

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan di Rumah Makan

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat¹⁵.

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat hygiene dan sanitasi¹⁶.

Rumah Makan dan Restoran menurut Peraturan Menteri Pariwisata Dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia No. 12 Tahun 2014 bahwa Rumah Makan adalah usaha penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

dan/atau laba yang mencakup aspek produk, pelayanan dan pengelolaan Usaha Rumah Makan¹⁷.

Proses penyelenggaraan pada rumah makan berkaitan langsung dengan penjamah makanan. Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut maupun penyajian makanan. Pengetahuan, sikap dan tindakan seorang penjamah mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan¹⁸.

B. Higiene Sanitasi Makanan

Hygiene menurut Departemen Kesehatan (2004), adalah upaya dengan cara pemeliharaan dan melindungi kebersihan individu subyeknya, misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan dan mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring dll.¹

Sanitasi merupakan suatu upaya untuk memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari kontaminasi berbahaya, misalnya penyediaan tempat sampah, dan kamar mandi yang bersih. Sanitasi makanan berarti merupakan suatu upaya untuk melindungi kebersihan makanan dari kontaminasi berbahaya².

Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan, pada Pasal 70 dan 71 disebutkan bahwa sanitasi makanan dilakukan agar makanan aman untuk dikonsumsi. Sanitasi makanan ini dilakukan di setiap tahapan proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran makanan².

Praktik-praktik sanitasi dan hygiene yang buruk dalam pengelolaan pangan akan berdampak pada terkontaminasinya makanan oleh mikroorganisme penyebab penyakit¹⁹. Salah satu penyebabnya disebabkan karena kurangnya pengetahuan penjamah makanan atau konsumen dan ketidakpedulian terhadap pengelolaan makanan yang aman²⁰.

C. Pertimbangan Higiene Sanitasi Makanan

Terdapat beberapa aspek yang menjadi pertimbangan dalam penilaian hygiene sanitasi makanan dalam penyelenggaraan makanan agar makanan terjamin keamanannya untuk dikonsumsi.

1. Hygiene Sanitasi Lingkungan

Aspek ini mengacu pada semua tempat ketika makanan disiapkan, diolah dan disajikan. Namun biasanya, hygiene lingkungan dan perilaku penjamah makanan merupakan factor yang sering diabaikan di suatu institusi penyelenggaraan makanan¹⁴.

Beberapa factor yang berkaitan dengan hygiene sanitasi lingkungan dalam proses penyelenggaraan makanan antara lain :

a. Tempat

Ruang pengolahan makanan atau dapur juga berperan penting dalam menentukan berhasil tidaknya upaya sanitasi makanan secara keseluruhan. Dapur yang bersih dan diperlihara dengan baik akan

merupakan tempat yang higienis sekaligus menyenangkan sebagai tempat kerja²¹.

Selain itu, ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, toilet/jamban, peturasan, dan kamar mandi²².

b. Kontruksi

Kontruksi bangunan dapur meliputi dinding, lantai, langit-langit, ventilasi, dan pencahayaan. Kontruksi bangunan yang anti tikus (*rodentproof*) adalah hal utama yang perlu diperhatikan dalam merencanakan dapur yang baik²¹.

Langit-langit dan dinding dapur sebaiknya dibuat dari bahan-bahan yang tidak menyerap partikel dan mudah dicuci. Lantai dapur dan daerah penyajian sebaiknya dari keramik atau bahan-bahan lain yang tidak licin (anti selip). Lantai juga dibuat miring kearah pembuangan air untuk menghindari genangan air dalam dapur²¹.

Ventilasi yang baik didesain untuk dapat mengeluarkan asap, uap, kondensasi, kelebihan panas, dan bau dari ruangan²³. Dalam dapur pengolahan makanan, pengadaan kipas untuk mengeluarkan udara panas serta jendela dan ventilasi dengan jumlah yang cukup sangat penting dalam prinsip higine¹⁴.

