

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Telaah Pustaka**

##### 1. Pengetahuan

Menurut Bloom (1956) dalam penelitian Notoatmodjo (2017), pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behavior*).

##### a. Tingkat Pengetahuan

Tingkat Pengetahuan Menurut Notoatmodjo (2007) ada 6 tingkatan pengetahuan, sebagai berikut:

##### 1) Tahu (*know*)

Tahu dapat yaitu mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya.

##### 2) Memahami (*Comprehention*)

Memahami artinya suatu kemampuan untuk menjelaskan dan menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahui materi tersebut.

3) Aplikasi (*Application*)

Aplikasi yaitu kemampuan untuk mengaplikasikan materi yang telah dipelajari pada situasi yang sebenarnya.

4) Analisis (*Analysis*)

Analisis merupakan kemampuan untuk menjelaskan suatu materi kedalam komponen-komponen, tetapi masih dalam struktur organisasi tersebut yang masih ada kaitanya antara satu dengan yang lain dapat ditunjukkan dengan menggambarkan, membedakan, mengelompokkan, dan lain lain.

5) Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis merupakan suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru dengan dapat menyusun formulasi yang baru.

6) Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi adalah kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap materi penelitian didasari pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau kriteria yang sudah ada sebelumnya.

b. Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2012) faktor yang mempengaruhi pengetahuan meliputi :

## 1) Pendidikan

Pendidikan merupakan proses perubahan sikap dan perilaku melalui upaya pengajaran atau pelatihan. Tingkat pendidikan seseorang atau individu akan berpengaruh terhadap kemampuan berfikir. Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin cepat menerima dan memahami suatu informasi sehingga pengetahuan yang dimiliki juga semakin tinggi. Menurut UU Republik Indonesia nomor 20 tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, pendidikan dapat dibedakan menjadi tiga tingkatan yaitu :

- a) Pendidikan dasar : SD dan SMP
- b) Pendidikan menengah : SMA/SMK/MA
- c) Pendidikan Tinggi : Diploma, Sarjana, Magister

## 2) Informasi

Seseorang yang 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. Kemudahan mendapat akses informasi dapat membantu seseorang untuk menambah pengetahuan. Informasi dapat diterima secara langsung seperti dari perkataan seseorang atau saat mendengar penyuluhan. Sedangkan informasi dapat

diterima secara tidak langsung seperti dari media massa, media cetak, dan media elektronik.

### 3) Pekerjaan

Pekerjaan adalah suatu kegiatan untuk menghasilkan uang guna memenuhi kebutuhan hidup. Lingkungan pekerjaan dapat menambah pengetahuan seseorang karena mendapatkan informasi baik dari bidang pekerjaan maupun rekan kerja. Selain itu dengan bekerja seseorang akan banyak berinteraksi dengan orang lain yang dapat memperluas sumber pengetahuan.

### 4) Lingkungan

Lingkungan merupakan salah satu proses masuknya pengetahuan pada individu karena adanya interaksi yang akan direspon sebagai pengetahuan. Seperti pada lingkungan pekerjaan yang dapat menambah pengalaman serta pengetahuan seseorang baik dari bidang pekerjaan maupun rekan kerja.

### 5) Pengalaman

Pengalaman merupakan suatu kegiatan yang telah dilakukan. Pengalaman dapat menjadikan seseorang menjadi tahu sehingga dapat menambah pengetahuan. Pengalaman dapat diperoleh dari diri sendiri maupun dari orang lain.

### 6) Umur

Umur adalah lama hidup seseorang yang dihitung dari tanggal kelahiran hingga berulang tahun. Semakin bertambah

umur maka akan semakin luas pergaulannya yang memungkinkan seseorang mendapatkan pengetahuan yang lebih luas pula. Selain itu penambahan umur juga akan meningkatkan daya terima serta pola pikir seseorang.

