

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Tinjauan Teori

##### 1. Pengertian makanan

Menurut WHO (*World Health Organization*) makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh, kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan. Menurut Departemen Kesehatan, makanan adalah semua bahan baik dalam bentuk alamiah maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan (Anwar, 2000).

Berdasarkan dari sifat mudah tidaknya mengalami kerusakan bahan makanan digolongkan menjadi (Purnawijayanti,2001) :

##### a. Bahan makanan sangat mudah rusak (*Perishable Food*)

Bahan makanan dari kelompok ini antara lain daging, ikan, ayam, telur, susu, buah-buahan, dan sayuran. Bahan-bahan tersebut memerlukan metode penyimpanan yang memadai untuk memperlambat proses kerusakan. Penyimpanan pada suhu rendah dapat dipilih untuk memperpanjang umur simpannya.

##### b. Bahan makanan agak mudah rusak (*Semi Perishable Food*)

Bahan makanan ini memiliki umur simpan yang agak lama, serta kecepatan kerusakan yang lebih lambat. Untuk lebih meningkatkan umur simpannya bahan makanan dari kelompok ini sebaiknya juga disimpan pada suhu rendah. Contoh kelompok bahan makanan ini antara lain kacang-kacangan, apel, kentang dan mentimun.

c. Bahan makanan yang tidak mudah rusak (*Non Perishable Food*)

Kelompok bahan makanan ini paling tahan terhadap kerusakan, meskipun tanpa penanganan penyimpanan yang memadai. Biasanya untuk penyimpanannya hanya diperlukan pengemasan yang rapat dan kuat, sehingga tidak mudah diserang oleh serangga atau hewan pengerat. Misalnya, semua jenis bahan makanan kering seperti gula, tepung, biji-bijian dan kacang-kacangan kering serta rempah-rempah.

Menurut Anwar (2000) ada empat fungsi pokok makanan bagi kehidupan manusia :

- a. Memelihara proses tubuh dalam pertumbuhan atau perkembangan serta mengganti jaringan tubuh yang rusak.
- b. Memperoleh energi guna melakukan aktivitas sehari-hari.
- c. Mengatur metabolisme dan mengatur berbagai keseimbangan air mineral dan cairan tubuh yang lain.
- d. Berperan di dalam mekanisme pertahanan tubuh terhadap berbagai penyakit.

2. Penyakit-penyakit yang ditimbulkan dari makanan

Makanan tidak saja bermanfaat bagi manusia, tetapi juga sangat baik untuk pertumbuhan mikroba yang patogen. Agar mendapatkan keuntungan yang maksimum dari makanan, perlu dijaga keadaan sanitasi makanan. Gangguan kesehatan yang dapat terjadi akibat makanan dapat dikelompokkan menjadi :

a. Infeksi dari makanan

Infeksi dari makanan akan timbul apabila mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi mikroorganisme patogen yang hidup.

Mikroorganisme hidup tersebut kemudian akan berkembang di dalam tubuh dan menimbulkan gejala-gejala penyakit. Waktu antara konsumsi makanan terkontaminasi dengan timbulnya gejala penyakit, baik infeksi maupun peracunan disebut dengan waktu inkubasi. Biasanya waktu inkubasi dari infeksi oleh makanan lebih panjang dibandingkan waktu inkubasi peracunan makanan. Hal ini disebabkan karena mikroorganisme memerlukan waktu untuk tumbuh dan berkembang biak di dalam tubuh. Mikroorganisme yang paling banyak menimbulkan infeksi makanan adalah dari kelompok bakteri. Sedangkan jenis makanan yang sering terkontaminasi bakteri penyebab infeksi adalah makanan dari kelompok berasam rendah, seperti daging, ikan, telur, susu, dan produknya (Purnawijayanti, 2001).

b. Penyakit Bawaan Makanan (PBM)

Penyakit Bawaan Makanan adalah penyakit umum yang dapat diderita seseorang akibat memakan sesuatu makanan yang terkontaminasi mikroba patogen. Penyakit Bawaan Makanan pada umumnya menunjukkan gejala gangguan saluran pencernaan dengan rasa sakit perut, diare (buang air besar lebih dari 3 kali sehari dan berair atau encer) dan kadang-kadang muntah. Penyakit Bawaan Makanan (*food borne disease*), biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agent penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Kadang-kadang penyakit ini disebut "keracunan makanan" (*food poisoning*). Penyakit Bawaan Makanan mencakup lingkup penyakit yang

etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit (Depkes, 2004).

