

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Rumah Sakit adalah institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat (Depkes RI, 2009). Rumah sakit merupakan salah satu sarana kesehatan yang menyelenggarakan upaya kesehatan berupa kegiatan pemeliharaan dan peningkatan kesehatan yang bertujuan untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal. Upaya kesehatan yang dilakukan dengan pemeliharaan, promotif, preventif, kuratif, dan rehabilitatif secara berkesinambungan (Widyawati, 2017).

Rumah sakit memiliki pelayanan gizi, pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Proses penyembuhan penyakit dan perjalanan penyakit sangat berpengaruh pada status gizi seseorang (Permenkes RI, 2013). Ruang lingkup kegiatan pelayanan gizi rumah sakit meliputi pelayanan gizi rawat jalan, rawat inap, penyelenggaraan makanan, serta penelitian dan pengembangan. Pada pelayanan gizi melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan, penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu,

perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi, pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Sasaran dari penyelenggaraan makanan di rumah sakit yaitu pasien rawat inap. Tujuan dari kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah menyediakan makanan sesuai kebutuhan gizi pasien yang aman, berkualitas, serta dapat diterima pasien untuk mencapai derajat kesehatan yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

2. Personal Hygiene Tenaga Pengolah Makanan (Pramu Masak)

Hal yang perlu ditekankan dalam mewujudkan kebersihan dan keamanan makanan yang diolah sebelum disajikan dan dikonsumsi pasien yaitu perlunya kegiatan penyehatan makanan dan minuman terhadap penjamah makanan dan proses pengolahan makanan. *Hygiene* adalah usaha seseorang dalam menjaga kebersihan perorangan dan lingkungan sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit. *Personal hygiene* atau *hygiene perseorangan* merupakan usaha dari seseorang untuk mempertahankan dan meningkatkan derajat kesehatan diri. *Personal hygiene* mencakup aspek kebersihan dari penjamah makanan. Menjaga kebiasaan hidup bersih dan menjaga kebersihan seluruh anggota tubuh merupakan *hygiene* perorangan (Yulianto, Wisnu Hadi, 2020).

Untuk mewujudkan *personal hygiene* ada beberapa tujuan yang dapat dicapai yaitu meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan, mencegah adanya penyakit, memperbaiki kekurangan *personal hygiene*, meningkatkan kepercayaan diri, dan menciptakan kesan indah (Yulianto, Wisnu Hadi, 2020). Kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yaitu kebersihan diri dan kesehatan untuk menghasilkan makanan yang aman dan sehat, karena tenaga penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan makanan baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis (Kemenkes RI, 2013).

Penjamah makanan adalah orang/tenaga yang berperan secara langsung dalam mengelola makanan mulai dari persiapan hingga distribusi makanan (Permenkes RI, 2011). Tenaga pengolah makanan (pramu masak) termasuk dalam penjamah makanan yang bertugas pada bagian pengolahan makanan untuk menyediakan makanan yang aman dan bebas dari kontaminasi sehingga tenaga pengolah makanan perlu menerapkan *personal hygiene*.

3. Syarat Personal Hygiene Pramu Masak

Beberapa persyaratan bagi seorang tenaga pengolah makanan (pramu masak) menurut (Permenkes RI, 2011) yaitu sebagai berikut :

- a. Penjamah makanan memiliki sertifikat kursus tentang *hygiene* sanitasi makanan

- b. Penjamah makanan berbadan sehat dengan dibuktikan adanya surat keterangan dokter
- c. Penjamah makanan tidak sedang menderita penyakit menular seperti typhus, kolera, TBC, hepatitis, dan pembawa kuman lainnya
- d. Kegiatan pengolahan makanan yang dilakukan tidak boleh kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan menggunakan alat berupa sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan, dan sendok garpu
- e. Perlindungan dari pencemaran terhadap makanan dapat dilakukan dengan menggunakan APD berupa celemek/apron, penutup rambut, masker, dan sepatu kedap air
- f. Perilaku selama mengelola makanan yaitu tidak merokok, tidak makan, tidak mengunyah, tidak memakai perhiasan (kecuali cincin kawin polos), tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang tidak diperlukan, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja serta setelah keluar dari toilet/jamban, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, selalu memakai pakaian kerja yang bersih, tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut saat batuk/bersin dengan cara menjauhi makanan atau ruang pengolahan, serta tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan diolah dan telah diolah