Klasifikasi umur menurut Departemen Kesehatan RI (2009) dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Kategori umur menurut Depkes RI (2009)

No.	Kategori umur	Umur
1.	Masa balita	0-5 tahun
2.	Masa kanak-kanak	5-11 tahun
3.	Masa remaja awal	12-16 tahun
4.	Masa remaja akhir	17-25 tahun
5.	Masa dewasa awal	26-35 tahun
6.	Masa dewasa akhir	36-45 tahun
7.	Masa lansia awal	46- 55 tahun
8.	Masa lansia akhir	56-65 tahun
9.	Masa manula	>65 tahun

#### 7) Sosial budaya dan ekonomi

Budaya atau kebiasaan yang dilakukan seseorang dapat mempengaruhi pengetahuan. Beberapa orang yang kental dengan budaya leluhur cenderung tidak mau untuk menerima pengetahuan baru yang menurutnya bertentangan dengan budayanya tanpa memandang kebenaran pemikirannya. Sedangkan status ekonomi seseorang berpengaruh pada fasilitas untuk menambah pengetahuan. Seperti pada masyarakat menengah kebawah yang tidak mampu untuk menempuh pendidikan dikarenakan faktor keuangan.

## 2. Pengukuran Tingkat Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan cara wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subyek penelitian atau responden.

Menurut Arikunto (2010) pengetahuan seseorang dapat diketahui dan dijelaskan dengan skala yang bersifat kualitatif, yaitu:

- a. Baik, bila subyek menjawab benar 76%-100% seluruh pertanyaan.
- b. Cukup, bila subyek menjawab benar 56%-75% seluruh pertanyaan.
- c. Kurang, bila subyek menjawab benar <56% seluruh pertanyaan.

## 3. Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan (*food service*) adalah sebuah sistem, tetapi juga dapat menjadi sub sistem dari sistem yang lebih besar. Contohnya sebuah restoran atau rumah makan atau jasa boga/katering adalah sebuah sistem yang berdiri sendiri, sedangkan instalasi gizi adalah bagian (sub sistem) dari rumah sakit secara keseluruhan.

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing.

Sebagai suatu sistem, penyelenggaraan makanan terdiri dari sekelompok sub sistem atau komponen-komponen yang bekerja bersama-sama untuk mencapai tujuan yaitu menyajikan makanan yang berkualitas bagi konsumennya. Apabila terjadi perubahan pada salah satu sub sistem

akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya pada food service tersebut. Oleh karena itu, maka penyelenggaraan makanan antara satu tempat dengan di tempat yang lainnya tidak ada yang sama, karena masing-masing memiliki karakteristik yang berbeda antar sub sistemnya, sehingga akan berpengaruh terhadap sub sistem lainnya. Misalnya apabila suatu penyelenggaraan makanan di satu tempat tertentu memiliki jumlah tenaga kerja (*resources*) yang berbeda dengan di tempat lainnya, akan mempengaruhi terhadap sub sistem *process, control* (pengawasan) dan bahkan terhadap *out put* (mutu makanan yang dihasilkan dan cara pelayanan yang diberikan).

Elemen yang termasuk sebagai *input* adalah meliputi 6 unsur yaitu: *man* (tenaga kerja), *money* (biaya), *material* (Bahan makanan dan bahan lainnya), *machine* (peralatan), *method* (prosedur kerja, peraturan-peraturan, standar-standar dan kebijakan institusi) dan *markets* (konsumen). Elemen *process* adalah sistem pengadaan (mulai dari perencanaan menu sampai penyimpanan), produksi atau pengolahan (mulai dari persiapan sampai pemasakan), dan sistem distribusi makanan, penerapan higiene sanitasi dan keselamatan kerja. Elemen *output* (goal) adalah hasil akhir dari penyelenggaraan makanan yaitu makanan yang bermutu dan sistem pelayanan atau penyajian makanan yang tepat dan efisien dan sesuai dengan kondisi dan harapan dari konsumennya. Selain itu sistem informasi (*feedback*) untuk pengawasan dan pengendalian serta

kondisi lingkungan kerja sangat menentukan seluruh pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan.

