

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Kerupuk

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang terbuat dari bahan tepung (mengandung pati tinggi). Kerupuk merupakan produk makanan ringan olahan dan dikenal di semua kalangan masyarakat. Kerupuk dikonsumsi sebagai lauk atau makanan pendamping. Ada banyak ragam olahan kerupuk di Indonesia menurut cara pengolahan, bahan baku, alat pengolahan, cara pengolahan, bentuk dan warna. Pada dasarnya kerupuk dibuat dari bahan baku utama yaitu tepung kanji (tapioka) yang dibumbui dan terkadang mengandung bahan tambahan atau pelengkap dapat berupa daging ikan, udang, garam, MSG, pewarna atau bumbu lainnya. Jenis kerupuk yang ada di toko sangat beragam seperti kerupuk udang, kerupuk kulit, kerupuk ikan, dan sebagainya. Proses pembuatan kerupuk biasanya terdiri dari tiga langkah, yaitu sebagai berikut:

a. Pembuatan Adonan

Pembuatan adonan kerupuk merupakan tahap yang penting dalam pembuatan kerupuk mentah. Pembuatan adonan kerupuk dilakukan dengan mencampurkan bahan utama dan bahan-bahan tambahan yang diaduk secara merata, lalu diuleni dengan tangan atau mesin sehingga

dihasilkan adonan yang liat dan homogen. Adonan kerupuk berbahan baku air, garam, bawang putih, sarden, tepung aci, dan minyak. Semua bahan baku dijadikan satu lalu diaduk menggunakan mesin pengaduk. Adonan kerupuk yang sudah jadi dikeluarkan dari mesin pengaduk untuk dibawa ke tahap pencetakan.

b. Pencetakan Kerupuk

Adonan kerupuk yang sudah jadi dicetak menggunakan mesin pencetak kerupuk. Adonan kerupuk dicetak membentuk rantai-rantai kecil yang menyatu hingga menjadi bentuk bulat yang apabila digoreng akan berukuran diameter 10cm.

c. Pengukusan

Kerupuk yang sudah dicetak dikukus selama 10 menit, pengukusan berfungsi untuk memasak adonan kerupuk yang sudah dicetak agar tidak mudah berjamur dan berbau apek.

d. Penjemuran

Kerupuk yang sudah dikukus lalu dijemur dibawah sinar matahari hingga kerupuk benar-benar kering.

e. Pengovenan

Sebelum digoreng kerupuk di oven terlebih dahulu untuk menghilangkan kadar air yang masih tersisa dari proses penjemuran.

f. Penggorengan

Penggorengan kerupuk terbagi menjadi dua tahap, tahap pertama kerupuk digoreng menggunakan api kecil untuk membuat kerupuk

setengah mengembang, lanjut kepenggorengan kedua dengan api besar agar kerupuk mengembang sempurna dan garing.

g. Pengemasan

Kerupuk yang sudah digoreng dikemas dan di kirim ke pedagang.

2. Personal Hygiene

Personal Hygiene berasal dari bahasa Yunani dan dapat diartikan sebagai personal atau perseorangan dan hygiene atau kesehatan. Personal hygiene merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan baik secara fisik maupun psikologis (Aziz, 2006). Dari pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa personal hygiene atau kesehatan pribadi adalah upaya seseorang untuk memelihara dan meningkatkan kebersihan dan kesehatan diri guna mencapai kesejahteraan jasmani dan rohani. Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Depkes, 942/2003):

- a. Tidak menderita penyakit menular misalnya: batuk, pilek influenza, diare, penyakit perut dan sejenisnya.
- b. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya). Penjamah makanan harus menutup luka agar makanan tidak terkontaminasi.
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian. Penjamah makanan jajanan harus memiliki kuku tangan yang pendek, karena jika penjamah makanan jajanan memiliki kuku panjang bakteri dapat

masuk dalam kuku dan saat penjamah secara bersentuhan langsung dengan makanan, bakteri akan berpindah pada makanan tersebut.