Menurut (Sujaya, 2017) seorang penjamah makanan harus mengutamakan *personal hygiene* untuk mencegah kontaminasi silang melalui tangan penjamah makanan sehingga beberapa syarat yang perlu diperhatikan untuk menjaga *personal hygiene* yaitu penjamah makanan diwajibkan mematuhi peraturan *personal hygiene* yang berlaku. Penjamah makanan diharuskan mencuci tangan sebelum bekerja, selama bekerja, setelah keluar dari WC, setelah mengolah daging, dan setelah memegang sampah. Setelah mencuci tangan, penjamah makanan dapat mengeringkan tangan menggunakan tissue, serbet, dan mesin pengering dengan udara panas. Apabila terkena luka maka harus ditutup dengan bahan kedap air (sebaiknya yang berwarna sehingga mudah ditemukan bisa terlepas) atau sarung penutup luka karena luka tersebut dapat terinfeksi oleh mikroorganisme penyebab penyakit. Penjamah makanan tidak diperbolehkan bersin atau batuk di atas makanan yang diolah atau disajikan karena mikroorganisme yang berasal dari hidung dan tenggorokan dapat jatuh ke makanan. Saat bersin dan batuk dapat menggunakan tissue dan segera langsung dibuang serta segera cuci tangan.

Tidak diperkenankan merokok di ruang penyiapan makanan, karena abu pada batang rokok dapat jatuh ke makanan tanpa disadari. Mikroorganisme pathogen yang ada di mulut dapat berpindah melalui rokok yang dihisapnya. Pakaian kerja digunakan dalam keadaan bersih untuk mencegah kontaminasi makanan, pakaian kerja yang digunakan

seperti apron (celemek) harus layak digunakan untuk bekerja. Rambut harus ditutup selama bekerja di dapur, tujuannya agar rambut tidak jatuh ke makanan. Perilaku menyisir dan memperbaiki ikat rambut tidak diperkenankan dekat dengan makanan. Perhiasan penjamah makanan harus disimpan atau tidak digunakan sebelum mulai bekerja, karena persiasan berkemungkinan dapat menyimpan kotoran dan bakteri. Penjamah makanan yang memiliki kuku panjang diharapkan kuku penjamah makanan dipotong dan selalu diperhatikan aspek kebersihannya.

Pentingnya kebersihan makanan dan kebersihan perorangan dalam penyehatan makanan menurut (Sujaya, 2017) yaitu penjamah makanan yang terinfeksi dapat menularkan penyakit yang ditularkan pada makananan. Risiko bahwa penjamah makanan dapat menularkan penyakit bervariasi tergantung pada pekerjaannya. Penjamah makanan yang sedang sakit diare, mutah, demam, sakit tenggorokan, terinfeksi kulit sebaiknya tidak bekerja menangani makanan dan harus melapor jika sakit. Pernah ada pemeriksaan kesehatan yang berlaku saat pemeriksaan tersebut dilakukan. Kebersihan perorangan yang baik seperti cuci tangan merupakan hal yang penting. Perlu adanya pendidikan, pelatihan, dan komitmen agar terlaksana *personal hygiene* bagi penjamah makanan.

Syarat *personal hygiene* tenaga pengolah makanan dikutip dari (Kemenkes RI, 2013) yaitu :

a. Kondisi kesehatan

Tenaga pengolah makanan (pramu masak) tidak menderita penyakit menular seperti batuk, flu influenza, diare, dan penyakit menular lainnya. Apabila terdapat luka, baik berupa luka terbuka, bisul, dan luka lainnya harus segera ditutup

b. Menjaga kebersihan diri

- 1) Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih
- 2) Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali sehari yaitu setelah makan dan sebelum tidur
- 3) Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela-sela jari secara teratur
- 4) Mencuci rambut/keramas secara rutin 2x dalam seminggu
- 5) Kebersihan tangan yaitu kuku dipotong pendek, tidak dicat, dan bebas luka

c. Kebiasaan mencuci tangan

- 1) Sebelum memegang makanan
- 2) Sebelum memegang peralatan makan
- 3) Setelah keluar dari toilet
- 4) Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran, dan lainnya