Pencahayaan yang memadai sangat penting untuk menjamin bahwa semua peralatan yang digunakan di dapur dan di ruang penyajian dalam keadaan bersih. Pencahayaan yang memadai juga sangat penting

untuk menjamin keberhasilan pekerjaan preparasi, pengolahan, penyajian, dan penyimpanan makanan²¹.

c. Air

Air berperan besar dalam semua tahapan proses pengolahan makanan. Pentingnya peran air, sebaiknya perlu mengetahui sumber air yang digunakan. Beberapa upaya sanitasi air dan lingkungan yang dapat diterapkan²⁴ :

1. Menggunakan air yang tidak berwarna, tidak berbau, dan tidak berasa.
2. Air yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan atau air minum.
3. Air yang disimpan dalam ember harus selalu tertutup, jangan dikotori dengan mencelupkan tangan.
4. Menjaga kebersihan ketika memasak sehingga tidak ada peluang untuk pertumbuhan mikroba.
5. Menjaga dapur dan tempat pengelolaan makanan agar bebas dari tikus, kecoa, lalat, serangga dan hewan lain.
6. Tutup tempat sampah (terpisah antara sampah kering dan sampah basah) dengan rapat agar tidak dihinggap lalat dan tidak meninggalkan bau busuk serta membuang sampah secara teratur.
7. Membersihkan lantai dan dinding secara teratur.
8. Pastikan saluran pembuangan air limbah (SPAL) berfungsi dengan baik.

9. Sediakan tempat cuci tangan yang memenuhi syarat.

d. Pengolahan Limbah

Limbah dapur dapat berupa kulit hasil mengupas, sisa makanan, kaleng bekas makanan, botol, bungkus makanan, dll. Sampah-sampah tersebut tidak boleh diletakkan di sembarang tempat terutama di dekat tempat pengolahan makanan dan tempat penyimpanan, karena sampah seperti di atas dapat menarik serangga, lalat, dan hewan lainnya. Selanjutnya sampah dapat menjadi agen kontaminasi bakteri pada makanan²¹.

2. Penanganan Makanan

Proses penangan makanan melalui beberapa tahapan, seperti pemilihan bahan, penerimaan, penyimpanan, penyiapan, pemasakan, pengemasan/pemorsian dan pendistribusian yang dilakukan oleh penjamah makanan²⁵. Berdasarkan hal tersebut, perlunya penerapan hygiene pada setiap kegiatan penanganan makanan menurut enam prinsip hygiene sanitasi makanan²² antara lain :

a. Pemilihan bahan makanan

- 1) Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan.
- 2) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

- 3) Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan sesuai peraturan yang berlaku.

b. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi
- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)*
- 3) Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus mempertimbangkan suhu simpan
- 5) Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm
- 6) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan : 80% - 90%
- 7) Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik (kemasan) disimpan pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$
- 8) Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan yang baku

c. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santai, dengan mempertimbangkan kaidah cara pengolahan makanan yang baik, yaitu:

- 1) Tempat pengolahan makanan dan dapur harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi
- 2) Menu disusun dengan memperhatikan pemesanan dari konsumen, ketersediaan bahan, keragaman variasi menu, proses dan lama pengolahannya serta keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- 3) Pemilihan bahan sortir
- 4) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak sesuai tahapan dan harus higienis
- 5) Peralatan

Peralatan yang kontak dengan makanan terbuat dari bahan *food grade*, permukaan tidak larut asam/basa, tidak melepaskan bahan beracun, berishm kuat dan berfungsi dengan baik; Wadah penyimpanan makanan harus mempunyai tutup dan terpisah untuk setiap jenis makanan; Peralatan bersih yang siap pakai; Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman; Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.

- 6) Persiapan pengolahan harus dilakukan sesuai urutan prioritas
 - 7) Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan
 - 8) Prioritas dalam memasak
- d. Penyimpanan makanan jadi/masak
- 1) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi
 - 2) Memenuhi persyaratan bakteriologis

