dengan cara yang baik dan benar.
  - 2) Menyikat gigi dengan pasta gigi dan sikat gigi, sebelum tidur, bangun tidur dan sehabis makan.
  - 3) Berpakaian yang bersih.
  - 4) Membiasakan diri selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga dan kuku secara rutin, kuku selalu pendek agar mudah dibersihkan.
  - 5) Membuang kotoran ditempat yang baik sesuai dengan persyaratan kesehatan, setelah buang air besar maupun kecil selalu mencuci tangan dengan sabun dan air bersih.
  - 6) Menjaga kebersihan kulit dari bahan-bahan kosmetik yang tidak perlu.
- b. Sumber cemaran lain yang penting yaitu luka terbuka/koreng, bisul atau nanah dan ketombe/kotoran lain dari rambut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengamanan makanan yaitu :
- 1) Luka teriris segera ditutup dengan plester tahan air.
  - 2) Koreng atau bisul tahap dini ditutup dengan plester tahan air.
  - 3) Rambut ditutup dengan penutup kepala yang menutup bagian depan sehingga tidak terurai.

- c. Sumber cemaran karena perilaku yaitu tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, perhiasan yang dipakai (Astrilia, W. 2017).

## **J. Mekanisme Penularan Penyakit Melalui Makanan**

Makanan yang terkontaminasi dapat menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan. Mekanisme penularan penyakit melalui makanan yaitu:

1. Manusia (penjamah makanan).
2. Vektor (binatang pengganggu dan pembawa penyakit).
3. Air
4. Alat-alat yang digunakan

Kontaminasi makanan adalah terdapatnya bahan atau organisme berbahaya dalam makanan secara tidak sengaja. Terdapatnya kontaminan dalam makanan dapat terjadi melalui dua cara yaitu kontaminasi langsung dan tidak langsung (kontaminasi silang). Kontaminasi langsung adalah kontaminasi yang terjadi pada makanan mentah, sedangkan kontaminasi silang adalah kontaminasi secara tidak langsung yang diakibatkan dalam pengolahan makanan.

Makanan mulai dari proses pengolahan sampai siap dihidangkan dapat mengakibatkan terjadinya pencemaran oleh mikroba. Pencemaran mikroba dalam makanan dapat berasal dari lingkungan, bahan-bahan mentah, air, alat yang digunakan dan penjamah makanan (Amaliyah, N. 2017).