Menurut Depkes (2004) Penyakit Bawaan Makanan digolongkan dalam 5 kelompok besar, yaitu :

- 1) Kelompok Penyakit Bawaan Makanan yang disebabkan virus.
- 2) Kelompok Penyakit Bawaan Makanan yang disebabkan bakteri
- 3) Kelompok Penyakit Bawaan Makanan yang disebabkan amuba atau protozoa.
- 4) Kelompok Penyakit Bawaan Makanan yang disebabkan parasit.
- 5) Kelompok Penyakit Bawaan Makanan yang penyebabnya bukan kuman.

### 3. Hygiene dan sanitasi makanan

#### a. Pengertian sanitasi makanan

Sanitasi Makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, dari sebelum makanan itu diproduksi selama dalam proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, sampai pada saat makanan tersebut siap untuk dikonsumsi kepada konsumen (Depkes, 2004).

#### b. Hygiene sanitasi makanan

Menurut Kepmenkes Nomor 715 tahun 2003, tentang persyaratan hygiene sanitasi boga, yang dijabarkan pada pasal 1, mengenai hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan terhadap faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang

dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan (Depkes, 2003).

#### 4. Persyaratan hygiene sanitasi makanan

Persyaratan hygiene sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis kesehatan yang ditetapkan terhadap produk jasa boga dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia dan fisika. Menurut Depkes (2004), persyaratan hygiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut :

##### a. Bahan makanan :

- 1) Bahan yang akan diolah terutama daging, susu, telur, ikan atau udang dan sayuran harus baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna, dan rasa, sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- 2) Bahan yang terolah yang sudah dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong memenuhi persyaratan Keputusan Menteri Kesehatan yang berlaku.

##### b. Makanan terolah

- 1) Makanan yang dikemas :
  - a) Mempunyai label dan merk.
  - b) Terdaftar dan mempunyai nomor daftar.
  - c) Kemasan tidak rusak.
  - d) Belum kadaluwarsa.
  - e) Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.
- 2) Makanan yang tidak dikemas :
  - a) Baru dan segar.

b) Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur.

c) Tidak mengandung bahan yang dilarang.

c. Makanan jadi :

- 1) Makanan tidak rusak, busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya pengotoran lain.
- 2) Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
- 3) Angka kuman E-Coli pada makanan harus 0/gram contoh makanan.
- 4) Angka kuman E-Coli pada minuman harus 0/100 ml contoh minuman.
- 5) Jumlah kandungan logam berat residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

5. Penjamah makanan

a. Pengertian penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang melakukan kegiatan pencucian, pengolahan, pembuatan, pengangkutan, dan penyajian, makanan dan minuman (Depkes, 2003). Pengetahuan sikap dan perilaku seseorang penjamah makanan mempengaruhi kualitas makanan.

b. Syarat penjamah makanan

Menurut Depkes (2003) Penjamah makanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- 1) Penjamah makanan harus berbadan sehat, bebas dari luka, bisul, koreng, dan penyakit lain.
- 2) Penjamah makanan tidak berstatus sebagai pembawa kuman dari penyakit-penyakit yang dapat menular melalui makanan seperti : tyfus, hepatitis, dysentri dan sebagainya.
- 3) Penjamah makanan harus berpenampilan bersih dan berkuku pendek.
- 4) Penjamah makanan harus wajib mengikuti penyuluhan kesehatan makanan.
- 5) Penjamah makanan dalam mengelola makanan harus :
  - a) Menjaga kebersihan.
  - b) Memakai celemek dan penutup kepala.
  - c) Mencuci tangan dengan sabun dan air bersih setiap kali hendak mengolah makanan, setelah memegang barang-barang lain yang dianggap dapat mencemari makanan.
- 6) Penjamah makanan dalam menangani makanan dilarang :
  - a) Kontak langsung dengan makanan.
  - b) Merokok dan mengunyah.
  - c) Mengorek telinga, hidung, mulut, rambut, dan bagian tubuh lainnya.
  - d) Batuk dan bersin didepan atau menghadap makanan.
  - e) Memakai perhiasan yang dapat menjadi sumber pencemar.
  - f) Memegang peralatan makan yang siap pakai pada bagian yang akan berhubungan langsung dengan makanan.

