

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap objek dari indera yang dimilikinya. Pengetahuan seseorang sebagian besar diperoleh melalui indera pendengaran dan indera penglihatan. Intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek pada waktu penginderaan sangat berpengaruh terhadap hasil pengetahuan (Notoatmodjo, 2010).

Adapun tingkatan pengetahuan yang dibagi dalam 6 tingkatan yaitu tahu (*know*), memahami (*comprehension*), aplikasi (*application*), analisis (*analysis*), sintesis (*synthesis*), dan evaluasi (*evaluation*).

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya, mengingat kembali sesuatu yang spesifik dari rangsangan yang diterima. Tingkatan selanjutnya yaitu memahami yang diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan tentang objek yang diketahui secara benar dan dapat menginterpretasikan secara luas. Selanjutnya tingkatan aplikasi berarti memiliki kemampuan untuk menggunakan materi yang sudah dipelajari pada kondisi nyata. Tingkatan analisis merupakan kemampuan untuk menjabarkan objek kedalam komponen-komponen namun masih didalam struktur organisasi tersebut dan masih terdapat kaitannya satu

dengan lainnya. Tingkatan selanjutnya yaitu sintetis yang menunjukkan kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian kedalam bentuk baru. Tingkatan pengetahuan terakhir yaitu evaluasi yang berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap objek (Mubarak, 2007).

a. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Mubarak (2007) terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang:

1) Pendidikan

Pendidikan merupakan suatu bimbingan kepada seseorang terhadap suatu hal agar dapat memahami hal tersebut. Semakin tinggi pendidikan akan semakin mudah pula untuk menerima informasi dan akhirnya semakin banyak pengetahuan yang dimilikinya. Sebaliknya, dengan tingkat pendidikan yang rendah maka akan menghambat perkembangan sikap penerimaan informasi dan nilai-nilai yang baru diperkenalkan.

2) Umur

Semakin bertambahnya umur maka terjadi perubahan pada aspek psikologis (mental) dan fisik. Secara psikologis, kemampuan berpikir akan semakin matang dan dewasa.

3) Minat

Minat diartikan sebagai kecenderungan atau keinginan yang tinggi terhadap suatu hal dan menjadikan seseorang untuk mencoba

kemudian menekuni hal tersebut, pada akhirnya akan mendapatkan pengetahuan lebih mendalam.

4) Lama bekerja

Pengalaman merupakan kejadian yang pernah dialami dalam berinteraksi dengan lingkungannya. Pengalaman yang kurang baik cenderung akan dilupakan, namun pengalaman yang menyenangkan akan menimbulkan kesan sangat mendalam hingga akhirnya dapat membentuk sikap positif di kehidupannya.

5) Kebudayaan lingkungan sekitar memiliki pengaruh yang besar terhadap pembentukan sikap, jika lingkungan sekitar mempunyai budaya menjaga kebersihan lingkungan maka orang yang berada disekitarnya sangat memungkinkan untuk selalu menjaga kebersihan lingkungan.

6) Informasi

Pengetahuan terhadap suatu hal baru dapat diperoleh dengan cepat jika terdapat kemudahan untuk memperoleh suatu informasi tentang hal tersebut.

2. Kepatuhan

Kepatuhan merupakan perilaku petugas yang tertuju pada petunjuk atau instruksi yang telah diberikan dalam bentuk praktik apapun yang telah ditentukan (Stanley 2007 dalam Sari 2018).

Menurut Riyandi dalam Sari menjelaskan bahwa kepatuhan memakai Alat Pelindung Diri (APD) mempunyai peran penting dalam

menciptakan keselamatan di tempat kerja. Tidak menggunakan Alat Pelindung Diri merupakan salah satu contoh tindakan tidak aman dan perilaku tidak patuh terhadap prosedur kerja.

a. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepatuhan

Menurut teori Lawrence Green dalam Notoatmodjo (2010), faktor yang mempengaruhi kepatuhan perilaku terdiri dari 3 faktor utama yaitu faktor-faktor predisposisi (*pre disposing factors*), faktor-faktor pemungkin (*enabling factors*), dan faktor-faktor penguat (*reinforcing factors*).

