

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Industri

Menurut Undang-Undang Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Perindustrian menyebutkan bahwa industri adalah seluruh bentuk usaha kegiatan ekonomi yang mengolah bahan baku dan atau memanfaatkan sumber daya industri sehingga menghasilkan barang yang mempunyai nilai tambah atau manfaat yang lebih tinggi.

Usaha wingko ini merupakan *home industri* yang persaingannya semakin kompetitif sehingga mengharuskan pengelolanya bekerja keras memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen sebanyak-banyaknya, terutama dalam proses produksi, mulai dari bahan baku yang diolah sampai siap untuk dijual. Perencanaan dan pengendalian produksi adalah aktifitas bagaimana mengelola proses produksi tersebut. Produksi adalah suatu proses pengubahan bahan baku menjadi produk jadi. Sistem produksi adalah sekumpulan aktivitas untuk pembuatan suatu produk di mana dalam pembuatan ini melibatkan tenaga kerja, bahan baku, peralatan atau mesin, energi, informasi, modal dan tindakan manajemen. Aktifitas dalam sistem produksi dikelompokkan kedalam dua kategori, yaitu proses produksi dan perencanaan dan pengendalian produksi.

2. Wingko Babat

Wingko babat adalah makanan tradisional khas Indonesia. Wingko adalah sejenis kue yang terbuat dari kelapa muda, tepung beras ketan dan gula. Wingko sangat terkenal di pantai utara pulau Jawa. Bahan-bahan

utama yang digunakan dalam proses pembuatan wingko babat menggunakan bahan yang mudah didapat, antara lain: tepung ketan, parutan kelapa muda, gula pasir, santan, serta air. Dimana bahan-bahan tersebut sudah ada sejak dahulu di Nusantara yang termuat dalam teks kuliner “Serat Centhini” (Sunjata, 2014:25). Awal mula pembuatan wingko babat dibuat tanpa tambahan bahan pengawet. Namun, sejak tahun 2019 wingko babat dikemas *higienis* dalam *press plastic vacuum* hampa udara sehingga awet hingga satu bulan (Rismoko, 2019).

Wingko babat adalah jajanan tradisional khas kabupaten Lamongan. Wingko babat dibuat dari bahan dasar kelapa, gula, dan tepung ketan yang selanjutnya dicampur dan dimasak dengan cara dipanggang. Wingko babat memiliki daya simpan dari 1 – 7 hari, tergantung dari takaran bahan yang digunakan. Sebagai makanan tradisional, wingko babat cukup terkenal. Sehingga banyak berkembang *home industri* yang memproduksi wingko babat. Namun kendala utama yang sering dialami adalah rendahnya daya simpan wingko yang sering disertai dengan ketengikan. Wingko adalah makanan semi basah yang mengandung kadar air sebesar 10-40%, kandungan lemak $\pm 10\%$ berasal dari kelapa dan margarin yang digunakan dalam resep. Oleh karena itu wingko sangat mudah mengalami oksidasi.

Kandungan kadar air yang tinggi juga mempercepat pertumbuhan mikroorganisme sehingga wingko babat akan lebih cepat rusak dan tidak layak lagi untuk dijual maupun di konsumsi. Rendahnya daya simpan wingko babat menjadi masalah tersendiri bagi produsen wingko, karena dapat menurunkan keuntungan.

a. Alat dan bahan untuk produksi wingko

Alat : Kompor, oven pemanggang, baskom, loyang, dan kuas.