- 5) Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersamalam, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang, dan lainnya
- d. Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan makanan
- 1) Tidak menggaruk rambut, lubang hidung, dan sela-sela jari atau kuku
 - 2) Tidak merokok
 - 3) Menutupi mulut saat bersin atau batuk dilanjutkan segera cuci tangan
 - 4) Tidak meludah sembarangan diruang pengolahan makanan
 - 5) Tidak menyisir rambut sembarangan terutama di ruang persiapan dan pengolahan makanan
 - 6) Tidak memegang, mengambil, memindahkan, dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat)
 - 7) Tidak makan, minum, dan sejenisnya pada ruang mengolah makanan
- e. Penampilan penjamah makanan
- 1) Selalu bersih dan rapi, memakai celemek
 - 2) Memakai penutup kepala
 - 3) Memakai alas kaki yang tidak licin
 - 4) Tidak memakai perhiasan
 - 5) Memakai sarung tangan jika diperlukan

4. Usaha Menjaga Personal Hygiene

Sumber cemaran yang terdapat dalam tubuh yaitu hidung, mulut, telinga, isi perut, dan kulit harus selalu dijaga kebersihan agar tidak menimbulkan cemaran kontaminasi. Adanya cemaran tersebut disebabkan dari perilaku pola hidup pribadi seseorang dalam sehari-hari (Yulianto, Wisnu Hadi, 2020). Beberapa hal yang dapat dilakukan untuk menjaga personal hygiene antara lain :

a. Mandi setiap hari

Mandi setiap hari merupakan salah satu cara menjaga kesehatan diri yang membuat tubuh menjadi segar. Ketika berkeringat, bakteri yang ada di keringat akan mengeluarkan bau terutama di bagian ketiak. Banyaknya keringat menyebabkan tubuh bau dan lembab, jika keringat masuk dalam makanan maka akan menyebabkan kontaminasi terhadap makanan. Sehingga hal tersebut dapat diatasi dengan mandi setiap hari serta memakai wangi-wangian.

b. Menggunakan pakaian yang bersih

Pakaian yang digunakan sebaiknya bersih, tidak terdapat noda dan bau agar nyaman dipakai. Pakaian kotor akan menjadi salah satu penyebab masalah *hygiene* makanan.

c. Rambut bersih dan rapi

Selalu mencuci rambut dengan cara keramas rutin untuk mencegah adanya komedo dan kotoran lainnya. Ketika mengolah

makanan rambut tidak dibiarkan terurai saat bekerja sehingga perlu untuk diikat rapi ke belakang agar tidak mengganggu saat bekerja dan rambut tidak jatuh pada makanan. Tenaga pengolah makanan dapat memakai penutup kepala saat bekerja di dapur untuk mencegah adanya cemaran fisik yang disebabkan dari rambut.

Menurut (Yulianto, Wisnu Hadi, 2020) dalam *personal hygiene* yang menjadi sasaran yaitu :

- a. Rambut dipotong pendek untuk laki laki dan untuk perempuan sebaiknya rambut diikat rapi agar tidak mengganggu saat bekerja dan agar tidak jatuh pada makanan. Hindari kebiasaan selalu menyentuh rambut selama bekerja. Tenaga pengolah makanan harus memakai penutup kepala selama bekerja di dapur
- b. Tidak diperkenankan menyentuh hidung atau memasukkan jari tangan masuk lubang hidung selama berada di dapur. Tidak diperkenankan untuk bersin sembarangan ketika berada di dekat makanan dan peralatan pengolahan makan
- c. Tidak diperkenankan merokok saat bekerja didapur. Tidak diperkenankan mengusap mulut atau bibir saat bekerja, menyentuh telinga atau memasukkan jari tangan ke telinga selama bekerja didapur. Membersihkan telinga, gigi, dan mulut secara teratur untuk menjaga kesehatan, mencegah berkembangnya bakteri, dan menghilangkan bau.

- d. Tangan tidak diperkenankan menyentuh makanan karena tangan sebagai perantara perpindahan bakteri. Sehingga perlu untuk menjaga kesehatan pada kuku dipotong pendek, dibersihkan, dan rutin mencuci tangan menggunakan sabun.

