

## **BAB II** **TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. TELAAH PUSTAKA**

#### **1. Pengetahuan**

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap suatu objek dari indra yang dimilikinya (Notoatmodjo, 2012).

##### **a. Tingkat Pengetahuan**

Menurut Kholid dan Notoadmodjo (2012) terdapat 6 tingkat pengetahuan, yaitu: 1)Tahu (*Know*) Rasa mengerti melihat atau mengamati sesuatu 2)Memahami (*Comprehension*)suatu kemampuan untuk menjelaskan tentang suatu objek yang diketahui dan diinterpretasikan secara benar sesuai fakta 3)Aplikasi (*Aplication*) Suatu kemampuan untuk mempraktekkan materi yang sudah dipelajari pada kondisi nyata atau sebenarnya 4)Analisis (*Analysis*) kemampuan menjabarkan atau menjelaskan suatu objek atau materi tetapi masih ada kaitannya satu dengan yang lainnya 5)Sintesis (*Synthesis*) Suatu kemampuan menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru 6)Evaluasi (*Evaluation*) Pengetahuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek.

##### **b. Faktor- faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan**

Menurut Budiman dan Riyanto (2013) faktor yang mempengaruhi pengetahuan: 1) Pendidikan, Proses perubahan sikap dan perilaku seseorang atau kelompok dan merupakan usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan. Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin cepat menerima dan memahami suatu informasi sehingga pengetahuan yang

dimiliki juga semakin tinggi (Sriningsih, 2011). 2) Informasi atau Media Massa, Suatu teknik untuk mengumpulkan, menyiapkan, menyimpan, memanipulasi, mengumumkan, menganalisis dan menyebarkan informasi dengan tujuan tertentu. Informasi mempengaruhi pengetahuan seseorang jika sering mendapatkan informasi tentang suatu pembelajaran maka akan menambah pengetahuan dan wawasannya, sedangkan seseorang yang tidak sering menerima informasi tidak akan menambah pengetahuan dan wawasannya. 3) Sosial, Budaya dan Ekonomi. Tradisi atau budaya seseorang yang dilakukan tanpa penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk akan menambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi juga akan menentukan tersedianya fasilitas yang dibutuhkan untuk kegiatan tertentu. Seseorang yang mempunyai sosial budaya yang baik maka pengetahuannya akan baik tapi jika sosial budayanya kurang baik maka pengetahuannya akan kurang baik. Status ekonomi seseorang mempengaruhi tingkat pengetahuan karena seseorang yang memiliki status ekonomi dibawah rata-rata maka seseorang tersebut akan sulit untuk meningkatkan pengetahuan. 4) Lingkungan, mempengaruhi proses masuknya pengetahuan kedalam individu karena adanya interaksi timbal balik ataupun tidak yang akan direspons sebagai pengetahuan oleh individu. Lingkungan yang baik akan pengetahuan yang didapatkan akan baik tapi jika lingkungan kurang baik maka pengetahuan yang didapat juga akan kurang baik. Jika seseorang berada di sekitar orang yang berpendidikan maka pengetahuan yang dimiliki seseorang akan berbeda dengan orang yang berada di sekitar orang pengangguran dan tidak berpendidikan.

5) Pengalaman. Bagaimana cara menyelesaikan permasalahan dari pengalaman sebelumnya yang telah dialami sehingga pengalaman yang didapat bisa dijadikan sebagai pengetahuan apabila mendapatkan masalah yang sama. 6) Usia, Semakin bertambahnya usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperoleh juga akan semakin membaik dan bertambah (Budiman dan Riyanto, 2013).

### c. Pengukuran tingkat pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan wawancara atau kuesioner yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian. Menurut Budiman dan Riyanto (2013) pengetahuan seseorang ditetapkan menurut hal-hal berikut :

- 1) Bobot I : tahap tahu dan pemahaman.
- 2) Bobot II : tahap tahu, pemahaman, aplikasi dan analisis
- 3) Bobot III : tahap tahu, pemahaman, aplikasi, analisis sintesis dan evaluasi

Menurut Arikunto (2006) terdapat 3 kategori tingkat pengetahuan yang didasarkan pada nilai presentase sebagai berikut :

- 1) Tingkat Pengetahuan kategori Baik jika nilainya  $\geq 75\%$ .
- 2) Tingkat pengetahuan kategori Cukup jika nilainya 56 – 74%
- 3) Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya  $< 55\%$