Bahan : Tepung beras, gula pasir, margarin, daun pandan, garam,
vanili, air

b. Cara pembuatan wingko

- 1) Pengolahan wingko dimulai dengan mencampurkan air, gula pasir, dan daun pandan kemudian rebus hingga mendidih hingga tekstur agak mengental.
- 2) Di tempat terpisah, campurkan tepung ketan, kelapa parut, dan margarin lalu aduk hingga semua tercampur rata.
- 3) Tambahkan rebusan air dan gula tadi ke dalam campuran adonan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga kalis.
- 4) Siapkan loyang yang sudah diolesi dengan margarin lalu tuang adonan wingko dan ratakan. Jika mungkin gunakan Loyang yang ada cetakan wingkonya.
- 5) Panggang di dalam oven bertemperatur 160°C selama 20 menit, keluarkan wingko dari oven, olesi permukaannya dengan mentega.
- 6) Panggang kembali wingko selama 25 menit atau hingga wingko matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan. Potong-potong wingko, bungkus dengan kertas minyak dan bungkus lagi dengan kertas.

c. Tahap pengolahan yang harus dikendalikan untuk menghindari bahaya (penentuan tahap pengendalian kritis)

- 1) Pemilahan bahan baku/mentah

Bahan mentah yang digunakan tidak mengandung bahan- bahan berbahaya karena sebagian besar bahan baku merupakan produk atau bahan kering.

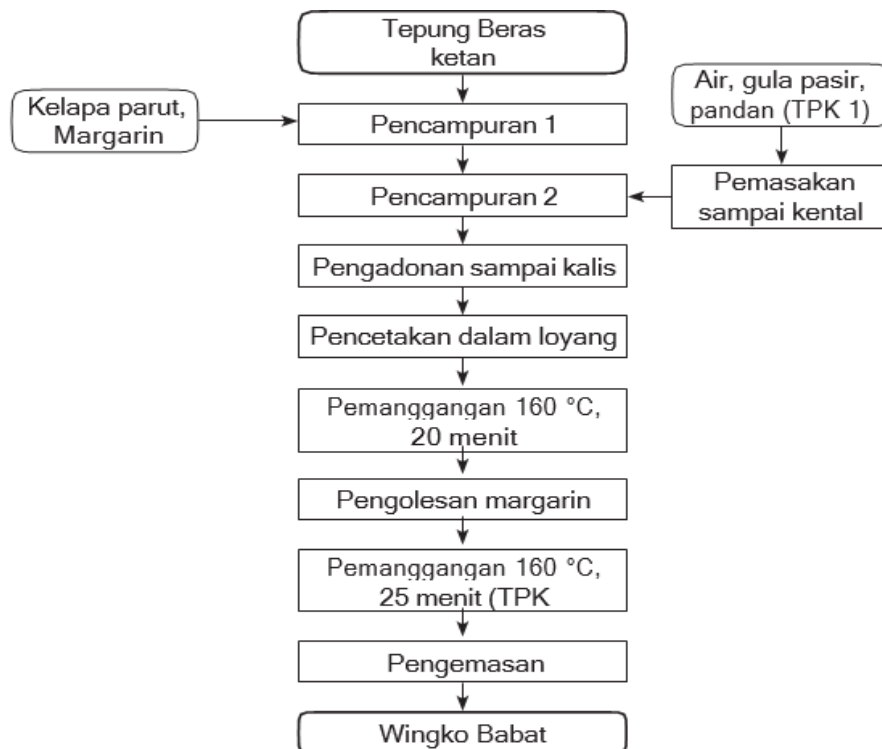
2) Tahap formulasi atau penambahan

Penambahan gula ke dalam wingko merupakan tahap kritis karena menentukan kadar gula yang tinggi dalam wingko yang menyebabkan produk menjadi tahan terhadap kerusakan mikrobiologis. Jadi tahapan penambahan gula tahapan pengendalian kritis. Pengendaliannya dilakukan dengan menambahkan gula sesuai formula.

3) Tahap pengolahan

Tahap pemanggangan kedua sampai kematangan yang sesuai, merupakan tahap pengendalian kritis. Hal ini karena jika kematangan tidak cukup maka kadar air produk masih tinggi sehingga lebih rawan kerusakan. Pengendaliannya dilakukan pemanggangan sesuai prosedur yang telah ditetapkan.