1) Faktor-faktor predisposisi (*pre disposing factors*)

Merupakan faktor-faktor yang mempermudah atau mempredisposisi terjadinya kepatuhan perilaku seseorang diantaranya yaitu pengetahuan, sikap, keyakinan, tingkat pendidikan, jenis kelamin dan lain-lain. Menurut Notoatmodjo 2007 dalam Indriyani 2018 disebutkan bahwa praktik yang berdasarkan pengetahuan akan dapat bertahan lebih lama dari yang tidak didasari oleh pengetahuan.

2) Faktor-faktor pemungkin (*enabling factors*)

Merupakan faktor-faktor yang memungkinkan atau memfasilitasi suatu tindakan. Faktor pemungkin yang dimaksudkan yaitu sarana dan prasarana misalnya ketersediaannya APD.

3) Faktor-faktor penguat (*reinforcing factors*)

Merupakan faktor-faktor yang memperkuat atau mendorong terjadinya kepatuhan perilaku. Faktor penguat diantaranya SOP sebagai aturan yang telah dibuat. SOP (standar operasional prosedur) merupakan serangkaian instruksi yang tertulis dan menjadi pedoman dalam menjalankan tugas pekerjaan sesuai dengan fungsinya. Menurut Sari, pemahaman pemakaian alat pelindung diri sesuai standar operasional prosedur yang berlaku dapat berpengaruh terhadap kepatuhan perilaku penjamah makanan (Sulistiani 2016 dalam Sari 2018).

3. Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian. Penjamah makanan mempunyai peran penting dalam proses pengolahan (Depkes RI 2006).

a. Syarat higiene penjamah makanan

Menurut Kemenkes RI (2013) persyaratan higiene tenaga penjamah makanan dalam menerapkan perilaku untuk mencegah terjadinya pencemaran/kontaminasi antara lain:

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular seperti: batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit menular lainnya

- 2) Menutup luka (pada luka terbuka, bisul atau luka lainnya)
- 3) Menjaga kebersihan tangan seperti kuku dipotong pendek, kuku tidak dicat atau dikutek
- 4) Mencuci tangan sebelum menjamah makanan, memegang peralatan makan, setelah meracik bahan mentah
- 5) Tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau kuku
- 6) Menutup mulut saat bersin/batuk
- 7) Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat)
- 8) Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
- 9) Selalu bersih dan rapi, memakai celemek, tutup kepala, alas kaki yang tidak licin, tidak memakai perhiasan, dan memakai sarung tangan jika diperlukan

b. Alat Pelindung Diri

Disebutkan dalam Permenkes No. 1096 tentang higiene sanitasi jasaboga, pada semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan memakai sarung tangan plastik sekali pakai, penjepit makanan dan sendok garpu. Sedangkan upaya untuk melindungi terjadinya pencemaran makanan dilakukan

dengan menggunakan celemek/ apron, tutup rambut, dan sepatu kedap air.

Penjamah makanan mengenakan alat pelindung diri (APD) terdiri dari celemek, masker, penutup rambut (hairnet), alas kaki. Celemek wajib digunakan untuk menghindari pakaian dari kotoran. Celemek yang digunakan pun harus bersih dan tidak diperbolehkan digunakan sebagai lap tangan. Selanjutnya yaitu masker yang digunakan sebagai alat perindung pernapasan. Masker ini dipakai dengan tujuan untuk menahan cipratan saat penjamah makanan berbicara, batuk ataupun bersin. Adapun penutup kepala merupakan APD yang dipakai bertujuan untuk mencegah dan melindungi terjadinya kontaminasi akibat jatuhnya rambut dan kotoran yang berasal dari kepala ke dalam makanan pada saat pengolahan makanan. Sedangkan alas kaki dipakai dengan tujuan supaya kaki terlindungi dari perlukaan akibat benda tajam atau dari cairan yang jatuh ataupun menetes ke kaki (Tietjen dalam Sari 2018). Sandal atau alas kaki yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak licin bila berada dilingkungan dapur dan diusahakan tidak menggunakan sepatu berhak tinggi (PGRS, 2013).

4. Higiene Petugas Penjamah Makanan

Menurut Permenkes RI No 78 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, kebersihan diri dan kesehatan penjamah

makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat, karena penjamah makanan juga merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis.

Higiene adalah perilaku bersih penjamah makanan terhadap makanan yang ditangani sehingga tidak tercemar oleh penjamah makanan. Hygiene perorangan adalah cermin kebersihan dari setiap individu yang mengarah kepada kebiasaan – kebiasaan dan kebersihan pribadi (Depkes RI, 2007).

