

BAB II

TINJUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)

a. Pengertian SPPG

Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) merupakan unit operasional utama dalam Program MBG yang bertanggung jawab dalam produksi, pengemasan, distribusi, dan pemantauan makanan bergizi sesuai AKG untuk penerima manfaat. SPPG dikelola oleh pemerintah daerah melalui kerjasama dengan UMKM lokal dan harus memenuhi standar keamanan pangan berbasis HACCP serta SLHS sesuai Permenkes No. 17 Tahun 2024.

b. Teori Manajemen SPPG

Teori manajemen rantai pasok pangan (*Food Supply Chain Management*) oleh (Trienekens *et al.*, 2012) menjelaskan SPPG sebagai titik kritis dalam sistem terintegrasi yang melibatkan *supplier* (petani/nelayan), *prosesor* (penjamah makanan), distributor, dan konsumen (siswa). Prinsip HACCP langkah: analisis bahaya, titik kontrol kritis, batas kritis, monitoring, tindakan korektif, verifikasi, dokumentasi) menjadi fondasi operasional SPPG untuk mengendalikan risiko kontaminasi biologis (*E. coli*, *Staphylococcus*), kimia, dan fisik.

c. Higiene dan Sanitasi Pangan di SPPG

Higiene pangan mengacu pada kondisi dan praktik yang menjaga kebersihan pangan dari kontaminan, sedangkan sanitasi mengacu pada infrastruktur termasuk air bersih ($>7,5$ liter/orang/hari), pengelolaan limbah, dan pengendalian vektor yang disediakan berdasarkan Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Mencuci tangan dalam 20 detik, pendinginan hingga kurang dari 4°C /pendinginan cepat dalam waktu kurang dari 2 jam, dan pemisahan area kotor dan bersih dipraktikkan dengan observasi pengetahuan, sikap dan praktik menjadi salah satu ukuran kepatuhan di SPPG. Teori Perilaku Terencana (Ajzen, 1991) menyatakan bahwa sikap positif penjamah makanan terhadap kebersihan dan norma sosial dapat mencegah keracunan makanan.

2. Higiene Sanitasi Pangan

a. Pengertian Higiene Sanitasi Pangan

Higiene dapat didefinisikan sebagai praktik menjaga kebersihan tubuh serta proses mencegah infeksi, sedangkan sanitasi dapat digambarkan sebagai penanganan limbah, air bersih, dan fasilitas untuk memastikan aman dari patogen. Enam prinsip yang membentuk Higiene dan Sanitasi Pangan (HSP) adalah struktur bangunan, peralatan, penyimpanan, pengolahan, penjamah makanan, dan pengendalian mutu berbasis HACCP dengan titik kritis yang diidentifikasi sebagai suhu penyimpanan rendah $<5^{\circ}\text{C}$ dan pH $<4,5$.

Sanitasi lingkungan melibatkan drainase, pengolahan limbah, dan pengendalian vektor seperti lalat.

b. Prinsip Higiene Sanitasi

Salah satu komponen penting dalam menjaga kesehatan adalah kebersihan makanan dan untuk menghindari kontaminasi dan memastikan makanan yang aman, sehat, dan layak konsumsi. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1096/MENKES/PER/VI/2011 menetapkan enam prinsip higiene sanitasi untuk pengolahan dan penyajian makanan. Berikut prinsip-prinsip tersebut:

1) Penerimaan Bahan Makanan

Proses penyediaan makanan dimulai dengan penerimaan bahan makanan. Pada tahap ini, sangat penting untuk memastikan bahwa bahan makanan yang diterima segar dan tidak terkontaminasi. Bahan makanan harus diperiksa secara menyeluruh untuk kualitas fisik dan kimia, termasuk warna, bau, dan suhu. Kontaminasi mikroba dapat muncul dari penerimaan bahan makanan yang tidak sesuai standar. Selain itu, bahan makanan harus memenuhi persyaratan seperti keamanan pangan, label kadaluwarsa, dan sebagainya.

2) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan yang benar sangat berpengaruh untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan. Bahan makanan harus disimpan dalam kondisi yang sesuai untuk mencegah

kerusakan dan pertumbuhan mikroorganisme patogen. Menurut (Kementerian Kesehatan RI, 2011), bahan makanan harus disimpan ditempat yang bersih kering, dan suhu tepat meliputi bahan makanan yang mudah rusak seperti daging, ikan, dan produk susu harus disimpan dalam suhu rendah (dibawah 5°C) untuk mencegah pertumbuhan bakteri berbahaya. Penyimpanan buruk dapat menyebabkan kontaminasi silang dan menurunkan kualitas bahan makanan.

3) Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah tahap yang menentukan apakah makanan aman untuk dikonsumsi atau tidak. Pengolahan yang higienis melibatkan langkah-langkah seperti mencuci bahan makanan dengan baik, menggunakan peralatan yang bersih, dan memastikan bahwa suhu pengolahan cukup tinggi untuk membunuh mikroorganisme berbahaya. Pengolahan makanan yang baik mengharuskan pemisahan antara bahan mentah dan matang untuk mencegah kontaminasi silang. Selain itu, proses pemasakan harus dilakukan dengan cara yang benar untuk memastikan semua patogen, seperti *Salmonella* dan *E.coli* dapat dihancurkan.

4) Penyimpanan Makanan Siap Saji

Setelah makanan dimasak pada suhu yang tepat agar tidak menjadi tempat berkembang biaknya mikroorganisme. Makanan yang sudah dimasak harus segera disajikan atau disimpan pada suhu

lebih dari 60°C atau didinginkan dibawah 5°C untuk mencegah pertumbuhan bakteri yang dapat menyebabkan keracunan makanan. Penyimpanan makanan siap saji juga harus dilakukan dengan cara yang bersih, menggunakan wadah tertutup yang aman untuk mencegah kontaminasi dari udara atau sumber lain.

5) Pengangkutan Makanan

Pengangkutan makan merupakan tahap yang penting untuk menjaga kebersihan dan kualitas makanan. Dalam pengangkutan, makanan harus dijaga dari kontaminasi benda asing atau mikroorganisme yang berbahaya. Kendaraan dan wadah yang digunakan untuk mengangkut makanan harus dalam kondisi bersih dan tertutup rapat. Jika tidak, makanan bisa terkontaminasi oleh debu, kuman, atau polusi yang ada dijalanan yang dapat mengurangi kualitas makanan.

6) Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah tahap terakhir yang harus dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan makanan tetap aman dan higienis. Alat makan, tempat penyajian, dan lingkungan sekitar harus bersih dan bebas dari kontaminasi. Lingkungan tempat penyajian makanan juga harus dijaga kebersihannya dengan menghindari potensi kontaminasi silang, seperti menyentuh makanan dengan tangan yang kotor atau menggunakan alat makan yang tidak bersih. Penyajian yang tidak higienis dapat

menyebabkan mikroorganisme masuk kedalam makanan yang dapat menyebabkan penyakit pada konsumen.

c. Fasilitas Sanitasi

1) Air

Fasilitas sanitasi juga membutuhkan air sebagai elemen penting dalam persiapan air serta pencucian atau kebersihan peralatan. Air berkualitas buruk dapat menjadi sumber kontaminasi mikrobiologis dan kimia yang menyebabkan keracunan makanan atau komplikasi kesehatan di kalangan konsumen.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, air dan air yang digunakan dalam pengolahan makanan harus memiliki kualitas yang memenuhi persyaratan kesehatan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan. Konsumsi air yang telah memenuhi standar kualitas biologis, kimia, dan fisik sangat penting dalam mencegah penularan penyakit menular melalui makanan atau minuman (Kementerian Kesehatan RI, 2023).

Air yang tidak memenuhi standar ini dikhawatirkan mengandung bakteri seperti *E. coli* dan Total Coliform yang kemungkinan besar menyebabkan penyakit gastrointestinal yang berbahaya bagi konsumen. Hal ini diamati dalam penelitian yang mengungkapkan bahwa sanitasi air terkait dengan keberadaan *E. coli* dalam makanan dan minuman (Sihaloho *et al.*, 2024).

2) Sanitasi Peralatan

Peralatan yang digunakan untuk memasak dan menyajikan harus bersih dan steril untuk menghindari kontaminasi silang. Peralatan yang tidak disanitasi dengan baik juga dapat menjadi tempat berkembang biaknya patogen yang memengaruhi kualitas produk. Sanitasi peralatan melibatkan pembersihan, pencucian dengan air bersih, dan desinfeksi, serta pencegahan kontaminasi ulang selama penyimpanan. Pendidikan tentang kebersihan peralatan dapat berdampak signifikan pada tingkat pengetahuan penjamah makanan dan mengurangi jumlah kuman yang ada pada peralatan pengolahan makanan (Makhfirah and Hadi, 2024).