- d. Memakai celemek, dan penutup kepala. Untuk mencegah penjamah makanan untuk menggaruk rambut saat pengolahan makanan dan penyajian makanan.
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan. Tangan adalah media yang mudah memindahkan bakteri terhadap makanan, jika halnya
- f. Penjamah makanan jajanan tidak mencuci tangan sebelum menjamah makanan akan berdampak buruk. Maka dari itu penjamah makanan harus selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan (Anis Fitria, 2016). Mencuci tangan setelah BAK/BAB adalah hal yang harus diperhatikan oleh penjamah, karna jika penjamah lalai dalam hal ini akan berdampak buruk bagi makanan jajanan. Mencuci tangan dengan sabun dapat menghilangkan bakteri yang bersarang di tangan. 26 g. Menjaga makanan harus memakai alat atau perlengkapan lainnya, misalnya alas tangan.
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, bagian lainnya).
- h. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

Memelihara kebersihan penjamah makanan dapat mencegah terkontaminasinya makanan dari bakteri. Sebab itu kebersihan penjamah makanan adalah hal penting diperhatikan guna melindungi kualitas makanan. karna menurut WHO bahwa penjamah makanan memiliki sumber potensi dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005). Faktor faktor yang mempengaruhi personal hygiene

Banyak faktor yang akan mempengaruhi personal hygiene seseorang antara lain ialah (Kristanti dkk, 2019)

a. Body Image

Gambaran dirinya sangat mempengaruhi kebersihan dirinya sendiri seperti adanya perubahan pada fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihannya.

b. Status sosial ekonomi

Tingkat sosial ekonomi ini sangat mempengaruhi personal hygiene karena memerlukan beberapa alat seperti sabun, pasta gigi, alat mandi, anti septik tangan dan lainnya.

c. Pengetahuan

Jika individu tersebut telah mengetahui tujuan personal hygiene, individu tersebut akan menjaga personal hygiene agar mempertahankan kesehatan dirinya.

d. Budaya

Sebagian budaya berasumsi bahwa di saat seseorang dalam keadaan sakit mandi tidak di perbolehkan.

e. Kondisi fisik

Disaat seseorang sakit kemampuan untuk merawat kebersihan dirinya akan berkurang.

Manfaat *personal hygiene* yaitu meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memelihara kebersihan diri seseorang, memperbaiki kebersihan seseorang yang kurang baik, menciptakan keindahan, serta meningkatkan rasa percaya diri (Maria, 2009). Kemudian manfaat *personal hygiene* bagi penjamah makanan yaitu dapat meningkatkan kualitas makanan yang diolah, menghindari terjadinya kontaminasi silang, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan.

3. Kontaminasi Makanan

Kontaminasi atau cemaran adalah bahan yang tidak dikehendaki ada dalam makanan yang mungkin berasal dari lingkungan atau sebagai akibat proses produksi makanan, dapat berupa cemaran biologi, kimia, dan benda asing yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (BPOM RI, 2009).

Kontaminasi makanan berasal dari kontaminasi fisik, kimia dan biologi. Kontaminasi fisik dalam makanan merupakan agen yang dapat ditemukan melalui pengamatan fisik. Kontaminasi fisik dapat berupa

rambut, tulang, debu, kuku, dan benda fisik lainnya. Kontaminasi kimia dapat berasal dari unsur atau senyawa kimia. Kontaminasi biologi berasal dari bahan hayati, dapat berupa cemaran mikroba atau cemaran lainnya seperti cemaran protozoa dan nematoda.