- 3) Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida tidak melebihi ambang batas
 - 4) Penyimpanan harus mempertimbangkan prinsip FIFO dan FEFO
 - 5) Tempat atau wadah penyimpanan terpisah untuk setiap jenis makanan
 - 6) Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah
 - 7) Penyimpanan makanan jadi memperhatikan suhu simpan
- e. Pengangkutan makanan
- 1) Pengangkutan bahan makanan
Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun;
Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis; Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki; Bahan makanan diperlakukan wajar dan selalu dalam keadaan dingin
 - 2) Pengangkutan makanan jadi
Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun;
Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis; Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup; Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanannya; Isi tidak boleh penuh; Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C

f. Penyajian makanan

- 1) Makanan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptic dan uji biologis dan uji laboratorium bila ada kecurigaan
- 2) Tempat penyajian, dengan memperhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan ke tempat penyajian
- 3) Cara penyajian disajikan banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen
- 4) Prinsip penyajian yang memperhatikan wadah, kadar air, pemisah, panas, bersih, *Handling, Edible*, tepat penyajian
- 5) Sampel atau contoh

3. Higiene Perorangan

Hygiene personal mengacu pada kebersihan tubuh seseorang. Kesehatan pekerja atau penjamah makanan memegang peranan penting dalam sanitasi makanan. Menerapkan standar tinggi terhadap hygiene personal adalah upaya untuk menghindari kontaminasi pada makanan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan terkait kebiasaan penjamah makanan yang berdampak pada keamanan pangan adalah²⁴.

- a. Penjamah makanan yang sakit tidak boleh kontak dengan makanan, atau peralatan yang digunakan dalam pengolahan atau penyajian makanan.
- b. Mencuci tangan sesudah dari WC.
- c. Menghindari menyentuh atau menggaruk bagian tubuh, seperti kepala, rambut dan wajah.

- d. Menghindari mengeringkan tangan pada pakaian dan kain lap. Gunakan kertas pengering atau pengering udara.
- e. Tidak merokok saat bekerja di dapur atau sedang menangani makanan dan peralatan makan. Kuman pada batang rokok yang berasal dari mulut berpindah pada tangan, saat penjamah menyentuh makanan maka kuman akan berpindah dari tangan ke makanan.
- f. Tidak menggunakan cat kuku
- g. Kuku selalu dipotong untuk menghindari cemaran mikroba pada bagian sela-sela kuku yang panjang
- h. Menutup luka pekerja jika terdapat luka yang dapat mengkontaminasi makanan menggunakan plester dan sarung tangan.
- i. Perhiasan seperti cincin tidak digunakan selama bersentuhan dengan makanan.
- j. Tidak menjilat jari tangan saat sedang menangani makanan.
- k. Hindari meniup ke dalam wadah penyimpanan makanan.
- l. Tidak menyentuh bahan yang tidak steril, seperti uang. Sebaiknya mencuci tangan sebelum menyentuh makanan.

D. Keamanan Pangan

Menurut Undang-Undang Nomor 7/1996 tentang pangan, bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia¹.

Penyajian makanan yang aman, maka perlu mengkondisikan makanan tersebut bebas dari benda lain yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan tubuh, seperti halnya bebas dari cemaran biologis, kimia atau benda lainnya, baik yang sengaja ditambahkan ataupun yang tidak sengaja. Hal ini merupakan keharusan bagi siapapun yang memproduksi makanan sehingga makanan yang dihasilkan aman dikonsumsi²⁶.

Pangan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut dengan *foodborne disease*, yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi pangan yang mengandung bahan/senyawa beracun atau organisme patogen¹.

Keamanan pangan selama ini cenderung terabaikan karena masyarakat hanya menyadari keamanan pangan sebatas tidak menimbulkan keracunan. Padahal lebih dari itu keamanan pangan harus dilihat dari proses produksi, wadah penyajian, waktu penyajian pangan dan lain sebagainya²⁷.

E. Skor Keamanan Pangan

Skor Keamanan Pangan (SKP) adalah nilai yang menggambarkan kelayakan makanan untuk dikonsumsi, yang merupakan hasil pengamatan terhadap pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, hygiene penjamah, pengolahan, dan distribusi makanan. Tujuannya adalah untuk menjaga dan mengontrol makanan dari segala kontaminan yang mungkin akan mengkontaminasi. Model penilaiannya ini dikeluarkan oleh Departemen Kesehatan. Cara penilaiannya adalah melalui observasi parameter-parameter

(dalam bentuk *check list*) yang sudah ditentukan oleh Department Kesehatan²³. Penilaian menggunakan SKP meliputi pemberian skor terhadap empat peubah keamanan pangan yaitu : pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB), hygiene pemasak (HGP), pengolahan bahan makanan (PBM) dan distribusi makanan (DMP). Selanjutnya nilai pada setiap kriteria dijumlah dalam satu kelompok setiap peubah. Hasil dari jumlah setiap perubah dituangkan kembali pada rekapitulasi hasil penilaian²⁶.