4) Alur produksi wingko



Keterangan : TPK = Tahap Pengendalian Kritis

Gambar 1. Alur produksi wingko

3. Personal Higiene

Higiene sanitasi makanan adalah suatu upaya dalam pengendalian penyebab terjadinya kontaminasi makanan yang dapat berasal dari bahan makanan, orang, tempat serta peralatan agar aman dikonsumsi. Pelayanan makanan yang sehat dan bergizi begitu penting dalam institusi penyelenggaraan makanan. Apabila penjamah makanan tidak mengolah makanan dan minuman dengan baik akan menyebabkan terjadinya dampak negative seperti alergi, keracunan (*food poisoning*), maupun penyakit yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan dan minuman yang sudah tercemar (*food borne disease*).

Menurut Apriany, Siregar dan Girsang (2019) selain untuk menjaga kebersihan dan meningkatkan derajat kesehatan, *personal hygiene* juga bertujuan untuk mencegah penyakit dan meningkatkan kepercayaan diri. Penerapan perilaku *personal hygiene* yang baik akan mencegah masuknya mikroorganisme kedalam tubuh sehingga diharapkan dapat meminimalkan risiko terkena penyakit dengan memelihara diri seperti menjaga kebersihan rambut, mata, telinga, gigi, mulut, kulit, dan kebersihan dalam berpakaian. Dalam Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 Tentang *Higiene* Sanitasi Jasa Boga, dijelaskan bahwa tenaga pengolah makanan harus memenuhi kriteria sebagai berikut:

- a. Pengolah makanan memiliki sertifikat khusus *hygiene* sanitasi makanan,
- b. Pengolah makanan harus berbadan sehat,
- c. Pengolah makanan tidak menginap penyakit menular atau pembawa kuman (*carrier*),
- d. Setiap pengolah makanan memiliki buku pemeriksaan kesehatan,
- e. Seluruh kegiatan pengolahan makanan wajib dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh,
- f. Perlindungan kontak langsung terhadap makanan dapat dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan serta sendok dan garpu,
- g. Menggunakan APD seperti celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air untuk mencegah terjadinya pencemaran terhadap makanan, masker.
- h. Pengolah makanan hendaknya berperilaku sehat selama bekerja diantaranya:
 - 1) Tidak merokok,
 - 2) Tidak makan,

- 3) Tidak menggunakan perhiasan (cincin, gelang, jam tangan),
- 4) Tidak menggunakan peralatan yang bukan untuk keperluannya,
- 5) Selalu mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja,
- 6) Selalu mencuci tangan sesudah keluar dari toilet,
- 7) Menggunakan pakaian kerja dan pelindung yang benar,
- 8) Tidak banyak bicara dan menggunakan penutup mulut saat batuk maupun bersin, tidak menyisir rambut didekat makanan.

4. Alat Pelindung Diri

APD yang digunakan secara lengkap seperti celemek, sarung tangan, topi penutup kepala, pakaian khusus pekerja, dan *personal hygiene* pekerja yang masih kurang perhatian seperti kuku yang masih panjang, kebersihan diri yang kurang diperhatikan, sarana produksi yang masih kurang memenuhi syarat serta masih jauh dari kategori *hygiene* dan sanitasi.

Penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri saat kontak dengan makanan, hal ini dilakukan agar makanan yang dihasilkan terhindar dari mikroorganisme maupun pencemaran makanan. Penggunaan APD dapat dilakukan dengan menggunakan sarung tangan plastik sekali pakai, penutup kepala berupa *cap* atau *hair net*, celemek, dan sepatu khusus, serta menggunakan masker dengan baik dan benar merupakan salah satu cara untuk menjaga makanan agar tidak tercemar mikroorganisme maupun pencemar lainnya (Mustika, 2019).

5. Pengetahuan

Pengetahuan adalah salah satu domain yang penting yang harus dimiliki seseorang agar dapat membentuk suatu tindakan seseorang. Pengetahuan bisa didapatkan melalui diri sendiri atau dari orang lain. Pengetahuan yaitu hal yang mendasar untuk melakukan suatu tindakan, manusia pada umumnya melakukan

sebuah tindakan berdasarkan pengetahuan yang mereka ketahui (Saadah, Suparji dan Sulikah, 2020).