Menurut Budiman dan Riyanto (2013) tingkat pengetahuan dikelompokkan menjadi dua kelompok apabila respondennya adalah masyarakat umum, yaitu :

- 1) Tingkat pengetahuan kategori Baik nilainya  $> 50\%$
- 2) Tingkat pengetahuan kategori Kurang Baik nilainya  $\leq 50\%$

## 2. Perilaku Penjamah

Perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia tindakan atau aktivitas, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati oleh pihak luar. Dalam pengertian umum perilaku adalah segala perbuatan atau tindakan yang dilakukan oleh makhluk hidup. Perilaku dapat dibatasi 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: 1) Pasif, sebuah perilaku yang tanpa tindakan nyata atau konkrit 2) Aktif, sebuah perilaku manusia dengan dibuktikan dengan sebuah tindakan konkrit atau nyata (Notoatmodjo, 2003).

Pengukuran atau cara mengamati perilaku dapat dilakukan melalui dua cara, pengamatan (observasi), yaitu mengamati secara langsung tindakan dari subjek. Secara tidak langsung menggunakan metode mengingat kembali (recall), dilakukan melalui pertanyaan-pertanyaan terhadap subjek tentang apa yang telah dilakukan berhubungan dengan objek tertentu Notoatmojo (2015). Perilaku penjamah makanan dikatakan baik apabila total presentase *hygiene* yang diterapkan  $> 50\%$ , sedangkan jika  $< 50\%$  berarti perilaku penjamah makanan terhadap personal *hygiene* kurang (Azwar, 2011).

### a. Bentuk Perilaku

Bentuk perilaku dapat diamati dan dilihat melalui sikap dan tindakan, namun tidak berarti bahwa bentuk perilaku itu hanya dapat dilihat dari sikap

dan tindakannya saja, perilaku dapat pula bersifat potensial diri, yakni dalam bentuk pengetahuan, motivasi dan persepsi dalam diri setiap individu. Bloom (1956), membedakannya menjadi 3 macam bentuk perilaku, yakni *Cognitive* atau pengetahuan, *Affective* atau sikap dan Psikomotor atau tindakan. Sedangkan Ki Hajar Dewantara menyebutnya dengan istilah Cipta, Rasa, Karsa atau Peri akal, Peri rasa, Peri tindakan. Bentuk perilaku dilihat dari sudut pandang respon terhadap stimulus, maka perilaku dapat dibedakan menjadi dua yaitu: 1) Perilaku tertutup, Respon seseorang terhadap stimulus atau rangsangan dalam bentuk terselubung atau tertutup. Respon atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi, pengetahuan atau kesadaran, dan sikap yang terjadi belum bisa diamati secara jelas oleh orang lain 2) Perilaku terbuka, Respon seseorang terhadap stimulus atau rangsangan dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respon terhadap terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktek (*practice*).

#### **b. Proses Pembentukan Perilaku**

Proses pembentukan perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berasal dari dalam diri individu itu sendiri: 1) Persepsi, pengalaman yang dihasilkan melalui indera penglihatan, pendengaran, penciuman, dan sebagainya 2) Motivasi, dorongan untuk bertindak untuk mencapai suatu tujuan tertentu, hasil dari pada dorongan dan gerakan ini diwujudkan dalam bentuk perilaku 3) Emosi, berhubungan erat dengan keadaan jasmani, sedangkan keadaan jasmani merupakan hasil keturunan, Manusia dalam mencapai kedewasaan semua aspek yang berhubungan dengan keturunan dan emosi akan

berkembang sesuai dengan hukum perkembangan, oleh karena itu perilaku yang timbul karena emosi merupakan perilaku bawaan 4) Belajar, pembentukan perilaku dihasilkan dari praktek-praktek dalam lingkungan kehidupan. Barelson (1964) mengatakan bahwa belajar adalah suatu perubahan perilaku yang dihasilkan dari perilaku terdahulu. Perilaku manusia terjadi melalui suatu proses yang berurutan.

Penelitian Rogers (1974) mengungkapkan bahwa sebelum orang mengadopsi perilaku baru, di dalam diri orang tersebut terjadi proses yang berurutan, yaitu: 1) *Awareness* (kesadaran), yaitu orang tersebut menyadari atau mengetahui stimulus 2) *Interest* (tertarik), yaitu orang mulai tertarik kepada stimulus. 3) *Evaluation*, menimbang baik dan tidaknya stimulus bagi dirinya 4) *Trial*, orang telah mulai mencoba perilaku baru 5) *Adoption*, subjek berperilaku sesuai dengan pengetahuan, kesadaran, dan sikapnya.