Penilaian SKP ini merupakan penjumlahan hasil penilaian empat peubah yang terdiri dari : PBB meliputi 8 parameter penilaian dengan skor total 22 (15,94%), HGP 8 parameter dengan skor total 20 (14,49%), PBM 27 parameter dengan skor total 77 (55,80%) dan DMP meliputi 7 parameter dengan skor total 19 (13,77%)²⁶.

Penentuan kriteria skor keamanan pangan pada produksi pangan dapat dilakukan dengan menginterpretasikan jumlah skor SKP yang diperoleh dengan kategori pada table 1 seperti dibawah ini:

Tabel 1. Kategori Skor Keamanan Pangan²⁶

Kategori Keamanan Pangan	SKP	(%)
Baik	$\geq 0,9703$	$\geq 97,03$
Sedang	0,9332-0,9702	93,32-97,02
Rawan, Tetapi Aman Dikonsumsi	0,6217-0,9331	62,17-93,31
Rawan, Tetapi Tidak Aman Dikonsumsi	$<0,6217$	62,17

F. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Sebagian besar pengetahuan manusia terjadi melalui penginderaan yang diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan dapat diperoleh melalui pendidikan, pengalaman diri sendiri maupun pengalaman orang lain, media massa maupun lingkungan. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain penting bagi terbentuknya tindakan seseorang²⁸.

Pengetahuan dibedakan menjadi 6 tingkatan pengetahuan²⁹, yakni :

1. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai *recall* (memanggil) memori yang telah ada sebelumnya setelah mengalami sesuatu.

2. Memahami (*comprehension*)

Memahami suatu objek bukan sekedar tahu terhadap objek tersebut, tidak sekedar dapat menyebutkan, tetapi orang tersebut harus dapat menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahui tersebut.

3. Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan apabila orang yang telah memahami objek yang dimaksud dapat menggunakan atau mengaplikasikan prinsip yang diketahui tersebut pada situasi yang lain.

4. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah kemampuan seseorang untuk menjabarkan dan atau memisahkan, kemudian mencari hubungan antara komponen-komponen yang terdapat dalam suatu masalah atau objek yang diketahui.

5. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjuk suatu kemampuan seseorang untuk merangkum atau meletakkan dalam satu hubungan yang logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki.

6. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek tertentu.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah³⁰ :

1. Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan di luar sekolah (baik formal maupun nonformal), berlangsung seumur hidup. Pendidikan merupakan proses pengubahan sikap dan tata laku seseorang atau kelompok dan juga usaha mendewasakan manusia melalui upaya pengajaran dan pelatihan.

2. Informasi/media massa

Informasi dapat dikaitkan sebagai transfer ilmu pengetahuan. Informasi juga dapat didefinisikan sebagai suatu teknik untuk mengumpulkan, menyiapkan, menyimpan, memanipulasi, mengumumkan,

menganalisis, dan menyebarkan informasi dengan tujuan tertentu. Informasi dapat diperoleh melalui pendidikan formal dan nonformal yang dapat berpengaruh jangka pendek dan menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan.

3. Social, budaya, dan ekonomi

Kebiasaan seseorang yang dilakukan tanpa melalui penalaran apakah baik atau buruk akan mempengaruhi bertambahnya pengetahuan.

4. Lingkungan

Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan ke dalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut.

5. Pengalaman

Pengalaman sebagai sumber pengetahuan adalah suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan dengan cara mengulang kembali pengetahuan yang diperoleh dalam memecahkan masalah yang dihadapi masa lalu,

6. Usia

Usia mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang. Semakin bertambah usia akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik.

Pengukuran Pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket (kuisisioner) yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur

dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat kita sesuaikan dengan tingkatan-tingkatan di atas³¹.