5. Karakteristik Tenaga Pengolah Makanan (Pramu Masak)

Karakteristik tenaga pengolah makanan berdasarkan umur, jenis kelamin, lama bekerja, pendidikan, dan pengetahuan sebagai berikut :

a. Umur

Bertambahnya umur menyebabkan terjadi perubahan aspek fisik dan psikologis. Pada perubahan aspek psikologis akan terjadi kematangan berfikir serta semakin dewasa/ bertambah umur maka semakin banyak pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh. Kategori umur menurut (Kemenkes RI., 2022) bahwa yang dikatakan umur muda yaitu <15 tahun, umur produktif yaitu 15-64 tahun, dan umur non produktif yaitu ≥ 65 tahun. Umur produktif sangat mempengaruhi kinerja seseorang, memiliki pola pikir yang matang dan dapat bekerja secara maksimal misalnya menanggapi positif cara menangani makanan sehingga penerapan personal hygiene dilaksanakan dengan baik (Firdauzia, 2019). Seseorang yang masih berada dalam masa produktif umumnya memiliki produktivitas kerja tinggi dibandingkan dengan seseorang yang berada pada masa non produktif (Aprilyanti, 2017).

b. Jenis Kelamin

Perbedaan jenis kelamin mempengaruhi dorongan untuk melakukan hal sesuai dengan keadaan diri. Umumnya perempuan lebih memiliki *personal hygiene* yang lebih baik dibanding dengan laki-laki (Firdausia, 2019) didukung penelitian oleh (Kinan, 2020) bahwa tingkat pengetahuan baik sebagaimana besar berjenis kelamin perempuan. Perbedaan perilaku antara laki-laki dan perempuan yaitu misalnya cara berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Perempuan cenderung berperilaku berdasarkan perasaan sedangkan laki-laki cenderung berperilaku atas pertimbangan yang logis (Irwan, 2017).

c. Lama Bekerja

Pengalaman bekerja sebagai penjamah makanan dapat mempengaruhi keterampilan yaitu dikatakan bahwa semakin lama seseorang bekerja maka keterampilan semakin meningkat. Wawasan yang lebih luas dan pengalaman yang banyak berperan membentuk perilaku diperoleh dari seseorang yang telah bekerja lama (Firdausia, 2019)

d. Pendidikan

Pendidikan menjadi salah satu faktor pembentukan perilaku. Pendidikan dilakukan sebagai proses untuk belajar mengajar dengan harapan hasil akhir akan terjadi perubahan perilaku lebih

baik (Firdauzia, 2019). Pendidikan menjadi salah satu yang berpengaruh dalam berperilaku (Avrilinda, 2016).

e. **Pelatihan**

Pelatihan adalah sebuah proses belajar, yang berpengaruh pada ranah kognitif yaitu menambah wawasan/pengetahuan baru, mengurangi sikap ragu-ragu dalam melakukan sesuatu. Pengaruh pada ranah afektif yaitu menghilangkan perasaan cemas dan pesimis. Pengaruh pada ranah perilaku yaitu terjadi perubahan perilaku menjadi lebih baik, merubah perilaku emosional dari perkataan maupun perilaku. Berdasarkan penelitian (Wagustina, 2013) penjamah makanan setelah diberikan pelatihan tentang *hygiene* dan sanitasi terjadi peningkatan pengetahuan dan perilaku. Sehingga diperlukan kegiatan pelatihan khususnya tentang *hygiene* dan sanitasi kepada penjamah makanan secara berkesinambungan untuk lebih meningkatkan pengetahuan dan perilaku tentang *hygiene* dan sanitasi.

6. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu dan terjadi setelah melakukan pengindraan terhadap suatu objek. Melalui pengindraan pancaindra manusia yaitu indra penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Lebih banyak pengetahuan diperoleh dari indra penglihatan dan pendengaran. Tanpa memiliki pengetahuan, maka seseorang tidak memiliki dasar dalam mengambil keputusan dan

tindakan terhadap permasalahan yang dihadapi (Notoatmodjo, 2007; Adventus, I Made Merta Jaya, 2019).