3) Sampah

Sanitasi sampah meliputi pengumpulan, pemisahan, penyimpanan sementara, pengangkutan, dan pembuangan limbah makanan padat layanan. Adanya sistem pengelolaan sampah yang buruk dapat menjadi tempat berkembang biaknya vektor penyakit seperti lalat, kecoa, atau tikus yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan. Pencegahan penyakit menular di fasilitas pelayanan makanan juga sangat erat kaitannya dengan sanitasi lingkungan seperti pengelolaan limbah. Ketidalcukupan sistem pembuangan limbah akan meningkatkan peluang penularan patogen baik melalui makanan maupun kontak langsung (Firdanis *et al.*, 2022).

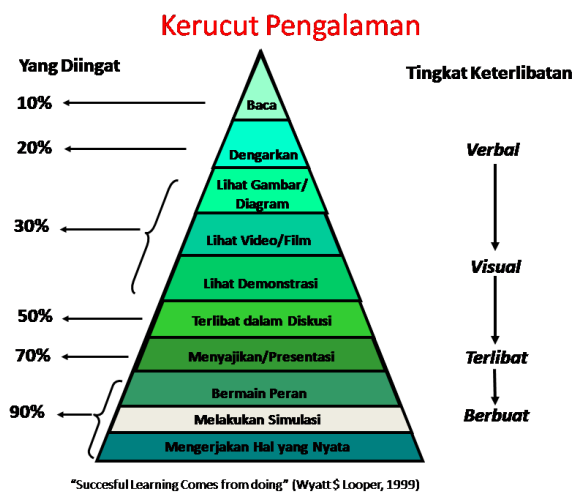
4) Pengendalian vektor dan binatang pengganggu

Di SPPG, pengendalian vektor dan hama sangat penting dalam standar sanitasi dan kebersihan serta kontaminasi makanan. Kecoa, tikus, dan lalat adalah contoh vektor yang dapat menularkan penyakit yang dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, pengelolaan lingkungan yang tepat, seperti menyingkirkan tempat berkembang biak, membangun lubang, dan perangkap (Bingham and Hagstrum, 2024).

3. Media Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo (2012) media penyuluh merupakan semua alat atau upaya untuk menyampaikan pesan atau informasi dari komunikator melalui media cetak, elektronik, dan media luar ruang sehingga pengetahuan sasaran dapat meningkat dan diharapkan media ini dapat merubah perilakunya ke arah positif.

Kelompok masyarakat didalam proses pendidikan dapat memperoleh pengalaman/pengetahuan melalui berbagai macam alat bantu pendidikan. Tetapi masing-masing alat mempunyai pencapaian yang berbeda didalam membantu permasalahan seseorang. Edgar Dale dalam Notoatmodjo (2012), membagi alat peraga tersebut menjadi 11 macam, dan menggambarkan tingkat pencapaian tiap alat tersebut dalam sebuah kerucut.



Gambar 1. Kerucut Pengalaman Edgar Dale

Dari kerucut Edgar Dale di atas dapat dilihat bahwa lapisan yang paling dasar adalah mengerjakan hal yang nyata dan yang paling atas adalah baca. Hal ini memiliki arti bahwa dalam proses pendidikan, mengerjakan hal yang nyata mempunyai pencapaian yang paling tinggi untuk mempersepsikan bahan pendidikan/pengajaran. Sedangkan penyampaian bahan hanya dengan baca saja sangat kurang efektif atau pencapaiannya paling rendah.

Menurut (Indriani *et al.*, 2023), berikut merupakan jenis-jenis media penyuluhan :

a. Media cetak

Media cetak adalah media penyuluhan yang menggunakan buku, brosur, leaflet, poster, dan sebagainya sebagai media komunikasi dengan kelebihan yaitu dapat digunakan dalam waktu yang lama dan dapat dibaca sewaktu-waktu.

b. Media audio

Media audio merupakan media penyuluhan yang menggunakan siaran radio dan kaset rekaman audio. Penggunaan media ini ekonomis dan mudah didistribusikan tetapi dalam penggunaannya harus ada perbaikan dalam jangka waktu tertentu agar tidak membosankan.

c. Media audio-visual

Media audio-visual merupakan media penyuluhan berupa siaran televisi, video, sound slide, dan film yang disampaikan menggunakan media elektronik. Media ini digunakan untuk menyajikan gambar yang lebih nyata dan komunikatif.

d. Media objek fisik atau benda nyata

Media ini berupa benda hidup yang nyata dijadikan objek penyuluhan, berbentuk dimensi dan alat praga. Media ini dapat menciptakan lingkungan tempat belajar dengan lingkungan, dimana seseorang bekerja dalam pengadaan media dengan objek fisik ini relatif mahal.