### **3. Penjamah Makanan**

Menurut Depkes (2006) Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian ke pasien di instalasi gizi.

Personal *Hygiene* tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, sumber utama penularan penyakit bawaan makanan adalah pencemaran bahan makanan, dimana peran manusia sebagai vektor pembawa kuman sangat tinggi. Mengetahui dan melaksanakan upaya *hygiene* dan

sanitasi makanan dipengaruhi umur, pada umumnya semakin lanjut usia seseorang semakin ia mampu menunjukkan kematangan jiwa dalam arti semakin bijaksana, semakin mampu berfikir rasional, semakin mampu mengendalikan emosi semakin toleran terhadap pandangan dan perilaku yang berbeda (Depkes, 2006).

Dalam poses pengolahan makanan, peran penjamah sangat besar. Penjamah makanan yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam ataupun 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 typhoid, hepatitis A, dan diare (Siti, 2005).

#### **4. Keamanan Pangan**

Keamanan pangan pada dasarnya adalah upaya hygiene sanitasi makanan, gizi dan safety. *Hygiene* sanitasi makanan di dalam Peraturan Menteri Kesehatan disebut penyehatan makanan, upaya untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, orang dan makanan yang dapat atau mungkin menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat, karena diharapkan melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Mutu makanan harus terjamin, terutama bagi pasien yang dirawat di rumah sakit, yang tubuhnya dalam keadaan lemah, sehingga sangat rentan terhadap

berbagai penyakit, termasuk penyakit–penyakit yang ditularkan melalui makanan. Tujuan penyehatan makanan di rumah sakit, tersedianya makanan yang bermutu baik dan aman untuk pasien dan konsumen, serta terwujudnya perilaku kerja yang sehat dan higienis dalam penanganan makanan, sehingga pasien dan konsumen lainnya terhindar dari risiko penularan penyakit atau gangguan kesehatan dan keracunan makanan (Nurlaela, 2011).

*Hygiene* pangan adalah semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan Codex 1997 dalam Rauf (2013). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewadahi sampah agar sampah tidak dibuang sembarangan. Sanitasi dan hygiene merupakan hal penting mengingat bahwa makanan yang disajikan kepada konsumen (dokter, pegawai, dan pasien) harus terjaga dan terjamin kualitasnya demi keamanan pangan (Aritonang, 2009).

Upaya pencegahan resiko penyakit bawaan makanan adalah melalui pendidikan dan pelatihan bagi penjamah makanan tentang aspek keamanan, yaitu prinsip *hygiene* yang baik dan penerapan konsep *HACCP* (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) dalam Penyelenggaraan makanan Widyastuti (2006). Salah satu kegiatan pelaksanaan *hygiene* makanan adalah mengadakan penyuluhan menyangkut pengetahuan dan kesadaran cara pengolahan, penyimpanan, dan penyajian makanan secara higienis Suklan (1989).



Hal tersebut sangat beralasan karena penyuluhan dan atau pelatihan penyehatan makanan merupakan tahap tingkat pendidikan non formal apabila direncanakan dengan baik akan dapat mengubah dan meningkatkan pengetahuan seseorang, termasuk sikap dan perilaku yang baik (Rivanto, 1990). Hygiene perorangan meliputi : rambut, hidung, mulut, telinga, kaki, kosmetik dan pakaian seragam juru masak. Kusmayadi (Agustina, 2009) mengemukakan bahwa: terdapat empat hal penting yang menjadi prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi perilaku sehat dan bersih orang yang mengelola makanan, sanitasi makanan, sanitasi peralatan dan sanitasi pengolahan.

## **5. Keracunan Makanan**

Keracunan makanan adalah suatu penyakit yang terjadi setelah menyantap makanan yang mengandung racun, berasal dari bahan beracun yang terbentuk akibat pembusukan makanan dan bakteri (Arisman, 2009). Keracunan makanan terjadi ketika bakteri atau patogen jenis tertentu yang membawa penyakit mengontaminasi makanan, dapat menyebabkan penyakit keracunan makanan yang sering disebut dengan "keracunan makanan". Salmonella, Campylobacter, Listeria, dan Escherichia coli (E. coli) merupakan jenis bakteri yang kerap menyebabkan keracunan makanan. Sayangnya, beberapa bakteri penyebab keracunan makanan seperti Bacillus cereus menghasilkan racun yang tahan panas, sehingga bakteri ini tidak dapat dilenyapkan melalui proses pemasakan. Penyakit keracunan makanan dapat berujung serius atau bahkan fatal (*World Health Organization, 2015*).