#### 4. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat serta pelaporannya. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke ruangan penyimpanan, gudang atau ruangan pendingin. Apabila bahan makanan langsung akan digunakan, setelah ditimbang bahan makanan dibawa ke ruangan persiapan bahan makanan, prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah:

- a. Adanya sistem penyimpanan barang.
- b. Tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan.
- c. Tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Tujuan dari penyimpanan bahan makanan adalah:

- a. Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan.
- b. Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain.
- c. Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat.



- d. Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai.

Kegiatan penyimpanan bahan makanan dapat berfungsi sebagai persediaan/stock dan sebagai upaya mempertahankan mutu bahan makanan sebelum digunakan. Sedangkan langkah-langkah penyimpanan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- a. Setelah bahan makanan yang memenuhi syarat diterima harus segera dibawa ke dibawa keruangan penyimpanan, gudang atau pendinginruangan.
- b. Apabila bahan makanan langsung digunakan, setelah ditimbang dan diawasi oleh bagian penyimpanan bahan makanan setempat dibawa ke ruang persiapan bahan makanan. Untuk semua kelas rumah sakit diperlukan ruang penyimpanan untuk bahan makanan kering (gudang bahan makanan) dan ruang pendingin, serta ruang pembeku (*freezer*). Luas macam dan jenisnya berbeda menurut rumah sakit masing-masing. *Freezer* (pembeku) umumnya dimiliki oleh instansi yang besar yang dimaksudkan untuk menyimpan bahan makanan dalam jangka waktu yang agak lama( Utari (2009), (DepkesRI, 2003). *Food labelling* semua makanan yang mempunyai potensi bahaya, makanan siap jadi, dan bahan makanan yang telah dipersiapkan untuk diolah 24 jam mendatang atau lebih, harus diberi label tanggal, bulan dan tahun makanan diterima sampai bahan makanan tersebut diolah maka label harus dibuang.

- c. Perputaran bahan makanan. Untuk memastikan barang yang lebih lama harus dipakai terlebih dahulu, atau lebih sering kita sebut dengan istilah FIFO (*First InFirst Out*).
- d. Membuang barang yang telah mencapai tanggal kadaluwarsa.
- e. Membuat jadwal pengecekan barang. Untuk memastikan bahwa makanan yang telah mencapai tanggal kadaluarsa harus dikosongkan dari kontainer kemudian membersihkan dan mengisi ulang dengan bahan makanan yang baru.
- f. Memindahkan makanan antar kontainer dengan cara yang benar.
- g. Hindari bahan makanan dari temperatur *danger zone* (temperatur dimana bakteri dapat hidup dan berkembang biak dengan cepat).
- h. Mengecek temperatur bahan makanan yang disimpan dan area tempat penyimpanan.
- i. Simpan bahan makanan di tempat yang didesain untuk penyimpanan bahan makanan.
- j. Menjaga semua area penyimpanan kering dan bersih. Dalam penataan/penempatan barang, bahan makanan harus disusun peraturan, diberi tanggal penerimaan dan setiap jenis bahan makanan diberi pembatas. Bahan makanan yang peraturannya cepat, diletakkan dekat dengan tempat penyaluran dan sebaliknya. Bahan makanan yang berbau tajam seperti terasi, harus dipisahkan dan tidak berdekatan dengan bahan makanan yang mudah menyerap bau seperti tepung-tepungan.

Prinsip penting dalam penyimpanan bahan makanan adalah 5T, yaitu:

- a. Tepat tempat: bahan makanan ditempatkan sesuai karakteristiknya, bahan makanan kering pada ruangan penyimpanan kering dan bahan makanan segar ditempatkan pada ruangan penyimpanan basah dengan suhu yang tepat.
- b. Tepat waktu: lama penyimpanan harus tepat sesuai jenis bahan makanan.
- c. Tepat mutu: dengan penyimpanan tidak menurunkan mutu makanan.
- d. Tepat jumlah: dengan penyimpanan tidak terjadi penyusutan jumlah akibat rusak atau hilang.
- e. Tepat nilai: akibat penyimpanan tidak terjadi penurunan nilai harga bahan makanan