Menurut (Sukmawani, 2022) Fungsi dari media penyuluhan adalah sebagai berikut :

- a. Memperjelas atau mempersingkat pesan yang ingin disampaikan agar lebih mudah dipahami oleh penerima pesan agar tidak menimbulkan kesalahan persepsi.
- b. Untuk menjadi media ketika terbatasnya ruang, waktu, dan tenaga dalam penyampaian informasi.

- c. Menumbuhkan motivasi dan semangat dalam belajar karena media yang digunakan menarik perhatian pembaca.
- d. Menimbulkan interaksi yang aktif antara pembaca dan penyuluh.
- e. Dengan media penyuluhan memberikan peluang bagi pembaca untuk belajar secara mandiri.
- f. Memperjelas atau mempersingkat pesan yang ingin disampaikan agar lebih mudah dipahami oleh penerima pesan agar tidak menimbulkan kesalahan persepsi.
- g. Untuk menjadi media ketika terbatasnya ruang, waktu, dan tenaga dalam penyampaian informasi.
- h. Menumbuhkan motivasi dan semangat dalam belajar karena media yang digunakan menarik perhatian pembaca.
- i. Menimbulkan interaksi yang aktif antara pembaca dan penyuluh.
- j. Dengan media penyuluhan memberikan peluang bagi pembaca untuk belajar secara mandiri.

Salah satu media penyuluh yang sering digunakan untuk peningkatan pengetahuan adalah buku saku. Buku saku merupakan salah satu sumber belajar berupa media cetak yang berukuran 10 cm x 14 cm dapat berisi gambar maupun tulisan yang digunakan untuk menyampaikan informasi atau pesan tentang ilmu pengetahuan maupun hal serupa yang lebih praktis dan dapat menunjang proses pembelajaran yang lebih mudah sehingga bisa

mengembangkan potensi bagi pengguna untuk belajar secara mandiri(Azka *et al.*, 2024).

Menurut KBBI (2023) buku saku adalah buku berukuran kecil yang dapat disimpan dalam saku dan mudah dibawa kemana-mana.

a. Kelebihan dan Kelemahan Buku Saku

Menurut (Anjelita *et al.*, 2018) buku saku memiliki beberapa kelebihan dan kelemahan. Berikut merupakan kelebihan dari buku saku adalah :

- 1) Dapat menyajikan pesan atau informasi dalam jumlah yang lebih banyak.
- 2) Pesan dan informasi dapat dipelajari oleh pembaca sesuai dengan kebutuhan minat dan kecepatan masing-masing pembaca.
- 3) Dapat dipelajari kapanpun dan dimanapun dengan mudah karena praktis dan mudah dibawa.
- 4) Biasanya buku saku dicetak bergambar dengan mudah karena praktis dan mudah dibawa.
- 5) Ketika ada revisi mudah dilakukan.

Berikut ini merupakan kelemahan dari buku saku :

- 1) Proses pembuatannya membutuhkan waktu yang cukup lama.
- 2) Bahan cetak yang tebal akan membosankan dan mematikan minat pembaca. Sehingga pembuatannya harus dibuat singkat mungkin.
- 3) Apabila jilid dan kertasnya jelek, bahan cetak akan mudah rusak

dan sobek.

b. Fungsi Buku Saku

Berikut ini merupakan fungsi dari buku saku menurut (Cahyati, H *et al.*, 2018), diantaranya :