Ada berbagai macam faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seperti tingkat pendidikan, pengalaman, keyakinan dan juga fasilitas. Untuk mengetahui pengetahuan, dapat dilakukan dengan lembar tanya jawab berupa kuesioner yang didalamnya terdapat isi materi domain kognitif C1 hingga C6 yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi. Kedalaman pengetahuan dapat disesuaikan dengan tingkat-tingkat tersebut (Notoatmodjo, 2014).

6. Sikap

Sikap adalah respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan. Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap tidak langsung dilihat tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup.

Secara umum sikap dapat dirumuskan sebagai kecenderungan untuk merespon (secara positif atau negatif) terhadap orang, objek atau situasi tertentu. Sikap mengandung suatu penelitian emosional/afektif (senang, benci, sedih, dan sebagainya), selain bersifat positif dan negatif, sikap memiliki tingkat kedalaman yang berbeda-beda (sangat benci, agak benci, dan sebagainya). Sikap itu tidaklah sama dengan perilaku dan perilaku tidaklah selalu mencerminkan sikap seseorang. Sebab sering kali terjadi bahwa seseorang dapat berubah dengan memperlihatkan tindakan yang bertentangan dengan sikapnya. Sikap seseorang dapat berubah dengan diperolehnya tambahan informasi tentang objek tersebut melalui persuasi serta tekanan dari kelompok sosialnya. Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Manifestasi sikap itu tidak langsung dapat dilihat, tetapi dapat ditafsirkan

terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Notoatmodjo (2010), menjelaskan bahwa sikap itu mempunyai tiga komponen pokok yaitu :

- a. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek.
- b. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*tend to behave*).

7. Promosi Kesehatan

Promosi Kesehatan adalah upaya yang dilakukan terhadap masyarakat sehingga mereka mau dan mampu untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan mereka sendiri. Batasan promosi kesehatan ini mencakup 2 dimensi yaitu kemauan dan kemampuan. Sehingga tujuan dari Promosi Kesehatan itu sendiri adalah memampukan masyarakat dalam memelihara dan meningkatkan kesehatan mereka dan menciptakan suatu keadaan, yakni perilaku dan lingkungan yang kondusif bagi kesehatan (Ottawa Charter 1986).