Penambahan pengetahuan dapat diperoleh melalui kursus, pelatihan tentang personal hygiene, penyegaran tentang sanitasi dan hygiene perorangan diikuti dengan pemilikan sertifikat. Peningkatan pengetahuan perlu dilakukan pelatihan, kursus dan penyegaran karena pengetahuan didapat melalui penginderaan terhadap suatu objek oleh indera sebagian besar melalui mata dan telinga (Irwan, 2017).

Tingkat pengetahuan terdiri dari enam tingkatan menurut (Notoatmodjo, 2007) yaitu :

a. Tahu (*know*)

Tahu merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah dengan cara mengingat kembali sesuatu yang telah dipelajari sebelumnya. Kata kerja mengukur tingkat ketahuan seseorang antara lain dapat menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan lainnya.

b. Memahami (*Comprehension*)

Memahami merupakan kemampuan menjelaskan secara benar tentang objek/ sesuatu yang diketahuinya dan dapat menginterpretasikan materi secara benar. Pada tingkatan ini harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan lain sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi merupakan kemampuan untuk menggunakan materi/objek yang telah dipelajari pada kondisi sebenarnya. Penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, dan prinsip merupakan kegiatan aplikasi.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis merupakan kemampuan menjabarkan materi/ objek dalam komponen-komponen, yang mana masih berkaitan satu sama lain serta masih dalam satu struktur organisasi. Pada tingkatan ini dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan lain sebagainya.

e. Sintesis (*Syntesis*)

Sintesis merupakan kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru atau disebut juga kemampuan menyusun formula baru dari formula-formula yang telah ada. Tingkatan ini dapat Menyusun, merencanakan, meringkas, menyesuaikan, dan lain sebagainya terhadap suatu teori yang telah ada

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek yang didasarkan pada suatu kriteria yang sendiri maupun kriteria yang telah ada.

Contohnya dapat membandingkan anak yang cukup gizi dengan anak yang kurang gizi.

7. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Berdasarkan (Budiman, 2014) pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain :

a. Pendidikan

Pendidikan adalah usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan baik formal maupun nonformal yang berlangsung seumur hidup. Pendidikan merupakan proses mengubah sikap dan tata laku seseorang dan usaha mendewasakan diri melalui upaya pengajaran dan pelatihan. Pendidikan akan mempengaruhi proses belajar, semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah seseorang untuk menerima informasi. Semakin banyak informasi yang masuk maka semakin banyak pula pengetahuan yang diperoleh.

Seseorang yang berpendidikan tinggi akan lebih luas pengetahuannya. Peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja melainkan dapat diperoleh dari pendidikan non formal. Sehingga seseorang yang berpendidikan rendah tidak mutlak memiliki pengetahuan yang rendah pula. Hal tersebut bergantung pada aspek pengetahuan yaitu positif dan negatif yang akan menentukan sikap terhadap objek tertentu.

b. Informasi/media massa

Informasi merupakan sesuatu yang dapat diketahui serta dapat dikatakan sebagai transfer pengetahuan. Berkembangnya teknologi pada masa ini dengan menyediakan berbagai macam media massa sehingga mempengaruhi pengetahuan seseorang. Informasi yang diperoleh dapat memberikan pengaruh jangka pendek sehingga terjadi peningkatan pengetahuan

c. Sosial, budaya, dan ekonomi

Keadaan social dan budaya yang berkaitan dengan kebiasaan dan tradisi akan mempengaruhi pengetahuan seseorang. Status ekonomi dapat menentukan ketersediaan fasilitas untuk kegiatan tertentu sehingga status sosial dan ekonomi akan mempengaruhi pengetahuan seseorang.

d. Lingkungan

Lingkungan mempengaruhi penerimaan pengetahuan baik dari lingkungan fisik, social, dan biologis. Interaksi timbal balik tersebut yang akan direspon seseorang sebagai pengetahuan

e. Pengalaman

Pengalaman belajar dalam bekerja yang dikembangkan akan memberikan pengetahuan, keterampilan profesional, dan kemampuan mengambil keputusan.

f. Umur

Bertambahnya usia menjadi dewasa akan mempengaruhi pola pikir dan daya tangkap sehingga perolehan pengetahuan akan semakin baik. Semakin tua seseorang maka semakin banyak informasi yang didapat tetapi tidak dapat mengajarkan kepandaian baru kepada seseorang yang sudah tua karena telah terjadi kemunduran fisik dan mental.