Menurut Widyati dan Yuliarsih 2002 terdapat faktor-faktor yang perlu diperhatikan dalam menerapkan perilaku higiene antara lain:

1) Higiene Personal

a. Pemeriksaan kesehatan

Pada saat seleksi penerimaan karyawan, sebaiknya dilakukan pemeriksaan kesehatan bagi calon karyawan. Setelah resmi diterima sebagai karyawan, maka dilakukan pemeriksaan kesehatan rutin minimal setiap setahun sekali. Dari hasil pemeriksaan kesehatan tersebut dapat diketahui karyawan yang terkena penyakit dapat segera diobati sebelum bekerja.

b. Kebersihan tangan dan jari tangan

Tangan merupakan anggota tubuh yang digunakan untuk mengerjakan kegiatan dalam penyelenggaraan makanan,

sehingga melalui tangan juga sumber yang dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Secara tidak langsung karyawan yang berada dalam kegiatan penyelenggaraan makanan tidak diperbolehkan menggunakan cincin dan jam tangan ataupun gelang. Cincin dan jam tangan yang digunakan dapat menjadi sumber kontaminasi makanan dikarenakan bakteri-bakteri yang tertinggal di cincin ataupun jam tangan akan sulit dibersihkan. Selain itu, kuku juga harus dipotong pendek dikarenakan sumber kotoran/penyakit, kuku tidak diperbolehkan dicat atau diwarnai yang dikhawatirkan dapat mengelupas dan jatuh ke dalam makanan.

Pada saat mencicipi makanan harus menggunakan alat makan berupa sendok atau garpu dan bila sedang dalam pemorsian menggunakan alat pengambil seperti sendok, penjepit, garpu. Jika tidak dimungkinkan menggunakan alat tersebut, maka dapat menggunakan sarung tangan yang terbuat dari plastik transparan tipis sekali pakai.

c. Kesehatan rambut

Rambut yang kotor dapat menimbulkan rasa gatal sehingga akan mendorong karyawan untuk menggaruk kulit kepala yang dapat mengakibatkan kotoran-kotoran pada rambut akan jatuh ke dalam makanan dan menyebabkan kuku

menjadi kotor. Untuk itu, perlu dilakukan pencucian rambut atau keramas secara teratur dan pada saat bekerja wajib mengenakan penutup kepala.

d. Kebersihan hidung

Pada hidung manusia terdapat banyak bakteri sehingga selama bekerja diusahakan tidak mengorek hidung. Apabila terpaksa maka dilakukan dengan menggunakan tissue yang langsung dapat dibuang. Jika bersin, wajah harus dipalingkan dari makanan dan hidung harus ditutup menggunakan sapu tangan untuk menghindari tercemarnya makanan oleh bakteri yang ada di hidung.

e. Kebersihan mulut dan gigi

Kebersihan mulut dan gigi dapat menjadi penyebab tercemarnya makanan. Jika terdapat makanan yang terselip diantara gigi, maka tidak diperkenankan untuk membersihkannya menggunakan jari tangan, tetapi memakai tusuk gigi. Selain itu, pada saat batuk harus menutup mulut dengan menggunakan tissue atau sapu tangan dan wajah dipalingkan dari makanan.

f. Kebersihan telinga

Lubang telinga yang kotor dan gatal akan mendorong seseorang memasukkan jari-jari tangannya ke lubang telinga. Sehingga perlu dijaga kebersihan lubang telinga secara teratur.

2) Higiene perlengkapan karyawan

a. Pakaian

Pakaian kerja yang digunakan pada saat di dapur harus menggunakan pakaian khusus. Pakaian karyawan di dapur dipilih dengan model yang dapat melindungi tubuh pada saat memasak, mudah dicuci, berwarna terang dapat menyerap keringat dan ukurannya tidak begitu ketat sehingga tidak mengganggu aktifitas kerja.

b. Sepatu

Sepatu yang digunakan memiliki hak yang pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai. Apabila sepatu yang digunakan tidak nyaman dipakai maka akan menyebabkan kaki menjadi sakit dan lekas lelah.