8. *Banner*

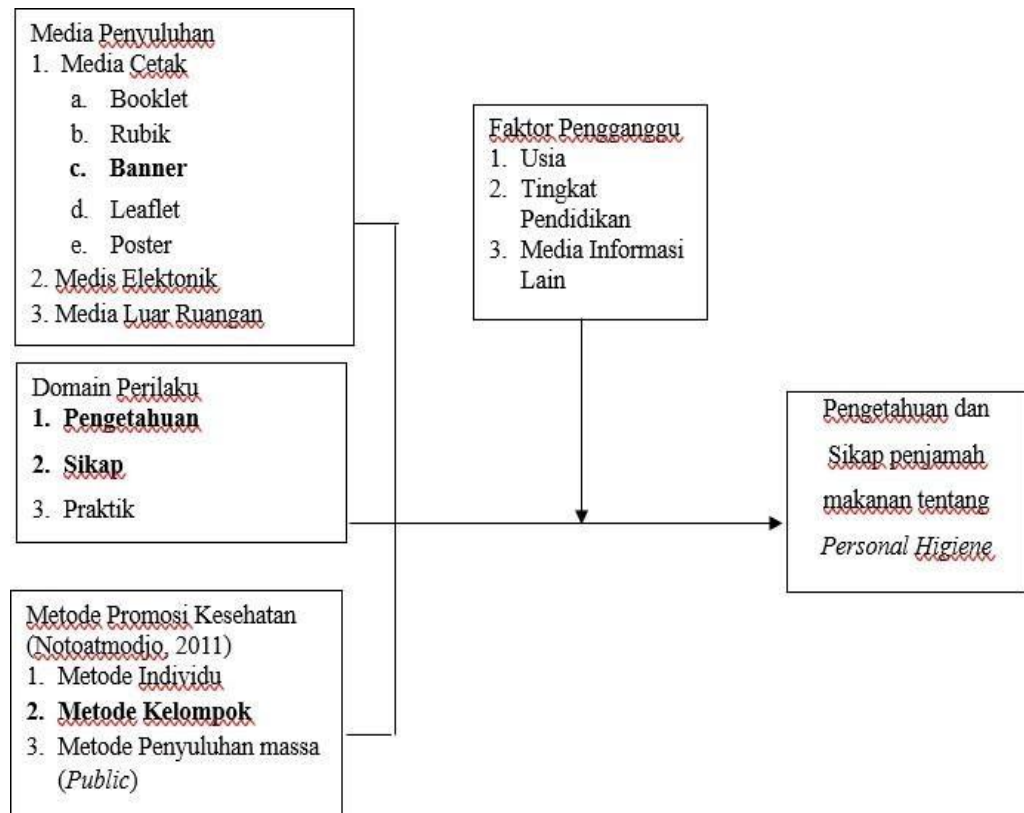
Banner adalah suatu media informasi non personal yang berisi pesan promosi, baik itu untuk tujuan menjual ataupun untuk memperkenalkan sesuatu kepada seseorang atau sekelompok orang. Pengertian banner adalah suatu media promosi/publikasi yang dicetak menggunakan print digital dengan ukuran tertentu dan berbentuk *portrait* (berbentuk panjang kebawah) disebut *standing banner* atau *landscape* (berbentuk panjang kesamping). Sebelum dicetak, *banner* terdapat desain yang telah dibuat menggunakan *software* pengolah Lampiran seperti *Adobe Photoshop* dan *CorelDraw*.

Banner adalah media promosi yang berisi pesan atau berita yang menjadi informasi untuk khalayak ramai dan juga menjadi bahasa promosi untuk

berdagang yang akan menarik minat para konsumen untuk mengenali sebuah produk yang diiklankan, (Kamus Besar Bahasa Indonesia). *Banner* sebagai media penambah pengetahuan khalayak ramai. Pada dasarnya fungsi *banner* adalah sebagai media pemasaran yang berisi publikasi, iklan, promosi, dan berbagai keperluan lainnya. Sedangkan tujuan dari pemasangan *banner* adalah untuk mempromosikan atau mengiklankan sesuatu sehingga menarik perhatian lebih banyak orang ketika melihatnya. Mengacu pada penjelasan arti *banner* yang artikel ini telah jelaskan di atas, adapun beberapa fungsi *banner* adalah sebagai berikut:

1. Media Informasi; pemasangan *banner* merupakan cara yang sangat efektif sebagai media informasi kepada khalayak, baik itu *banner* offline maupun banner di website/ blog.
2. Media Promosi; sama halnya sebagai media informasi, *banner* juga efektif kita gunakan sebagai media promosi. Pemasangan *banner* harus berada pada tempat yang strategis dan sering masyarakat umum lihat.