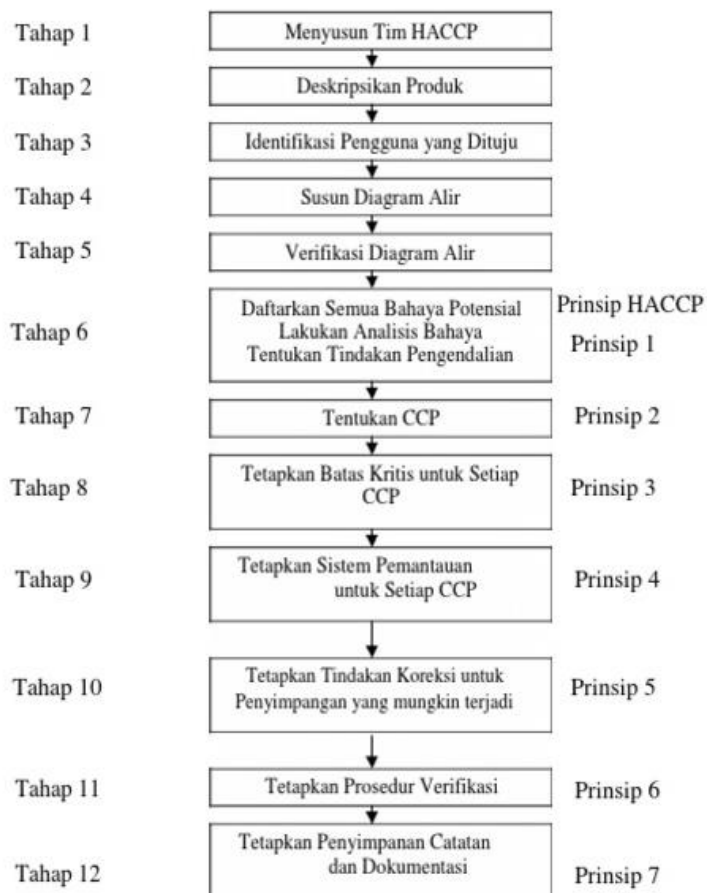
Sumber kontaminan makanan cukup banyak, yang menunjukkan banyaknya ancaman terhadap munculnya penyakit dari makanan. Penjamah makanan merupakan sumber kontaminan terbesar yang dapat mentransfer mikroorganisme pada makanan dari kulit, hidung, kotoran, dan juga makanan terkontaminasi yang ditangani.

4. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

HACCP adalah sistem manajemen keamanan pangan yang ditangani melalui analisis dan pengendalian bahaya biologis, fisik dan kimia yang dilihat dari bahan baku, dan penanganan hingga pembuatan, maka dari itu metode HACCP sangat efektif dalam menjamin keamanan pangan dari konsumen (Kumar, 2012). Tujuan dari HACCP adalah untuk mencegah bahaya-bahaya yang sudah diketahui (bahaya biologi, kimia, dan fisik) dan mengurangi resiko terjadinya bahaya dengan melakukan pengendalian pada setiap titik kritis dalam proses produksi (dari sejak tahap produksi bahan baku, pengadaan dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi hingga konsumsi produk jadi). HACCP ini merupakan 10 sistem jaminan keamanan

pangan dalam industri makanan yang sudah dikenal dan berlaku secara Internasional (Surono, dkk., 2016).

HACCP terdiri dari 12 langkah dimana 7 prinsip HACCP tercakup di dalamnya. Berikut langkah-langkah penyusunan dan penerapan HACCP :



Gambar 1. Langkah Penyusunan Dan Prinsip HACCP

5. Pengetahuan

Pengetahuan berasal dari kata “tahu”, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia kata tahu memiliki arti antara lain mengerti sesudah melihat (menyaksikan, mengalami, dan sebagainya), mengenal dan mengerti

sedangkan menurut Notoatmodjo (2012), pengetahuan adalah hasil dari tahu dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Penginderaan terjadi melalui pancaindera manusia yakni, indera pendengaran, penglihatan, penciuman, perasaan dan perabaan. Sebagian pengetahuan manusia didapat melalui mata dan telinga. Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif menurut Notoatmodjo (2012) mempunyai 6 tingkatan, yaitu :

a. Tahu (know)

Tahu diartikan sebagai mengingat kembali (recall) suatu materi yang telah dipelajari dan diterima dari sebelumnya. Tahu merupakan tingkatan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang telah dipelajari antara lain mampu menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan suatu materi secara benar.

b. Memahami (comprehension)

Memahami merupakan suatu kemampuan untuk menjelaskan dan menginterpretasikan materi yang diketahui secara benar. Orang yang telah paham terhadap suatu materi atau objek harus dapat menyebutkan, menjelaskan, menyimpulkan, dan sebagainya. Misalnya siswa mampu memahami bentuk perilaku bullying (verbal, fisik dan psikologis), tetapi harus dapat menjelaskan mengapa perilaku bullying secara verbal, fisik maupun psikologis dapat merugikan diri sendiri dan orang lain.

c. Aplikasi (application)