- 1) Fungsi atensi, media buku saku dicetak dengan ukuran yang kecil dan penuh dengan warna sehingga memberikan Kesan menarik dan tidak mudah bosan untuk dibaca sehingga pembaca lebih fokus dan konsentrasi pada materi didalamnya.
- 2) Fungsi afektif, penulisan rumus pada media buku saku dan terdapat gambar yang dilengkapi dengan keterangan dalam bentuk tulis sehingga materi dalam buku saku dapat dengan mudah dipahami dan di praktikan.
- 3) Fungsi kognitif, penulisan rumus dan gambar diharapkan dapat lebih memperjelas maksud dari materi yang terdapat didalam buku saku sehingga dapat mempercepat pemahaman dan memperlancar tujuan dari pembelajaran.
- 4) Fungsi kompensatoris, penulisan materi dalam buku saku dibuat secara ringkas dan jelas sehingga pembaca yang memiliki kemampuan membaca yang lemah dapat memahami materi lebih dengan mengingatnya kembali.
- 5) Fungsi psikomotoris, penulisan buku yang ringkas dan jelas dapat membantu pembaca dengan mudah untuk menghafalkan materi didalamnya.

- 6) Fungsi evaluasi, tolak ukur pemahaman pembaca terkait materi yang terkandung didalamnya dapat dilakukan dengan mengerjakan soal-soal latihan yang ada pada buku saku.

c. Manfaat Buku Saku

Berikut ini merupakan manfaat dari buku saku menurut (Cahyati, H, Daningsih and Marlina, 2018), diantaranya :

- 1) Penyampaian materi menggunakan buku saku dapat diseragamkan.
- 2) Proses pembelajaran dengan buku saku lebih mudah, jelas, dan menyenangkan karena didesain dengan menarik.
- 3) Efektif dan efisien untuk meningkatkan pengetahuan dalam waktu yang singkat karena dapat dimanfaatkan dan dipelajari dimanapun dan kapanpun.
- 4) Dibuat ringkas dan jelas sehingga dapat meningkatkan kualitas hasil belajar pembaca.
- 5) Desain buku saku yang menarik dan berwarna dapat menumbuhkan sikap positif pembaca terhadap materi dan proses belajar.

d. Hal-hal yang Perlu Diperhatikan dalam Penyusunan Buku Saku

Berikut ini merupakan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyusunan buku saku (Kaluku and Sari, 2023) antara lain :

- 1) Konsistensi penggunaan simbol dan istilah pada buku saku.
- 2) Penulisan materi secara singkat dan jelas.
- 3) Penyusunan teks materi pada buku saku sedemikian rupa sehingga

mudah dipahami.

- 4) Memberikan kontak atau label khusus pada rumusan, penekanan materi, dan contoh soal.
- 5) Memberikan warna dan desain yang semenarik mungkin pada buku saku.
- 6) Standar font untuk isi buku saku adalah 9-10 point dan jenis font menyesuaikan biaya.
- 7) Jumlah halaman kelipatan dari 4, misalnya: 12 halaman, 16 halaman, dan seterusnya. Hal ini dikarenakan untuk menghindari kelebihan atau kekurangan halaman yang kosong.

4. Pengetahuan

Pengetahuan merupakan tahap awal terjadinya persepsi, yang kemudian dari persepsi tersebut melahirkan sikap dan akhirnya menghasilkan perbuatan atau tindakan (Zarei *et al.*, 2024).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) pengetahuan dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang diketahui, kepandaian, dan segala sesuatu yang diketahui berkenen dengan suatu hal. Pengetahuan merupakan hasil dari rasa ingin tahu manusia terhadap apa saja tentang suatu hal dengan cara dan alat tertentu dengan berbagai jenis dan sifatnya yaitu secara langsung dan tidak langsung, yang ada sifatnya tidak tetap (tidak berubah-ubah), tetap, subjektif, objektif, khusus, dan umum.

a. Jenis-jenis pengetahuan

Berikut merupakan jenis-jenis pengetahuan adalah sebagai berikut
(Dila Rukmi Octaviana, 2021) :

1) Pengetahuan sebagai common sense

Common sense adalah pengetahuan yang dapat diperoleh tanpa harus menggunakan pemikiran yang lebih dalam karena dapat diterima kebenarannya dengan menggunakan akal sehat secara langsung dan sekaligus dapat diterima semua orang.

2) Pengetahuan agama

Pengetahuan agama merupakan pengetahuan yang berisi hal-hal yang berkaitan dengan keyakinan, kepercayaan, yang diperoleh melalui wahyu Tuhan. Pengetahuan agama bersifat mutlak dan wajib diikuti oleh manusia yang mempercayainya.