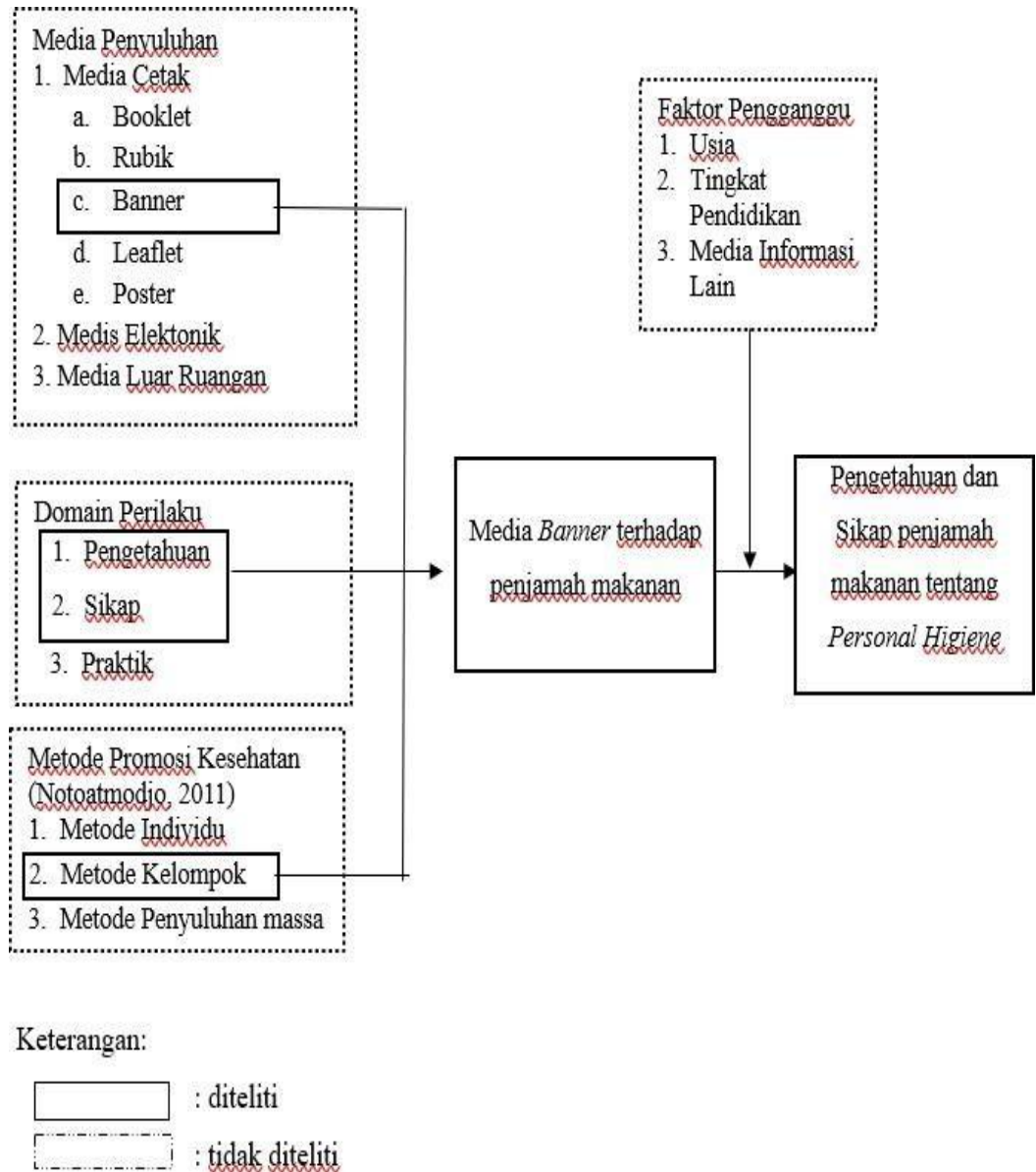
B. Kerangka Teori



Sumber : Notoatmodjo, 2011

Gambar 2. Kerangka Teori

C. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep

D. Hipotesis

1. Hipotesis Mayor

Ada pengaruh *standing banner* sebagai media penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang *personal hygiene*

higiene penjamah makanan di industri wingko babat X Kabupaten Bantul

2. Hipotesis Minor

- a. Ada beda tingkat pengetahuan penjamah makanan di industri wingko babat X sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan *standing banner*
- b. Ada beda sikap penjamah makanan di industri wingko babat X sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan *standing banner*
- c. Ada pengaruh *standing banner* sebagai media penyuluhan terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan tentang *personal hygiene* penjamah makanan di industri wingko babat X