Aplikasi merupakan kemampuan seseorang yang telah memahami suatu materi atau objek dapat menggunakan atau mengaplikasikan prinsip yang diketahui tersebut pada situasi atau kondisi yang sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain. Misalnya, seseorang yang telah paham tentang proses penyuluhan kesehatan, maka dia akan mudah melakukan kegiatan penyuluhan kesehatan dimana saja dan seterusnya.

d. Analisis (analysis)

Analisis merupakan suatu kemampuan seseorang untuk menjabarkan materi atau objek tertentu ke dalam komponen yang terdapat dalam suatu masalah dan berkaitan satu sama lain. Pengetahuan seseorang sudah sampai pada tingkat analisis, apabila orang tersebut telah dapat membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan membuat diagram (bagan) terhadap pengetahuan atas objek tertentu. Misalnya, dapat membedakan antara bullying dan school bullying, dapat membuat diagram (flow chart) siklus hidup cacing kremi, dan sebagainya.

e. Sintesis (synthesis)

Sintesis merupakan suatu kemampuan seseorang untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian suatu objek tertentu ke dalam

bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang telah ada. Misalnya, dapat meringkas suatu cerita dengan menggunakan bahasa sendiri, dapat membuat kesimpulan tentang artikel yang telah dibaca atau didengar.

f. Evaluasi (evaluation)

Evaluasi merupakan suatu kemampuan seseorang untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek tertentu. Penilaian itu didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada. Misalnya, seorang guru dapat menilai atau menentukan siswanya yang rajin atau tidak, seorang ibu yang dapat menilai manfaat ikut keluarga berencana, seorang bidan yang membandingkan antara anak yang cukup gizi dengan anak yang kekurangan gizi, dan sebagainya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan menurut (Mubarak 2011), ada tujuh faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu :

a. Tingkat pendidikan

Pendidikan merupakan suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan seseorang agar dapat memahami suatu hal. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah orang tersebut menerima informasi. Pengetahuan sangat erat kaitannya dengan pendidikan

dimana diharapkan seseorang dengan pendidikan tinggi, maka orang tersebut akan semakin luas pengetahuannya.

b. Pekerjaan

Pekerjaan adalah suatu kegiatan yang harus dilakukan terutama untuk memenuhi kebutuhan setiap hari. Lingkungan pekerjaan dapat membuat seseorang memperoleh pengalaman dan pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Misalnya, seseorang yang bekerja sebagai tenaga medis akan lebih mengerti mengenai penyakit dan pengelolaannya daripada non tenaga medis.

c. Umur

Umur mempengaruhi terhadap daya tangkap dan pola pikir seseorang. Dengan bertambahnya umur individu, daya tangkap dan pola pikir seseorang akan lebih berkembang, sehingga pengetahuan yang diperolehnya semakin membaik.

d. Minat

Minat merupakan suatu keinginan yang tinggi terhadap sesuatu hal. Minat menjadikan seseorang untuk mencoba dan menekuni, sehingga seseorang memperoleh pengetahuan yang lebih mendalam.

e. Pengalaman

Pengalaman merupakan suatu kejadian yang dialami seseorang pada masa lalu. Pada umumnya semakin banyak pengalaman

seseorang, semakin bertambah pengetahuan yang didapatkan. Dalam hal ini, pengetahuan ibu dari anak yang pernah atau bahkan sering mengalami diare seharusnya lebih tinggi daripada pengetahuan ibu dari anak yang belum pernah mengalami diare sebelumnya.

f. Lingkungan

Lingkungan merupakan segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan ke dalam individu yang berada didalam lingkungan tersebut. Contohnya, apabila suatu wilayah mempunyai sikap menjaga kebersihan lingkungan, maka sangat mungkin masyarakat sekitarnya mempunyai sikap menjaga kebersihan lingkungan.

g. Informasi

Seseorang yang mempunyai sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas. Pada umumnya semakin mudah memperoleh informasi semakin cepat seorang memperoleh pengetahuan yang baru.