Pengukuran tingkat pengetahuan dapat dilakukan melalui pengisian angket dengan kuesioner atau wawancara tentang isi materi pada responden (Notoatmodjo, 2007; Budiman, 2014). Kategori pengetahuan dibedakan menjadi tiga kategori yaitu baik, cukup, dan kurang. Menurut (Khomsan, 2021) kategori pengetahuan baik jika persentase >80%, kategori pengetahuan sedang jika presentase 60-80%, dan kategori pengetahuan kurang jika persentase <60%.

8. Perilaku

(Irwan, 2017) menyatakan bahwa perilaku berasal dari kata “peri” dan “laku”, peri yang artinya cara berbuat kelakuan perbuatan, dan laku yang artinya perbuatan, kelakuan, dan cara menjalankan. Perilaku adalah suatu reaksi psikis seseorang terhadap lingkungannya. Perilaku adalah semua perbuatan tindakan yang dilakukan makhluk hidup. Perilaku merupakan seluruh kegiatan baik yang diamati langsung maupun yang tidak dapat diamati dari luar (Rachmawati, 2019). Perilaku menurut (Notoatmodjo, 2007) dikatakan bahwa setelah

seseorang mengetahui stimulus kemudian melakukan penilaian, dan kemudian mempraktikkan apa yang diketahui atau dinilai baik. Berdasarkan bentuk respon terhadap stimulus, Perilaku dibedakan menjadi dua yaitu :

a. Perilaku tertutup

Perilaku yang terjadi apabila respon dari suatu stimulus belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain. Respon ini masih terbatas pada perhatian, perasaan, persepsi, pengetahuan, dan sikap.

b. Perilaku terbuka

Perilaku yang terjadi apabila respon terhadap suatu stimulus dapat diamati oleh orang lain. Respon ini berupa tindakan nyata atau praktik yang jelas mudah diamati oleh orang lain.

Terdapat tiga faktor yang mempengaruhi perilaku yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung, dan faktor penguat berdasarkan Green dalam (Notoatmodjo, 2007; Irawan, 2016; Rachmawati, 2019) yaitu :

a. Faktor Predisposisi (*Predisposing Factor*)

Merupakan faktor yang dapat mempermudah dan mendasari terjadinya perubahan perilaku atau tindakan pada individu maupun masyarakat. Contohnya pengetahuan, sikap, keyakinan, tradisi, nilai, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi, dan persepsi yang berhubungan dengan motivasi untuk berperilaku.

b. Faktor Pendukung/ Pemungkin (*Enabling Factor*)

Merupakan faktor pendukung atau pemungkin terwujudnya perubahan perilaku. Mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat, contohnya air bersih, tempat pembuangan sampah, ketersediaan makanan bergizi, fasilitas pelayanan kesehatan seperti rumah sakit, dan sebagainya.