## 6. Teori tentang praktik

### a. Definisi praktik

Menurut Hariyanto (1995) dalam Wahyuni (2007), Praktik merupakan bagian dari perilaku yaitu apa saja yang diperbuat atau apa saja yang dikerjakan dari hasil penerapan teori yang telah diperoleh baik secara langsung maupun tidak langsung.

Menurut Notoatmodjo (2007) praktik adalah seseorang mengetahui stimulus atau obyek kesehatan, kemudian mengadakan penilaian atau pendapat terhadap apa yang diketahui, proses selanjutnya diharapkan ia akan melaksanakan atau mempraktikkan apa yang diketahui atau disikapinya (dinilai baik).

### b. Tingkatan praktik

#### 1) Persepsi (*perception*)

Mengenal dan memilih berbagai obyek sehubungan dengan tindakan yang akan diambil adalah merupakan praktik tingkat pertama.

#### 2) Respons terpimpin (*guided respons*)

Dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh adalah merupakan indikator praktik tingkat dua.

#### 3) Mekanisme (*mechanism*)

Apabila seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktik tingkat tiga.

#### 4) Adopsi (*adoption*)



Adopsi adalah suatu praktik atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik, artinya tindakan itu sudah di modifikasi tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

## 7. Pengetahuan

### a. Definisi pengetahuan

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dalam Wahyuni (2007) pengetahuan berarti segala sesuatu yang diketahui, kepandaian yang berkaitan dengan sesuatu hal. Menurut Notoatmodjo (1997) pengetahuan merupakan hasil tahu dan ini terjadi setelah melakukan pengindraan terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pasca indra manusia. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata (penglihatan) dan telinga (pendengaran).

Pengetahuan atau kognitif merupakan suatu dasar yang sangat penting untuk tindakan seseorang. Pengetahuan yang dicakup didalam kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi.

### b. Tingkatan pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2003), pengetahuan yang dicakup dalam domain kognitif mempunyai 6 (enam) tingkatan yaitu :

#### 1) Tahu (*knowledge*)

Tahu artinya sebagai mengingat suatu materi yang dipelajari sebelumnya yang termasuk dalam pengetahuan ini adalah mengingat kembali (*recall*) terhadap sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang dipelajari atau rancangan yang telah diterima.

## 2) Memahami (*comprehensif*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang obyek yang dapat menginterpretasikan maksud tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap obyek atau materi harus dapat menjelaskan, memberi contoh, menyimpulkan, meramalkan dan sebagainya terhadap obyek yang dipelajari.

## 3) Aplikasi (*aplication*)

Aplikasi diartikan kemampuan untuk menggunakan materi yang dipelajari pada situasi atau kondisi riil (sebenarnya). Aplikasi ini dapat diartikan sebagai pengguna rumus-rumus, hukum, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau kondisi yang lain. Misalnya dapat menggunakan rumus statistik dalam perhitungan dalam hasil penelitian, dapat menggunakan prinsip-prinsip siklus pemecahan masalah (*Problem Solving Cycles*), dalam pemecahan masalah kesehatan dan kasus yang diberikan.

## 4) Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menyebarkan suatu materi atau suatu obyek dalam komponen-komponen. Tetapi masih dalam struktur organisasi tersebut dalam kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dalam penggunaan kata-kata, menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

5) Sintesis (*synthesis*)

Sintesis menunjukkan suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian dari dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru.

6) Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau obyek. Penilaian ini didasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria yang ada.

c. Faktor-Faktor yang mempengaruhi pengetahuan

1) Tingkat pendidikan

Pendidikan adalah upaya untuk memberikan pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku yang positif dan meningkat.

2) Informasi

Seseorang yang mempunyai sumber-sumber informasi yang lebih banyak akan mempunyai pengetahuan yang lebih luas.

3) Budaya

Tingkah laku manusia atau kelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan yang meliputi sikap dan kepercayaan.

4) Pengalaman

Sesuatu yang pernah dialami seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat non formal.