6. Praktik

Praktik merupakan suatu sikap dari terwujudnya suatu tindakan. Untuk dapat terwujud menjadi suatu perbedaan antara sikap atau tindakan dibutuhkan suatu kondisi atau faktor pendukung yang memungkinkan

yang terwujud dalam bentuk sarana dan dukungan dari pihak terkait (Notoatmodjo, 2010). Praktik hygiene perorangan penting dilakukan untuk memelihara dan melindungi makanan yang diolah agar tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat merugikan kesehatan manusia. Jika tenaga penjamah makanan memiliki praktik hygiene yang buruk maka hal tersebut akan menyebabkan kontaminasi pada makanan hal ini juga dipengaruhi oleh pengetahuan dari tenaga penjamah mengenai praktik hygiene (Gading, 2017).

7. Penyuluhan Kesehatan

Penyuluhan kesehatan adalah kegiatan pendidikan yang dilakukan dengan cara menyebarkan informasi-informasi pesan, menanamkan keyakinan, sehingga masyarakat sadar, tahu dan mengerti, tetapi juga mau dan bias melakukan suatu anjuran yang ada hubungannya dengan kesehatan serta terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan sikap (Notoatmodjo, 2012). Menurut Notoatmodjo (2011), metode penyuluhan dibagi menjadi tiga, yaitu:

a. Metode individual; penyuluhan disampaikan pada individu, misalnya melakukan kunjungan rumah.

b. Metode kelompok

1) Kelompok besar

Apabila jumlah peserta penyuluhan lebih dari 20 orang, maka metode yang digunakan adalah ceramah dan seminar. Ceramah

adalah suatu metode penyampaian pesan kesehatan secara lisan dan disertai dengan tanya-jawab (Budiharto, 2008). Ceramah dapat disampaikan untuk sasaran dengan tingkat pendidikan tinggi maupun rendah. Seminar merupakan penyampaian informasi oleh seorang ahli di bidang tertentu. Metode ini cocok untuk sasaran kelompok dengan tingkat pendidikan menengah ke atas.

2) Kelompok kecil

Apabila jumlah peserta penyuluhan kurang dari 20 orang, maka disebut kelompok kecil. Metode yang dapat digunakan untuk kelompok kecil antara lain, diskusi kelompok, curah pendapat (brain storming), bola salju (snow balling), kelompok kecil-kecil (bruzz group), role play (memainkan peran), permainan simulasi (simulation game)

c. Metode penyuluhan massa (public)

Penyuluhan masa dapat dilakukan pada saat pesta rakyat atau acara kesenian tradisional, penyuluhan ini juga dapat dilakukan dengan cara pemasangan spanduk atau poster di tempat yang ramai atau biasa dikunjungi banyak orang seperti balai desa atau posyandu (Depkes, 2011).