Sebuah dapur pada umumnya memiliki 2 jenis penyimpanan yaitu satu lemari pendingin dengan chiller dan freezer yang menjadi satu dan refrigerator. Hal ini membuat pengelola dapur terpaksa meletakkan beberapa bahan dengan karakteristik yang berbeda pada tempat yang sama. Hal yang tidak disukai oleh juru masak adalah cacatnya bahan makanan karena penyimpanan. Ketika hendak menyajikan salad, sayuran berbau amis. Ketika hendak membuat dressing, susu kotor dengan potongan daun, dll. Kontaminasi antar bahan merupakan hal terakhir yang diinginkan seorang juru masak untuk terjadi pada bahan makanan. Menghindari kontaminasi antar bahan cukuplah mudah, seorang

pengelola dapur perlu menyasati dengan penyusunan tata letak bahan sesuai karakteristiknya.

1. Sayuran segar dan buah-buahan perlu ditempatkan pada wadah tertentu dan dijauhkan dari telur dan produk susu. Pada beberapa lemari pendingin, tata letak menjadi lebih mudah karena sudah dipisahkan dengan rak bertingkat dan laci-laci kecil di dalamnya. Namun dalam lemari pendingin yang tidak terlalu banyak rak, pemisahan bahan yang disimpan perlu dilakukan dengan menggunakan wadah sendiri supaya lebih mudah.
2. Pisahkan bahan kering dengan bahan basah. Akan menyebarkan apabila tepung yang hendak diolah perlu dibuang sebagian hanya karena terdapat tetesan minyak di dalamnya.
3. Pisahkan bahan tabur dengan bahan krim. Produk makanan yang menggunakan krim atau mentega sebagai bahan utama, tidak akan lembut apabila mentega telah terkontaminasi tepung. Tidak ada cara untuk memisahkan tepung yang telah melekat pada mentega.
4. Bahan yang baru datang diletakkan pada bagian dalam lemari penyimpanan atau bagian bawah bahan sejenis yang sudah ada. Hal ini untuk mendukung alur penyimpanan dan pengambilan bahan makanan (Tuti, 2013).

Penyimpanan bahan makanan basah merupakan tempat menyimpan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan, unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan tersebut umumnya merupakan bahan makanan

yang mudah rusak, sehingga perlu tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan mikroba. Syarat-syarat pada penyimpanan bahan makanan basah atau segar:

- a. Suhu penyimpanan harus sesuai dengan jenis dan golongan bahan makanan.
- b. Suhu harus dicek 2 kali sehari dan pembersihan dilakukan setiap hari.
- c. Pencairan lemari es segera setelah terjadi pembekuan.
- d. Semua bahan makanan yg akan disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas aluminium foil.
- e. Memisahkan bahan makanan yang berbau keras dengan yg tidak berbau.

Penyimpanan dalam lemari es (suhu 0-150 C)

- a. Bahan makanan dicuci dan dibungkus dengan kontainer atau plastik tertutup sebelum disimpan dan simpan secepat mungkin
- b. Beri label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa
- c. Dinginkan dulu bahan makanan yang panas sebelum disimpan
- d. Bahan makanan yg berbau keras (daging, ikan, ayam) harus ditutup rapat dengan plastik dan simpan pada suhu yg benar.
- e. Untuk keju, mentega harus ditutup dan diletakkan pada kontainer bersih, kering, bertutup dan steril agar mengurangi tumbuhnya bakteri

Penyimpanan beku/freezer (Suhu dibawah 0 c)

- a. Hindari penyimpanan yg terlalu lama, untuk menghindari penurunan mutu (rasa, warna, gizi dsb).
- b. Jangan simpan kembali bahan makanan yg sudah dicairkan dari freezer.
- c. Lakukan pengecekan bahan makanan di freezer setiap hari, untuk melihat adanya kerusakan kemasan, penurunan suhu dsb.