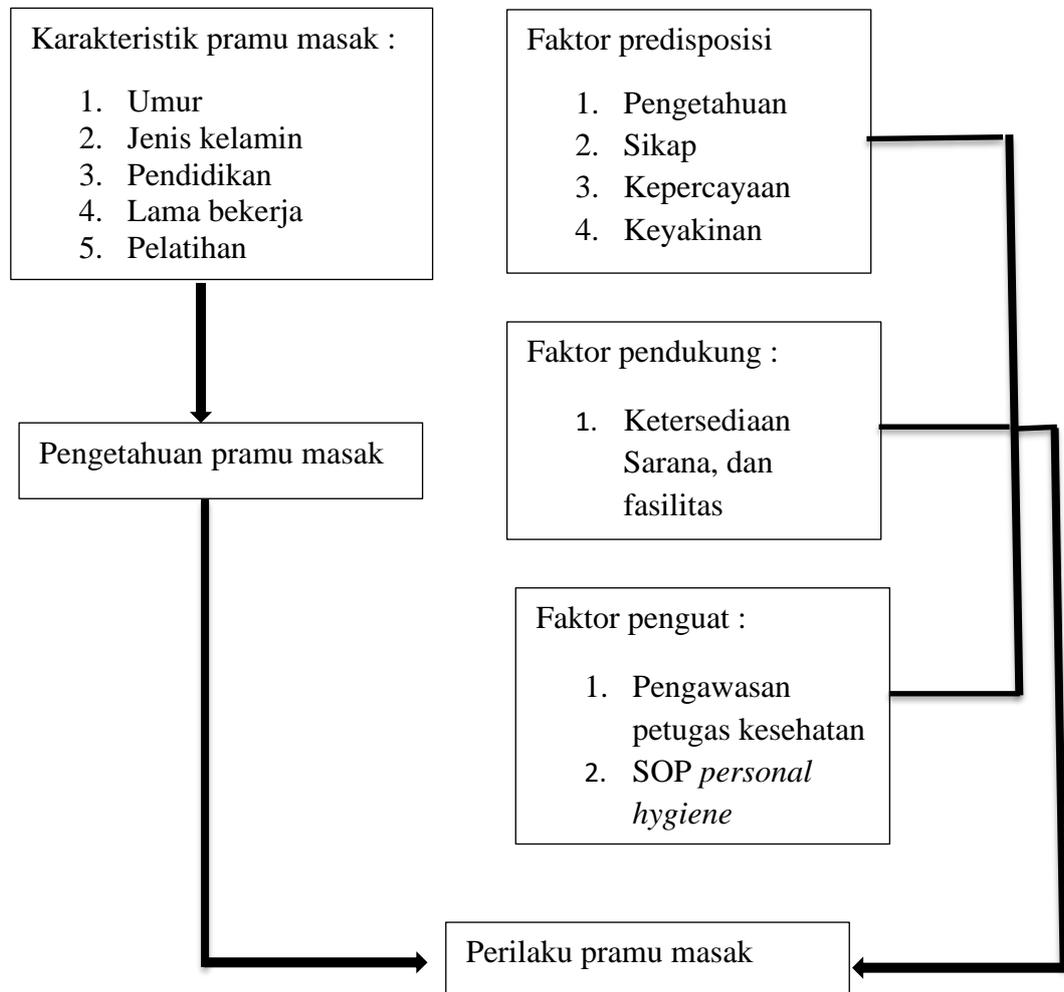
c. Faktor Penguat (*Reinforcing Factor*)

Merupakan faktor yang dapat memperkuat atau memperlunak terjadinya perilaku. Meliputi faktor sikap dan perilaku tokoh masyarakat, petugas kesehatan, termasuk peraturan undang-undang dan peraturan lainnya terkait kesehatan.

Pengukuran perilaku yang paling akurat dilakukan dengan cara pengamatan atau observasi yaitu dengan mengamati secara langsung perilaku atau tindakan yang dilakukan responden, selain itu dilakukan wawancara dengan pendekatan recall (mengingat kembali perilaku yang telah dilakukan responden) (Notoatmodjo, 2007). Kategori perilaku dibedakan menjadi tiga kategori yaitu baik, cukup, dan kurang. Menurut (Khomsan, 2021) kategori perilaku baik jika persentase >80%, kategori pengetahuan sedang jika presentase 60-80%, dan kategori pengetahuan kurang jika persentase <60%.

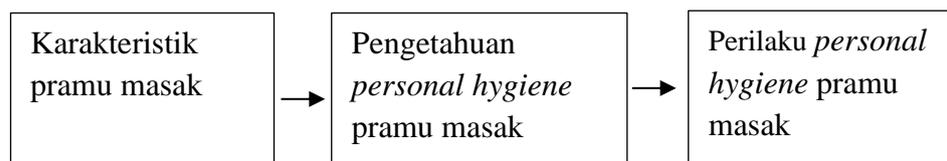
B. Landasan Teori

1. Kerangka Teori



Gambar 1 : Kerangka Teori Modifikasi (Notoatmodjo, 2020)

2. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana tingkat pengetahuan *personal hygiene* pramu masak di RSUD dr. Tjitrowardojo kelas B Kabupaten Purworejo?
2. Bagaimana perilaku *personal hygiene* pramu di RSUD dr. Tjitrowardojo kelas B Kabupaten Purworejo?