5) Sosial ekonomi

Tingkat kemampuan seseorang untuk memenuhi kebutuhan hidup.

d. Sumber pengetahuan

Pengetahuan seseorang diperoleh dari pengalaman dan berbagai informasi yang disampaikan oleh guru, orang tua, teman, media masa, media elektronik, petugas kesehatan dan lain sebagainya. Pengetahuan ini sangat berhubungan dengan pendidikan, sedangkan pendidikan merupakan salah satu kebutuhan dasar manusia yang sangat dibutuhkan untuk mengembangkan diri. Pengetahuan yang dimiliki seseorang sangat mempengaruhi pendidikan, adanya pengetahuan yang diperoleh melalui pendidikan kearah yang lebih dewasa, lebih baik dan lebih matang.

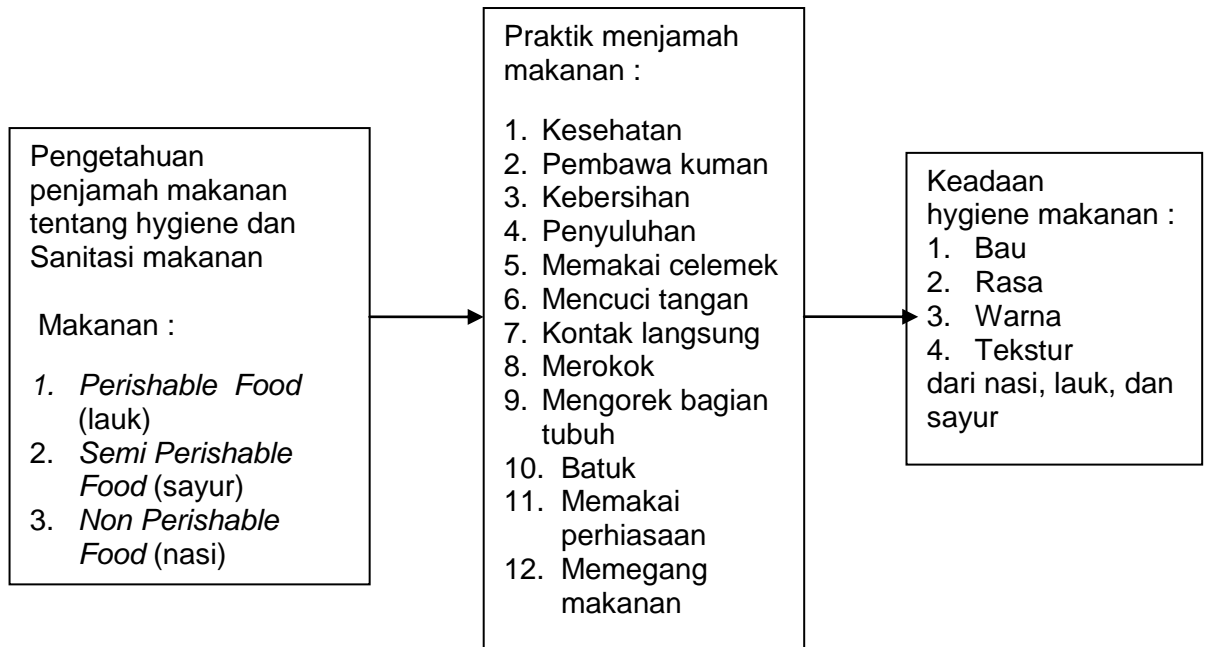
e. Pengukuran pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat diketahui dengan cara orang yang bersangkutan mengungkapkan hal-hal yang diketahui dalam bentuk bukti atau jawaban baik lisan maupun tulisan (Notoatmodjo, 2003). Pertanyaan atau tes dapat dipergunakan untuk pengukuran pengetahuan secara umum dan dapat dikelompokkan menjadi 2 jenis yaitu :

- 1) Pertanyaan subyektif, misal : pertanyaan uraian atau essay.
- 2) Pertanyaan obyektif, misal : pertanyaan pilihan ganda, menjodohkan benar salah.

Dari kedua jenis pertanyaan tersebut pertanyaan obyektif khususnya dengan pilihan ganda lebih disukai untuk dijadikan sebagai alat pengukuran karena lebih mudah disesuaikan dengan pengetahuan yang akan diukur dan lebih cepat dinilai.

## B. KERANGKA KONSEP



Gambar 1.  
Kerangka Konsep Penelitian

## C. HIPOTESIS

1. Ada hubungan antara pengetahuan penjamah tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan praktik menjamah makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.
2. Ada hubungan antara pengetahuan penjamah tentang hygiene dan sanitasi makanan dengan keadaan hygiene makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Yogyakarta.