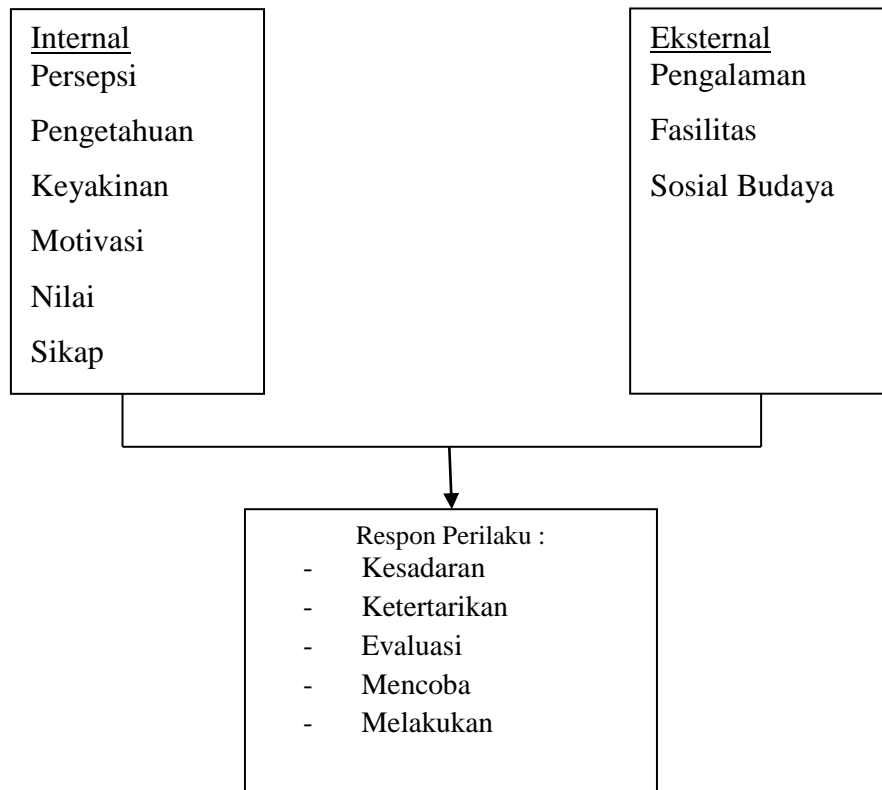
Penyakit keracunan makanan terjadi dalam kurun waktu 1-3 hari sesudah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Hal ini seringkali terjadi di acara publik dimana orang-orang makan dari hidangan prasmanan dengan mengambil makanan mereka sendiri, bukan dilayani oleh satu pelayan saja. (*World Health Organization, 2015*)

- a. Kondisi yang dapat memicu terjadinya keracunan makanan:** 1) Tidak memasak makanan hingga matang (khususnya daging dan olahan daging lainnya) 2) Tidak menyimpan bahan pangan yang perlu disimpan pada suhu di bawah 5°C dengan benar 3) Membiarkan makanan matang pada suhu ruang selama lebih dari 1 jam 4) Mengkonsumsi makanan yang telah disentuh oleh seseorang yang sedang mengalami diare dan muntah-muntah 5) Kontaminasi silang, seperti meletakkan makanan matang di wadah yang sama dengan makanan mentah.

**b. Mencegah Terjadinya Keracunan**

Beberapa hal sederhana dapat dilakukan untuk meminimalkan potensi terjadinya keracunan makanan. *World Health Organization (2015)* mengenai 5 langkah menuju keamanan pangan, sebagai berikut: 1) Jagalah kebersihan pada saat pengolahan makanan 2) Pisahkan bahan pangan mentah dan matang 3) Masaklah makanan hingga matang 4) Simpanlah makanan pada suhu yang aman 5) Gunakan air bersih dan bahan pangan yang masih segar.

## B. KERANGKA TEORI



Gambar.1 Kerangka Teori

Sumber : Green, L (1980), Noto Atmojo (2003), Rogers (1974)

## C. PERTANYAAN PENELITIAN

1. Bagaimana Pengetahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan di Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. Margono Soekarjo?
2. Bagaimana Perilaku penjamah makanan tentang keamanan pangan di Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. Margono Soekarjo?
3. Bagaimana Pengetahuan dan Perilaku penjamah makanan tentang keamanan pangan di Rumah Sakit Umum Daerah Prof. Dr. Margono Soekarjo?