Bahan makanan segar yaitu bahan makanan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung atau dapat menjadi bahan baku pengolahan makanan. Terdapat contoh bahan makanan segar serta anjuran suhu penyimpanannya yang dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Anjuran suhu penyimpanan bahan makanan segar

Nama Bahan Makanan	Penyimpanan di Lemari Es (0-4 °C)	Penyimpanan di Freezer (-18 °C)	Penyimpanan kering (15-21 °C)
Daging	3-5 hari	Daging sapi 9-12 bln Daging babi 6-9 bln Hati sapi 3 bln Hati babi 1bln	Tidak dianjurkan
Daging cincang	1-2 hari		Tidak dianjurkan
Daging kaleng	1 tahun	Tidak dianjurkan	
Ayam	2-3 hari	6-8 bln	
Ikan	2-3 hari		
Telur	1-2 minggu		
Buah dan sayur Segar	5-7 hari	Tidak dianjurkan	
Buah dan sayur dalam kaleng	-	-	12 bulan
Buah dan sayur Kering	-	-	2 minggu

Sumber : Bakri, Bachyar dkk. (2018). *Sistem Penyelenggaraam Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. Diakses pada 4 November 2021

Pada tabel 2 menjelaskan tentang anjuran suhu penyimpanan bahan makanan segar. Penyimpanan setiap bahan makanan segar berbeda beda tergantung dari jenis bahan makanan. Selain itu suhu penyimpanan juga berbeda untuk setiap jenis bahan makanan segar.

Petunjuk umum penyimpanan bahan makanan

- a. Penyimpanan bahan makanan di lemari es.
- b. Bahan makanan dicuci dulu sebelum disimpan.
- c. Bahan makanan panas harus didinginkan dulu dalam temperatur ruangan sebelum disimpan.
- d. Gunakan kontainer tertutup untuk menyimpan bahan makanan.
- e. Bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan.
- f. Berikan label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa.
- g. Bahan makanan berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan.

Cara penyimpanan bahan makanan basah :

- a. Daging

Cara menyimpan daging yang benar yaitu pertama cuci daging sebelum disimpan dengan air bersih dan mengalir, kemudian yang kedua potong daging dulu lalu dibungkus sebelum disimpan, yang ketiga berikan label pada daging yang akan disimpan. Daging giling yang sudah disimpan sebaiknya jangan disimpan kembali. Daging asap hendaknya dibungkus dalam plastik dan disimpan dalam refrigerator.

b. Ikan dan kerang

Cara menyimpan seafood yang benar yaitu ikan segar disimpan pada suhu  $-18^{\circ}\text{C}$  (sampai 3-6 bln), suhu  $0-4^{\circ}\text{C}$  (sampai 2-3 hari). Ikan asin dapat disimpan pada suhu ruang dengan diberi kemasan plastik. Ikan asap disimpan di dalam kemasan plastik diletakkan di refrigerator. Kerang direbus dulu sebelum disimpan. Udang dapat disimpan dalam bentuk segar atau direbus.

c. Telur, Susu dan Keju

Cara menyimpan telur yaitu disimpan dalam suhu ruang (7 hari). Susu bubuk harus disimpan ditempat yang kering dan dingin. Keju disimpan dengan ditutup rapat di refrigerator.

d. Buah-buahan dan Sayuran

Cara menyimpan buah dan sayuran yaitu dengan diblansing dahulu sebelum disimpan. Sayuran daun yang ada akarnya disimpan pada suhu ruang. Sayuran dan buah sebelum disimpan dibersihkan dulu dan dimasukkan kontainer kantong plastik.

e. Beras, gula dan tepung-tepungan

Cara menyimpan beras, gula dan tepung yaitu dengan disimpan dalam kantong tertutup rapat, dan bukan terbuat dari logam. Disimpan dalam ruangan berventilasi baik, karena suhu, ruangan, kelembaban, lama penyimpanan akan mempengaruhi mutu tepung, disamping itu tepung cepat menyerap bau.