3) Pengetahuan filsafat

Pengetahuan filsafat merupakan ladasan pengetahuan secara ilmiah yang menjadi alasan dasar untuk berbagai masalah atau persoalan yang tidak bisa dijawab oleh ilmu pengetahuan sehingga pengetahuan filsafat menjadi sarana untuk memperjelas hal yang bersifat substansial serta radikal atas berbagai masalah yang dihadapi.

4) Pengetahuan ilmiah

Pengetahuan ilmiah adalah pengetahuan yang menekankan evidensi, disusun secara sistematis, dan mempunyai metode serta

prosedur. Pengetahuan ilmiah diperoleh dari serangkaian observasi, eksperimen, dan klasifikasi.

b. Komponen Pengetahuan

Berikut merupakan komponen utama ilmu pengetahuan (Zuhria *et al.*, 2025), yaitu:

- 1) Masalah (*problem*)
- 2) Sikap (*attitude*)
- 3) Metode (*method*)
- 4) Aktivitas (*activity*)
- 5) Kesimpulan (*conclusion*)
- 6) Pengaruh (*effects*)

Ilmu pengetahuan berasal dari perkembangan suatu permasalahan (problems) yang dapat dijadikan sebagai permasalahan akademik. Setelah ada permasalahan tersebut para ilmuwan mengambil suatu sikap (*attitude*) untuk membangun metode dan kegiatan (*metode and activity*) yang bertujuan untuk menciptakan suatu Solusi atau penyelesaian suatu kasus (*conclusion*) dalam bentuk teori-teori kemudian akan memberikan pengaruh (*effects*) baik terhadap ekologi maupun terhadap manusia.

c. Sumber Pengetahuan

Terdapat enam hal yang penting sebagai sarana untuk mengetahui terjadinya pengetahuan (Zuhria *et al.*, 2025), yaitu :

1) Pengalaman inderawi (*Sense-experience*)

Sebagai sarana vital, pengalaman inderawi sangat banyak berperan penting dalam memperoleh pengetahuan. Hal ini dikarenakan inderawi merupakan anggota tubuh manusia yang dapat berhubungan langsung dengan objek apapun di sekitar manusia atau lingkungan manusia.

2) Penalaran (*Reasoning*)

Penalaran bersumber dari karya akal yang menggabungkan dua pemikiran atau lebih untuk memperoleh pengalaman baru.

3) Otoritas (*Authority*)

Otoritas adalah kewibaaan atau kekuasaan yang dimiliki oleh seseorang dan hal tersebut diakui oleh kelompoknya. Dari seseorang tersebut kelompoknya memandang dirinya sebagai salah satu sumber pengetahuan.

4) Intuisi (*Intuition*)

Intuisi merupakan kemampuan untuk memahami suatu hal atau menciptakan pernyataan berupa pengetahuan yang ada pada diri manusia. Pengetahuan intuisif tidak dapat diperoleh secara langsung dan tidak dapat dibuktikan seketika hal ini dikarenakan belum adanya pengetahuan yang mendahuluinya.

5) Wahyu (*Relation*)

Wahyu merupakan pengetahuan yang diperoleh dari Tuhan yang disampaikan melalui Nabi atau utusan-Nya kepada umat manusia.

6) Keyakinan (*Faith*)

Keyakinan atau iman yang ada pada diri seseorang merupakan hasil dari kepercayaan yang dianutnya. Keyakinan ini sendiri berkaitan erat dengan ajaran-ajaran agama yang ditulis dalam bentuk norma atau aturan dalam agama.

d. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Mubarak (2011) faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan yang dimiliki oleh seseorang yaitu sebagai berikut (Ivan *et al.*, 2023) :

1) Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu hal yang sangat berpengaruh bagi seseorang dalam berperan dalam masyarakat dan menerima informasi. Semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin mudah menerima informasi. Pendidikan juga dapat mempengaruhi perilaku dan pola hidup serta kualitas hidup seseorang kearah yang lebih baik.

2) Pekerjaan

Pekerja dapat memberikan pengalaman dan pengetahuan kepada seseorang baik secara langsung maupun tidak secara langsung.

3) Usia

Usia merupakan hal yang sangat mempengaruhi daya tangkap dan pola pikir seseorang. Sehingga dapat menjadi penentu seseorang untuk dapat dengan mudah menerima informasi. Dengan

bertambahnya seseorang maka daya tangkapnya dan pola pikirnya juga akan lebih berkembang, sehingga pemahaman terhadap pengetahuan jauh lebih baik.