G. Penyuluhan

Penyuluhan adalah pemberian penerangan dan informasi, maka setelah dilakukan penyuluhan kesehatan seharusnya terjadi peningkatan pengetahuan oleh masyarakat³². Penyuluhan kesehatan merupakan kegiatan pendidikan kesehatan yang dilakukan dengan cara menyebarluaskan pesan dan menanamkan keyakinan. Dengan begitu, diharapkan audiens tidak saja sadar, tahu, dan mengerti, tetapi juga mau dan dapat melakukan anjuran yang berhubungan dengan kesehatan³³.

Penyuluhan merupakan proses pendidikan dengan system pendidikan non formal untuk mengubah perilaku orang dewasa agar memiliki pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang lebih baik, sehingga sasaran dapat memilih dan mengambil keputusan dari berbagai alternative pengetahuan yang ada dan untuk menyelesaikan permasalahan dalam upaya meningkatkan kesejahteraannya. Dari pengertian ini konsep-konsep penting yang terkait dengan penyuluhan³⁴ adalah :

1. Proses pendidikan (pendidikan non formal dan pendidikan orang dewasa)
2. Proses perubahan (menuju perilaku yang baik, sesuai yang diinginkan)
3. Proses pemberdayaan (memiliki pengetahuan dan kemampuan yang baru)

Penyuluhan keamanan pangan memiliki tujuan terhadap meningkatnya pengetahuan masyarakat terutama pengelola/pemilik atau penyedia makanan yang berusaha dibidang makanan minuman tentang bagaimana cara mengelola makanan yang aman dan sehat sehingga aman dan layak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Menumbuhkan kesadaran pemilik/pengelola catering/jasa boga/rumah makan/warung makan/penjual makanan jajanan tentang pentingnya pengolahan pangan yang aman dan bertanggung jawab terhadap kepentingan Konsumen Dan Meningkatkan Daya Saing³⁵.

H. Poster

Seseorang atau masyarakat di dalam proses pendidikan dapat memperoleh pengalaman/pengetahuan melalui berbagai macam alat bantu pendidikan. Alat peraga akan sangat membantu di dalam melakukan penyuluhan agar pesan-pesan kesehatan dapat disampaikan lebih jelas, dan masyarakat sasaran dapat menerima pesan tersebut dengan jelas dan tepat pula³².