f. Lemak dan Minyak, disimpan dalam wadah tertutup



## 5. Penjamah Makanan

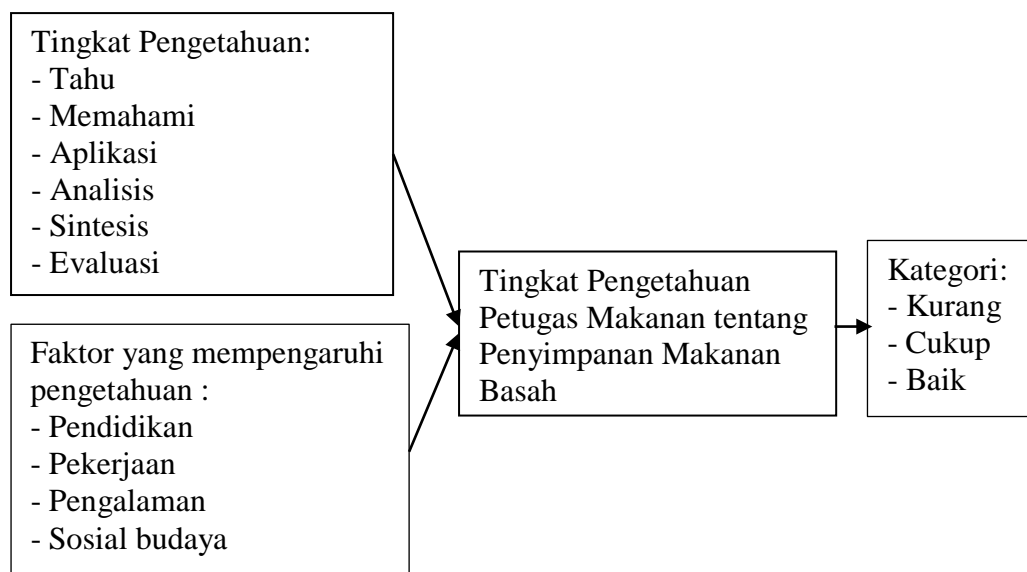
Menurut Depkes (2006) Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian ke pasien di instalasi gizi

Untuk menjadi seorang penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat. Syarat seorang penjamah makanan dalam Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011:

- a. Seorang penjamah makanan memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan;
- b. Berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dokter;
- c. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh

### **B. Kerangka Teori**

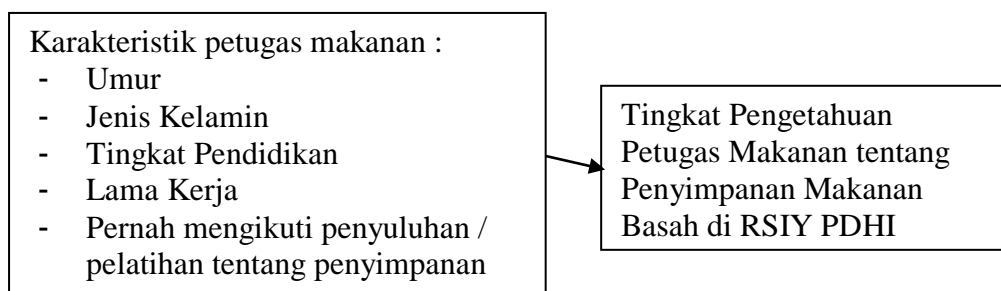
Berdasarkan tinjauan pustaka diatas tingkat pengetahuan ada 6 tingkat yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, evaluasi. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan ada 4 yaitu pendidikan, pekerjaan, pengalaman, social budaya. Skala dalam pengetahuan ada 3 yaitu baik, cukup, dan kurang.



Sumber : Erlin (2017), Notoatmodjo (2007), Arikunto (2010) (diakses pada 4 November 2021)

Gambar 1. Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Makanan Basah

### C. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan tentang Penyimpanan Makanan Basah di RSIY PDHI

### D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana karakteristik petugas makanan (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama kerja, dan pernah mengikuti penyuluhan / pelatihan tentang penyimpanan) tentang penyimpanan bahan makanan basah di RSIY PDHI?
2. Bagaimana tingkat pengetahuan petugas makanan tentang penyimpanan bahan makanan basah di RSIY PDHI?