4) Minat

Minat dapat menentukan seseorang untuk lebih banyak mencoba dan banyak mempelajari hal baru. Oleh karena itu, ketika seseorang ingin menambah pengetahuan terlebih dahulu ia harus memiliki minat terhadap sesuatu.

5) Pengalaman

Pengalaman merupakan salah satu hal yang sangat penting dalam mendapatkan pengetahuan. Hal ini dikarenakan pengetahuan dari pengalaman di masa lalu dapat membantu memecahkan permasalahan di masa sekarang. Oleh karena itu, semakin banyak pengalaman seseorang maka semakin banyak pengetahuan yang di dapatkannya.

6) Lingkungan

Lingkungan merupakan faktor penting dalam perubahan perilaku atau pun suatu kelompok. Lingkungan merupakan segala sesuatu yang ada disekitar manusia baik itu lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Sehingga lingkungan ini sangat berpengaruh terhadap pengetahuan maupun perilaku seseorang.

7) Sumber Informasi

Perkembangan teknologi yang semakin canggih dapat memudahkan seseorang untuk menggali berbagai informasi dan menambah pengetahuan dengan cara mengakses berbagai sumber informasi yang ada di berbagai media.

5. Sikap

Sikap merupakan salah satu istilah bidang psikologi yang berhubungan langsung dengan persepsi dan tingkah laku manusia. Sementara menurut KBBI pengertian sikap adalah perbuatan yang didasari oleh keyakinan berdasarkan norma-norma yang ada di masyarakat dan biasanya norma agama dan termasuk unsur yang terkait seperti sikap dengan kepribadian, motif dan tingkah laku.

Sikap juga diartikan sebagai “suatu konstruk untuk memungkinkan terlihatnya suatu aktivitas”. Pengertian sikap itu sendiri dapat dilihat dari berbagai hal yang termasuk ke dalam unsur yang mencakup hubungan sikap dengan kepribadian, motif, tingkah laku, keyakinan dan lain-lainnya (Hidayat and Cahyono, 2025).

Berikut merupakan hal-hal yang mempengaruhi pembentukan sikap pada diri seseorang menurut (Abbas *et al.*, 2024) :

a. Pengaruh keluarga

Keluarga merupakan peran yang sangat penting sebagai tempat pembentukan sikap dan perilaku yang utama bagi seseorang karena keluarga merupakan lingkungan yang paling dekat.

b. Pengalaman langsung

Pengalaman seseorang mengenai suatu hal dalam hidupnya dari waktu ke waktu dapat mempengaruhi dan membentuk sikap serta perilakunya. Oleh karena itu pentingnya menanamkan hal-hal yang positif kepada diri sendiri seseorang dari sejak dini.

c. Kelompok teman sebaya

Teman merupakan salah satu faktor penting untuk pembentukan diri seseorang termasuk sikap dan perilaku terutama pergaulan bagi remaja. Adanya keinginan keras untuk mendapatkan pengakuan dari teman-teman sebaya dapat mendorong para remaja mudah dipengaruhi oleh kelompoknya dibandingkan dengan lingkungan lain termasuk keluarga.

d. Kepribadian

Kepribadian memiliki peran penting dalam pembentukan sikap seseorang.

e. Tayangan media massa

Pada pembentukan sikap media massa memiliki peran yang penting. Oleh karena itu pemasar perlu merancang pesan yang tepat sehingga dapat membentuk sikap positif bagi penonton.

6. Praktik

a. Pengertian Praktik

Menurut Notoatmodjo (2012), praktik kesehatan (*health practice*) didefinisikan sebagai tindakan atau kegiatan yang dilakukan oleh individu, kelompok, atau masyarakat yang terkait dengan pemeliharaan dan peningkatan kesehatan. Praktik merupakan bentuk perilaku terbuka