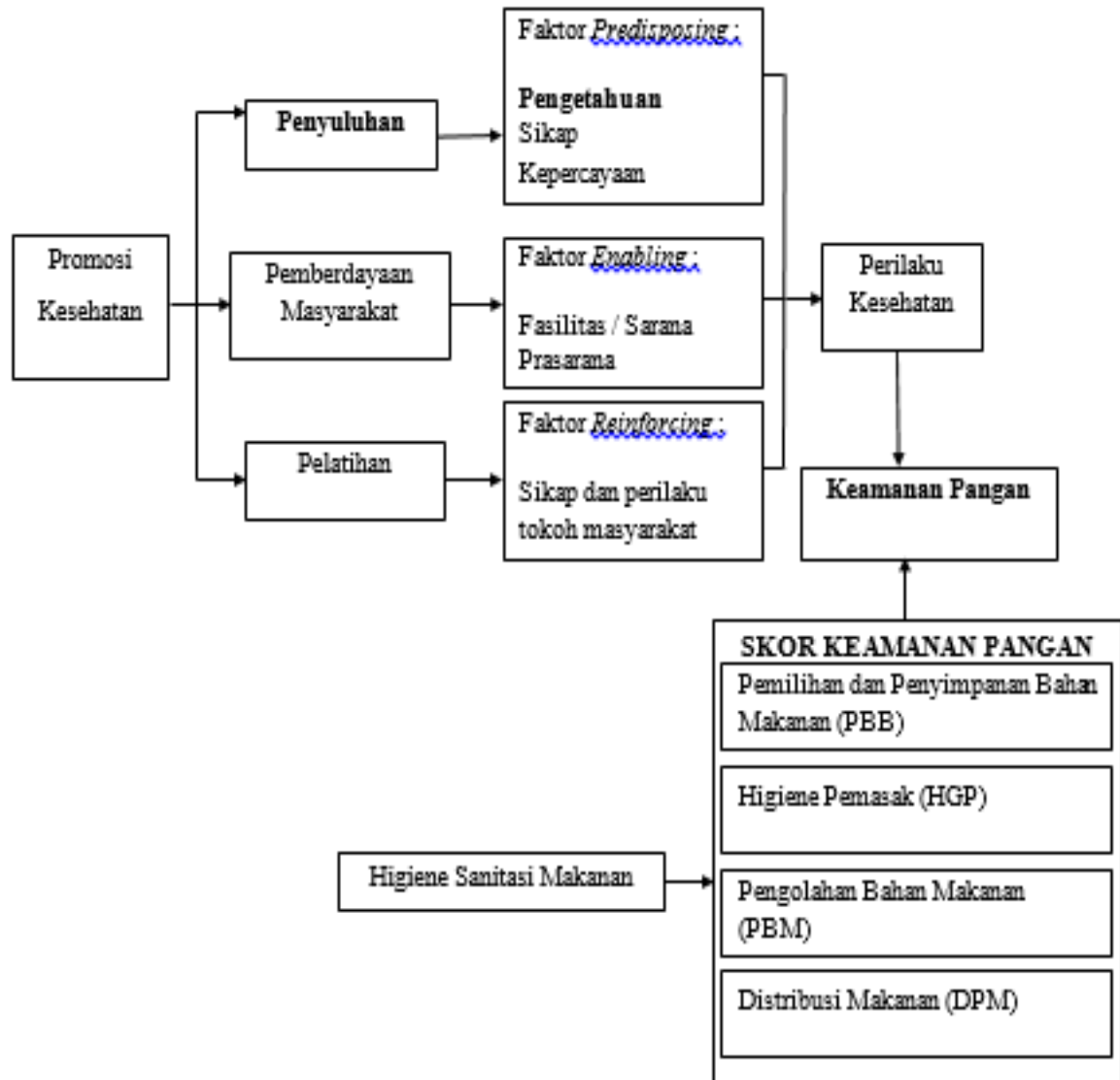
Menurut Santoso Karo-Karo (1984) yang dimaksud dengan alat peraga dalam pendidikan kesehatan adalah semua alat, bahan, atau apa pun yang digunakan sebagai media untuk pesan-pesan yang akan disampaikan dengan maksud untuk lebih mudah memperjelas pesan atau untuk lebih memperluas jangkauan pesan²⁵.

Poster adalah suatu pesan singkat dalam bentuk gambar dan/atau tulisan dengan tujuan mempengaruhi agar orang itu bertindak. Poster adalah media yang paling umum digunakan di lingkungan kesehatan²⁵.

Poster mempunyai ciri-ciri tertentu, antara lain :

1. Sederhana, tetapi mempunyai daya guna dan daya tarik yang maksimal
2. Memuat suatu pesan atau ide tertentu, yang akan disampaikan kepada orang yang melihatnya.
3. Teks ringkas, jelas, dan bermakna

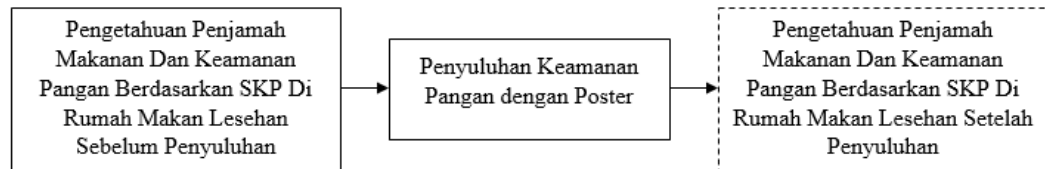
I. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka teori factor-faktor yang berpengaruh terhadap pengetahuan dan keamanan pangan

Sumber : Modifikasi Lawrence Green (1980) dalam Notoadmodjo (2010),
Wijanarka (2007) dan Hardinsyah (2013)

J. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

_____ variable bebas

----- variable terikat

K. Hipotesis Penelitian

1. Ada pengaruh pemberian penyuluhan tentang keamanan pangan dengan poster terhadap pengetahuan penjamah makanan di rumah makan lesehan.
2. Ada pengaruh pemberian penyuluhan tentang keamanan pangan dengan poster terhadap keamanan pangan makanan di rumah makan lesehan.