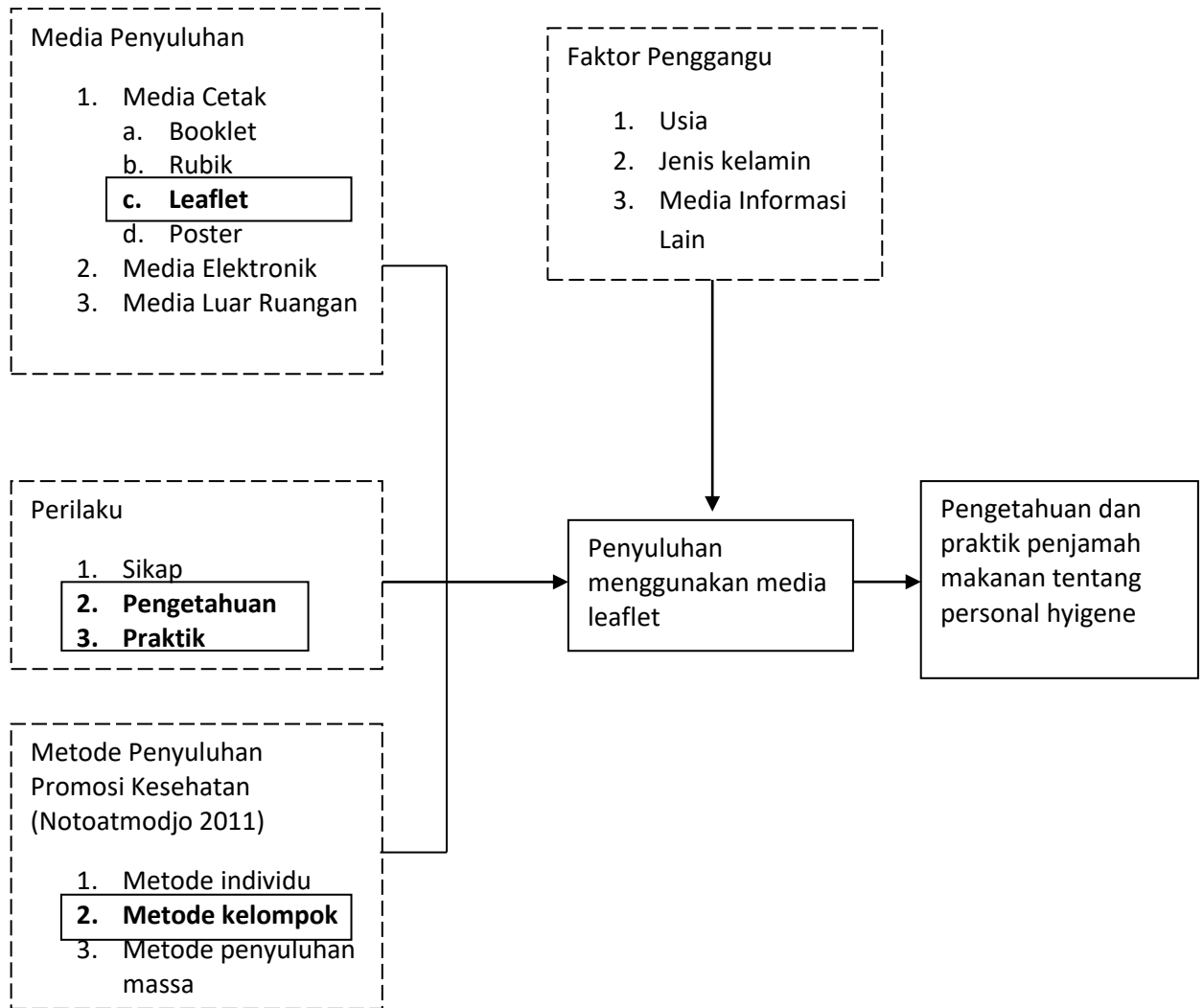
7. *Leaflet*

leaflet adalah sebuah media penyampai informasi dan imbauan. Leaflet umum digunakan untuk menyampaikan informasi atau pesan-pesan, contohnya pesan kesehatan, melalui lembaran yang dilipat. Isi informasi dalam leaflet dapat berbentuk kalimat, gambar, atau keduanya. Leaflet dapat dibagikan langsung kepada masyarakat sebagai media komunikasi yang informatif dan dapat mengedukasi masyarakat tentang sebuah hal yang sulit dijelaskan. Menurut Kholid (2014), leaflet adalah suatu bentuk media publikasi yang penyebarannya dengan cara dibagikan. Leaflet memiliki ukuran 20 x 30 cm yang berisi tulisan 200-400 kata.

Menurut Indriana (2011), kelebihan media cetak leaflet antara lain yaitu dapat menyajikan pesan atau informasi dalam jumlah yang banyak, pesan dapat dipelajari oleh peserta didik sesuai dengan kebutuhan, minat, dan kecepatan masing-masing, dapat dipelajari kapan saja karena bisa dibawa kemanapun, perbaikan atau revisi bisa dilakukan dengan mudah (Adila, Supriyanto and Safitri, 2017). Menurut Indriana (2011), kekurangan media cetak leaflet antara lain yaitu proses pembuatannya memakan waktu yang cukup lama karena harus melalui proses pencetakan, bahan cetak yang cukup tebal membuat anak didik merasa malas mempelajarinya, media cetak cepat rusak dan robek jika kualitas cetakan dan kertasnya kurang bagus (Adila, Supriyanto and Safitri, 2017).

Penggunaan media leaflet sebagai media edukasi gizi yang digunakan oleh peneliti bertujuan agar penjamah makanan dapat membaca leaflet dengan pemahaman yang mudah dan ringkas serta dapat dibaca dimanapun.

B. Kerangka Konsep



Keterangan :

- : Diteliti
- : Tidak Diteliti

Gambar 2. Kerangka Konsep

C. Hipotesis

Ada pengaruh tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* pada *karyawan industri kerupuk S Yogyakarta* sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media *Leaflet*.