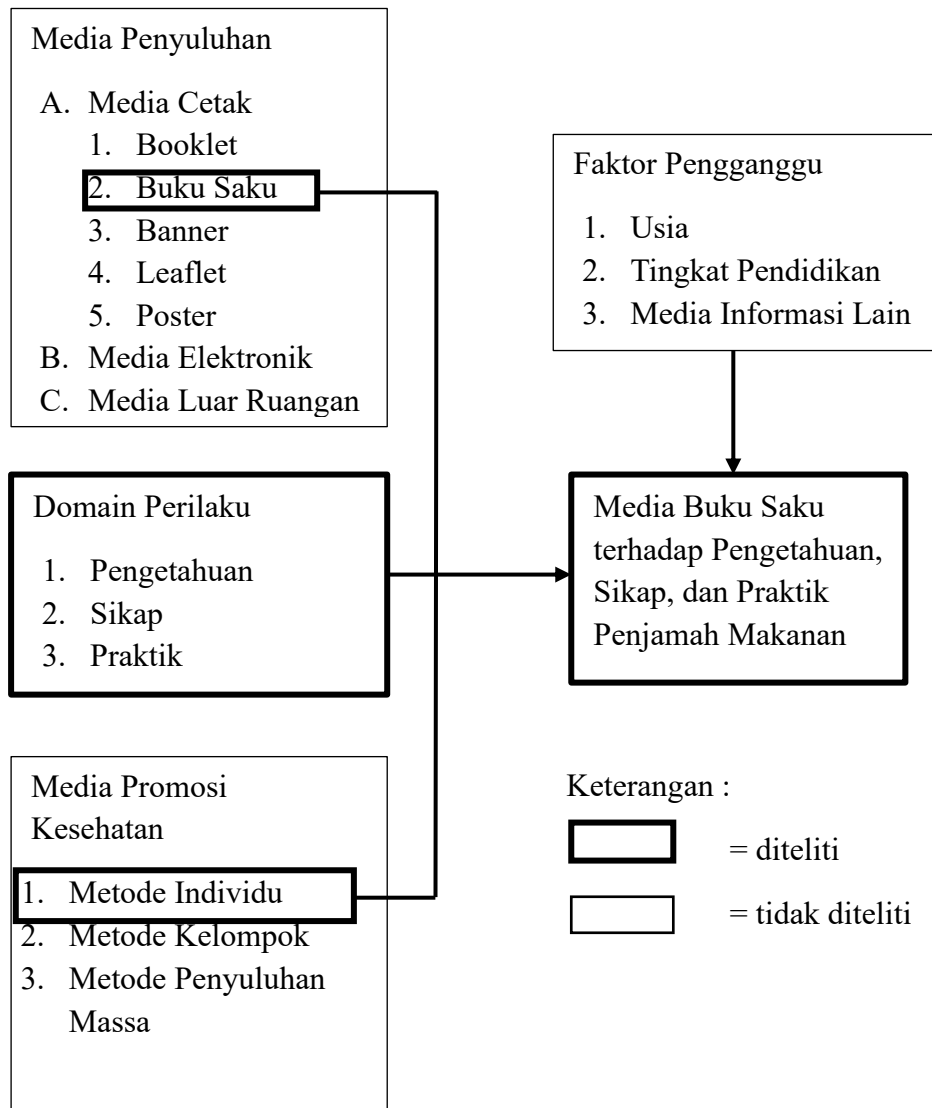
(*overt behavior*) yang dapat diamati secara langsung oleh orang lain. Dalam hal ini, praktik berbeda dari pengetahuan dan sikap, yang merupakan perilaku tertutup (*covert behavior*) karena masih berada dalam diri seseorang dan sulit diamati dari luar.

b. Faktor Pembentuk Praktik

Praktik seseorang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, menurut Lawrence Green (1993) dalam (Notoatmodjo, 2012), bahwa kesehatan seseorang atau masyarakat dipengaruhi oleh faktor perilaku dan faktor diluar perilaku. Perilaku dibentuk dari tiga faktor, yaitu :

- 1) Faktor predisposisi (*predisposing factors*) terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai dan sebagainya.
- 2) Faktor pendukung (*enabeling factors*) terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedia fasilitas atau sarana.
- 3) Faktor pendorong (*reinforcing factors*) terwujud dalam sikap dan perilaku petugas yang merupakan referensi dari perilaku masyarakat.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

C. Hipotesis

1. Hipotesis Mayor

Ada pengaruh pemberian “Busahini” terhadap pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.

2. Hipotesis Minor

- a. Ada pengaruh sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” terhadap pengetahuan penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman,
- b. Ada pengaruh sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” terhadap sikap penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.
- c. Ada pengaruh sebelum dan sesudah pemberian “Busahini” terhadap praktik penjamah makanan di SPPG Kabupaten Sleman.
- d. Ada pengaruh media “Busahini” dibanding metode ceramah dalam meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan di SPGG Kabupaten Sleman.