5. Prinsip Higiene Perorangan

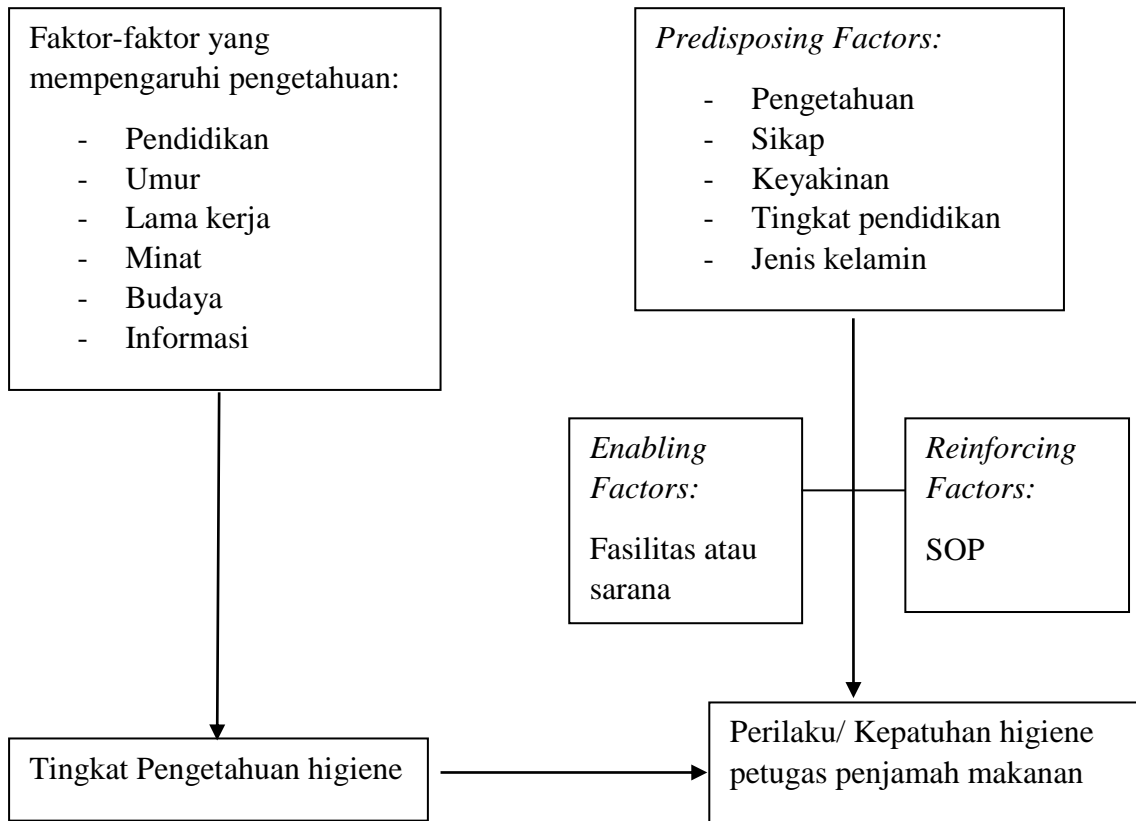
Prinsip higiene perorangan salah satunya yaitu mengetahui sumber cemaran dari tubuh. Tubuh manusia merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya yang termasuk

makanan dan minuman. Sumber cemaran yang dimaksud antara lain:

- a. Sumber cemaran yang berasal dari tangan, rambut, mulut, hidung, telinga, dan organ pembuangan (dubur dan organ kemaluan). Adapun upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga kebersihan diri diantaranya dengan mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih, kuku selalu pendek.
- b. Sumber cemaran yang penting yaitu luka terbuka/koreng, bisul/nanah dan ketombe/kotoran lain yang berasal dari rambut. Apabila terdapat luka teriris maka segera ditutup menggunakan plester tahan air, sedangkan untuk menjaga rambut agar tidak terurai digunakan penutup kepala yang menutup rambut bagian depan.
- c. Sumber cemaran akibat perilaku karena tangan yang kotor, batuk, bersin ataupun mengenakan perhiasan.

B. Landasan teori

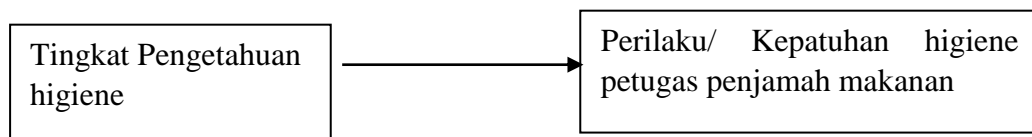
1. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori Penelitian

Sumber: Notoatmodjo (2010), Mubarak (2007)

2. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian

C. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana tingkat pengetahuan tentang higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo?
2. Bagaimana kepatuhan terhadap penerapan higiene dari penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo?