

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Higiene dan Sanitasi Makanan

Menurut berbagai sumber ahli, konsep higiene dan sanitasi memiliki cakupan yang saling berkaitan dalam menjaga kesehatan masyarakat. WHO menjelaskan bahwa higiene berkaitan dengan segala bentuk tindakan kebersihan yang dilakukan untuk mempertahankan kesehatan serta mencegah penularan penyakit. Sementara itu, sanitasi dipahami sebagai upaya pengendalian dan pemantauan terhadap kondisi lingkungan fisik yang dapat memengaruhi kesehatan manusia.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia juga menekankan bahwa higiene merupakan usaha untuk menjaga dan mempertahankan kebersihan baik pada diri individu maupun pada lingkungan sekitar, misalnya melalui kebiasaan mencuci tangan atau membersihkan peralatan makan. Untuk menjaga keamanan makanan yang disajikan oleh pedagang, untuk menyiapkan makanan harus melihat aspek higine, karena higine adalah salah satu yang menjamin untuk keamanan yang ditawarkan terhadap konsumen (Taufik et al., 2021).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, Penanganan makanan jajanan Adalah kegiatan yang meliputi pengadaan, penerimaan bahan makanan, pencucian, peracikan, pembuatan, pengubahan bentuk, pewadahan, penyimpanan, pengangkutan, penyajian makanan atau minuman.

2. Makanan

Menurut WHO (World Health Organization) makanan merupakan berbagai zat yang dibutuhkan oleh tubuh, selain air dan obat-obatan, yang berfungsi mendukung proses biologis dan pemeliharaan kesehatan. Sebagai kebutuhan dasar manusia, makanan harus diolah dan dikelola dengan baik agar mampu memberikan manfaat optimal bagi kesehatan.

Selain sebagai kebutuhan utama, makanan juga dapat menjadi sumber masalah kesehatan yang membuat seseorang jatuh sakit. Untuk menjaga kesehatan, penting untuk mengonsumsi makanan yang aman dan memastikan agar makanan kondisinya tetap baik. Makanan yang terkontaminasi bisa menjadi tempat berkembang patogen, dan penyakit yang muncul akibat makanan terkontaminasi dikenal sebagai *food borne diseases* (Permatasari et al., 2021).

Dalam konteks kesehatan masyarakat, makanan tidak hanya harus memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga harus aman dari kontaminasi biologis, kimia, dan fisik. Makanan yang aman adalah makanan yang bebas dari cemaran mikrobiologis dan memenuhi standar higiene sanitasi sehingga tidak menimbulkan penyakit bawaan makanan (Rahmawati et al., 2020).

Makanan dapat menjadi media penularan penyakit apabila tidak ditangani dengan prinsip higiene sanitasi yang baik, terutama dalam proses penyimpanan, pengolahan, dan penyajian (Darmapala, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa keamanan makanan sangat dipengaruhi oleh perilaku pengolah makanan, termasuk pedagang kaki lima yang sering beroperasi dalam kondisi sanitasi terbatas. Dalam konteks keamanan pangan, pedagang kaki lima rentan menghasilkan makanan yang terkontaminasi bakteri patogen seperti *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* akibat kurangnya praktik kebersihan (Indra Trigunarso, 2020).

WHO juga memberikan penegasan dalam laporan terbarunya, bahwa makanan yang tidak aman menyebabkan lebih dari 600 juta kasus penyakit

setiap tahunnya di seluruh dunia, sehingga aspek pengolahan makanan yang aman menjadi prioritas global (WHO, 2021). Dengan demikian, pemenuhan makanan yang aman dan sehat tidak terlepas dari penerapan higiene sanitasi yang baik oleh pengolah makanan.

Persyaratan makanan yang baik untuk dikonsumsi adalah berada pada derajat/Tingkat kematangan yang disukai, terbebas dari segala bentuk pencemaran pada setiap tahapan dimulai dari tahapan pengadaan, produksi, dan penanganan selanjutnya, terbebas dari perubahan fisik dan kimia yang tidak disukai, menjadi akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, parasite, hewan pengerat, serangga, kerusakan akibat tekanan, pembekuan, pemanasan, pengeringan dan sebagainya. Kerusakan makanan tersebut tidak lepas dari bagaimana menjaga higiene dan sanitasi dalam pengelolaan makanan.

3. Ruang Lingkup Sanitasi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI serta literatur sanitasi lingkungan, ruang lingkup sanitasi mencakup beberapa aspek utama, yaitu:

1. Penyediaan Air Bersih

Pengamanan kualitas dan kuantitas air, cara pengolahan, pemeliharaan, serta pencegahan penyakit berbasis air.

2. Pengelolaan Sampah (Solid Waste Management)

Meliputi metode pembuangan, peralatan, serta pengelolaan operasional untuk mencegah pencemaran dan gangguan kesehatan.

3. Sanitasi Makanan

Mencakup pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, dan penyajian makanan agar aman dikonsumsi.

4. Pengendalian Vektor dan Binatang Pengganggu

Upaya mencegah penularan penyakit melalui serangga, tikus, dan hewan lain yang dapat menjadi vektor.

5. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)

Meliputi kondisi tempat kerja, perlindungan pekerja, serta prosedur kerja yang aman untuk mencegah kecelakaan dan penyakit akibat kerja.

4. Prinsip Sanitasi Makanan dalam Pengolahan Makanan

Menurut (Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 Tahun 2003, 2003) terdapat enam prinsip utama hygiene dan sanitasi makanan yang harus dipenuhi agar makanan yang diolah aman dikonsumsi. Enam prinsip ini menjadi pedoman dasar dalam setiap tahapan pengolahan makanan, mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, proses pengolahan, hingga penyajian. Penerapan prinsip-prinsip tersebut bertujuan untuk mencegah kontaminasi, menjaga kualitas makanan, serta melindungi kesehatan konsumen dari risiko penyakit bawaan makanan.

1. Pemilihan Bahan Makanan
2. Penyimpanan bahan makanan agar tidak mudah mengalami pembusukan
3. Pengolahan makanan untuk mengubah bahan mentah makanan menjadi makanan siap saji
4. Penyimpanan makanan, agar makanan yang telah siap bisa tahan lama atau awet
5. Pengangkutan makanan agar tidak tercemar dengan zat-zat lain
6. Penyajian makanan yang harus dihidangkan dengan bersih, sehat dan juga menarik.

5. Personal Hygiene Penjamah Makanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/VIII/2003 (RI, 2003) tentang pedoman persyaratan higienitas dan sanitasi makanan jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung atau tidak langsung terlibat dalam mengolah, mempersiapkan, membersihkan, mengangkut, dan menyajikan makanan. Penjamah makanan adalah orang yang berhubungan langsung dengan makanan dan alat-alatnya, mulai dari

mempersiapkan, membersihkan, mengolah, mengangkut, sampai menyajikan makanan. Pada setiap tahap dalam proses pengolahan makanan, penjamah makanan memainkan peran yang penting karena mereka berpotensi menularkan penyakit atau menyebabkan kontaminasi pada makanan yang mereka sentuh. Oleh karena itu, pekerja dapur harus selalu dalam kondisi sehat, menjaga kebersihan diri, serta memiliki kemampuan yang baik dalam memasak makanan (Darmapala, 2019).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.942/Menkes/SK/VII/2003, kebersihan diri atau kebersihan pribadi seseorang yang menjual makanan adalah syarat yang wajib dipenuhi. Persyaratan personal hygiene penjamah yaitu:

- 1) Tidak mengidap penyakit yang mudah menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, dan penyakit lainnya.
- 2) Jika ada luka atau bisul, maka harus ditutup.
- 3) Membersihkan tangan, rambut, kuku, dan pakaian secara teratur.
- 4) Memakai celemek dan penutup kepala
- 5) Tidak menggunakan perhiasan, kecuali cincin nikah yang tidak berhias (berbentuk sederhana).
- 6) Mencuci tangan setiap kali menangani makanan.
- 7) Menyentuh makanan menggunakan alat atau dengan tangan yang dibungkus.
- 8) Tidak sambil merokok dan atau menggaruk bagian tubuh.
- 9) Jangan batuk atau bersin di depan makanan ringan yang disajikan, serta jangan melupakan untuk menutup mulut atau hidung.

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, alat yang digunakan untuk memproses dan menyajikan makanan camilan harus sesuai dengan fungsinya dan memenuhi standar kebersihan dan kesehatan, di antaranya adalah:

- 1) Alat yang sudah dipakai dicuci menggunakan air yang bersih dan sabun

- 2) Kemudian diangin-anginkan menggunakan alat pengering atau lap yang sudah bersih.
- 3) Setelah peralatan tersebut dibersihkan, maka peralatan tersebut disimpan di tempat yang tidak terkontaminasi.

Selain cara bertindak, kondisi lingkungan juga sangat berpengaruh. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (2021), lingkungan pengolahan makanan yang tidak bersih dan tidak higienis menjadi penyebab utama meningkatnya jumlah kuman di permukaan alat makan. WHO memperingatkan bahwa peralatan makan harus dicuci, dikeringkan, dan disimpan dengan cara yang benar agar tidak kembali terkontaminasi. Berdasarkan berbagai temuan tersebut, bisa disimpulkan bahwa jumlah kuman di peralatan makan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

Berdasarkan berbagai temuan tersebut, dapat disimpulkan bahwa angka kuman pada peralatan makan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

- 1) kualitas proses pencucian,
- 2) perilaku higiene penjamah makanan
- 3) kualitas air yang digunakan, dan
- 4) kondisi lingkungan tempat pengolahan makanan.

Memahami faktor-faktor ini merupakan dasar penting dalam upaya mengurangi kontaminasi mikrobiologis, terutama pada penjamah pangan jajanan, yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini.

6. Gerai Pangan Jajanan

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021, Gerai pangan jajanan merupakan Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang produknya siap untuk dikonsumsi (tanpa melalui pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan permanen maupun semin permanen seperti tenda, gerobak, keranjang, kursi, meja, kendaraan dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai. TPP ini tidak

mempunyai proses untuk memasak, hanya menjual pangan yang sudah siap untuk dikonsumsi.

Dalam praktiknya, penjamah pangan jajanan sering mengabaikan higiene sanitasi makanan, misalnya membiarkan makanan terbuka, berjualan di tepi jalan, dekat selokan, tidak menjaga kebersihan kuku, memakai perhiasan saat mengolah makanan, atau tidak menutup tempat sampah. Perilaku tersebut dapat meningkatkan risiko keracunan makanan. Contohnya, beberapa penjamah hanya membilas peralatan makan tanpa sabun karena kurang memahami pentingnya higiene sanitasi makanan. Oleh sebab itu, peningkatan pengetahuan dan kesadaran penjamah sangat diperlukan agar mereka dapat menjaga kebersihan peralatan makan dan menerapkan perilaku higienis dengan benar (Permatasari et al., 2021).

7. Media Poster

Poster adalah cara untuk memberikan informasi, saran, atau ide-ide tertentu agar orang yang melihatnya tertarik dan ingin melakukan apa yang tertulis di dalamnya. Poster yang bagus harus mudah diingat, mudah dibaca, dan bisa ditempelkan di mana saja dengan mudah. Poster yang baik adalah poster yang bisa langsung menarik perhatian orang dan memberi pesan yang ingin disampaikan dalam poster tersebut. Pesan yang akan disampaikan harus jelas sekali pada pandangan pertama, atau bisa membuat orang yang lewat berhenti sejenak untuk memperhatikannya (Sanjaya, 2012).

Dapat disimpulkan bahwa poster adalah media yang digunakan untuk memberikan informasi, saran, anjuran, larangan, atau ide-ide tertentu, sehingga mampu merangsang, memberitahu, dan memperingatkan siapa saja yang melihatnya. Selain itu, poster juga bisa membentuk dan mendorong cara berperilaku atau sifat-sifat orang-orang yang melihat poster tersebut. Poster bisa dibuat menggunakan berbagai bahan seperti kertas, kain, batang kayu, seng, atau bahan-bahan lainnya. Pemasangannya bisa dilakukan di dalam

ruangan, di pohon, di tepi jalan, dan di majalah. Ukurannya bermacam-macam, tergantung kebutuhan.

A. Kriteria Poster

Kriteria poster yang baik secara umum adalah:

- 1) Sederhana
- 2) Menyajikan satu ide dan untuk mencapai satu tujuan pokok
- 3) Berwarna
- 4) Slogan
- 5) Tulisannya jelas
- 6) Motif dan tulisannya bervariasi (Fikri, 2025)

B. Keunggulan Poster

Setiap Media memiliki keunggulan dan kelemahannya masing-masing, keunggulan media poster adalah sebagai berikut:

1. Dapat mempermudah dan mempercepat pemahaman terhadap pesan yang disajikan.
2. Dapat dilengkapi dengan warna-warna sehingga lebih menarik perhatian siswa.
3. Bentuknya sederhana tanpa memerlukan peralatan khusus dan mudah penempatannya, sedikit memerlukan informasi tambahan.
4. Pembuatannya mudah dan harganya murah (Sumartono & Astuti, 2018)

C. Kekurangan Poster

Selain keunggulan, media poster memiliki kelemahan sebagai media pembelajaran. Adapun kelemahan yang terdapat pada penggunaan poster adalah sebagai berikut:

- 1) Sangat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan orang yang melihatnya.
- 2) Tidak adanya penjelasan yang rinci, maka dapat menimbulkan interpretasi yang bermacam-macam dan mungkin merugikan.

- 3) Jika poster terpasang terlalu lama di suatu tempat, maka akan berkurang nilainya, bahkan akan membosankan orang yang melihatnya.

8. Vidio Animasi

Penggunaan video pendidikan berupa animasi yang menggabungkan gambar dan suara akan membantu para penonton lebih mudah memahami isi video tersebut. Saat ini, video semakin digunakan sebagai cara mengajar tentang kesehatan, terutama karena perkembangan teknologi yang semakin maju. Edukasi kesehatan dengan menggunakan video memudahkan pemahaman karena bisa menampilkan gambar yang jelas dan membuat pengetahuan lebih mudah diserap. Video termasuk dalam media audio visual karena melibatkan indera pendengaran sekaligus indera penglihatan (Rio Purnama, 2025).

9. QR Code

Quick Response Code (QR Code) merupakan salah satu bentuk kode matriks atau kode batang dua dimensi yang dikembangkan oleh Denso Wave. Teknologi QR Code pertama kali diperkenalkan kepada publik pada tahun 1994. Adapun alat yang digunakan untuk membaca QR Code dikenal sebagai QR scanner atau pemindai QR (Rosmawarni & Setiadi, 2020). *Quick Response Code* (QR-Code) merupakan sebuah perkembangan dari teknologi Barcode (kode batang). Jika dibandingkan dengan barcode, QR-Code lebih unggul karena barcode hanya dapat membaca informasi dalam bentuk horizontal (batang) sedangkan QR-Code dapat membaca informasi dengan lebih fleksibel.

QR Code dapat dipindai menggunakan kamera smartphone yang telah dilengkapi dengan aplikasi untuk memindai QR Code. Sedangkan, barcode adalah matriks satu dimensi yang hanya bisa menyimpan 20 angka saja.

Sedangkan, QR Code adalah suatu barcode dua dimensi yang didalamnya berisi berbagai macam jenis informasi secara langsung. Membuka QR Code memerlukan scan ataupun pemindaian dengan menggunakan smartphone (Sabena, 2025). QR Code memiliki keunggulan, antara lain:

- 1) Mempunyai kapasitas yang tinggi dibandingkan barcode satu dimensi.
- 2) Bisa menyimpan berbagai informasi sesuai dengan kebutuhan.
- 3) Penggunaannya mudah yaitu dengan memindai kode pada website yang berkaitan.
- 4) Masih bisa dibaca sampai dengan kerusakan 30%,
- 5) Bisa dibaca melalui segala arah. Jadi dapat meminimalisir kesalahan saat pemindaian.
- 6) Tidak menyita tempat dan mudah dibawa,
- 7) '[;Cocok digunakan untuk media pembelajaran inovatif berbasis m-learning di zaman teknologi seperti sekarang ini (Sabena, 2025).

10. Pengetahuan

Pengetahuan muncul dari kemampuan manusia untuk memahami sesuatu setelah memperhatikan dan merasakan objek tersebut secara langsung. Proses mengenali sesuatu berlangsung melalui lima indra seperti melihat, mendengar, mencium, merasakan rasa, dan meraba, sehingga muncul pemahaman atau pengetahuan tentang benda tersebut (Notoadmojo, 2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah sebagai berikut:

1) Pendidikan

Pendidikan adalah proses belajar yang bertujuan mengembangkan kemampuan, pengetahuan, dan sikap seseorang melalui informasi yang didapat. Pendidikan sangat penting dalam memberikan informasi yang membantu menjaga kesehatan dan meningkatkan kualitas hidup seseorang.

2) Usia

Usia adalah periode waktu yang menggambarkan masa hidup seseorang, dihitung mulai dari saat dilahirkan hingga saat ini. Seiring bertambahnya usia, seseorang biasanya mendapat banyak pengetahuan, baik dari pengalaman sendiri maupun dari orang-orang di sekitarnya.

3) Lingkungan

Lingkungan adalah semua kondisi yang ada di sekitar manusia dan dampaknya bisa memengaruhi pertumbuhan serta tindakan individu atau kelompok.

4) Sosial Budaya

Sistem sosial dan budaya dalam masyarakat bisa memengaruhi cara seseorang menerima dan memiliki sikap terhadap informasi.

5) Media Informasi

Media informasi adalah cara yang digunakan untuk memberitahukan pesan atau ilmu kepada masyarakat, bisa melalui media kertas, elektronik, atau digital. Media ini berperan penting dalam meningkatkan kemudahan akses dan penyebaran informasi, termasuk informasi tentang kesehatan.

Ada enam tingkat pengetahuan yang cukup dalam domain kognitif Menurut (Notoadmojo, 2018), yaitu:

1) Tahu (Know)

Tahu diartikan sebagai memanggil memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu yang spesifik yang telah dipelajari dan diterima dan merupakan tingkatan yang paling rendah.

2) Memahami (Compreheration)

Memahami bukan sekedar tahu, tetapi dapat menginterpretasikan tentang objek yang diketahui.

3) Aplikasi (Application)

Aplikasi diartikan dapat menggunakan prinsip yang diketahui pada situasi atau kondisi yang lain.

4) Analisis (Analysis)

Analisis adalah kemampuan menjabarkan dan kemudian mencari hubungan antara komponen dalam masalah yang diketahui. Pengetahuan seseorang sampai pada tingkat ini jika dapat membedakan, memisahkan, mengelompokan, membuat diagram terhadap pengetahuan objek tersebut.

5) Sintesis (Syntesis)

Sintesis merupakan kemampuan merangkum untuk menyusun formulasi baru dari formulasi yang sudah ada sebelumnya.

6) Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi adalah kemampuan melakukan penilaian. Penilaian berdasarkan kriteria yang ditentukan.

11. Sikap

Sikap adalah cara seseorang merespons terhadap sesuatu yang dilihat atau didengar, dan dalam merespons itu, seseorang sudah mempertimbangkan pendapat serta perasaannya (Notoadmojo, 2018).

A. Komponen pokok sikap

Sikap mempunyai tiga komponen utama (Notoadmojo, 2018), yaitu:

- 1) Kepercayaan atau keyakinan, gagasan dan konsep mengenai objek tersebut.
- 2) Kehidupan emosional atau penilaian terhadap suatu objek.
- 3) Kecenderungan untuk bertindak (tend to behave).

B. Tingkatan Sikap

Sikap memiliki tingkatan (Notoadmojo, 2018), yaitu:

1) Menerima (Receiving)

Menerima diartikan bahwa seseorang atau subjek mau dan memerhatikan stimulus yang diberikan (objek).

2) Merespon (Responding)

Merespon berarti memberi jawaban atau tanggapan pertanyaan atau objek yang dihadapi.

3) Menghargai (Valuing)

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus, dalam arti membahasnya dengan orang lain, bahkan mengajak atau mempengaruhi atau menganjurkan orang lain merespon.

4) Bertanggungjawab (responsible)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah diyakininya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

C. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sikap

Faktor-faktor yang memengaruhi cara seseorang memandang suatu objek meliputi:

1) Pengalaman pribadi

Pengalaman yang terjadi secara mendadak atau tak terduga yang membuat seseorang merasa sangat berdampak secara emosional. Peristiwa-peristiwa yang terus-menerus terjadi dan berulang kali, secara perlahan diserap oleh seseorang dan memengaruhi perkembangan sikapnya terhadap orang-orang yang dianggap penting.

2) Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Pembentukan sikap seseorang seringkali dipengaruhi oleh orang lain, seperti di kalangan masyarakat pedesaan yang cenderung mengikuti arahan atau kebiasaan yang diberikan oleh tokoh masyarakat setempat.

3) Pengaruh kebudayaan

Di mana kita tinggal memengaruhi cara kita membentuk sikap. Hidup masyarakat dipengaruhi oleh budaya yang ada di wilayahnya.

4) Media massa

Media elektronik dan media cetak memiliki pengaruh yang sangat besar dalam membentuk opini dan kepercayaan seseorang.

Penyampaian informasi melalui media massa tentang suatu hal dapat membentuk pemahaman baru yang memengaruhi sikap seseorang.

5) Lembaga Pendidikan dan Lembaga agama

Lembaga pendidikan dan lembaga agama memainkan peran penting dalam membentuk sikap seseorang, karena keduanya memberikan dasar pemahaman dan konsep moral yang terbentuk dalam diri individu.

12. Praktik

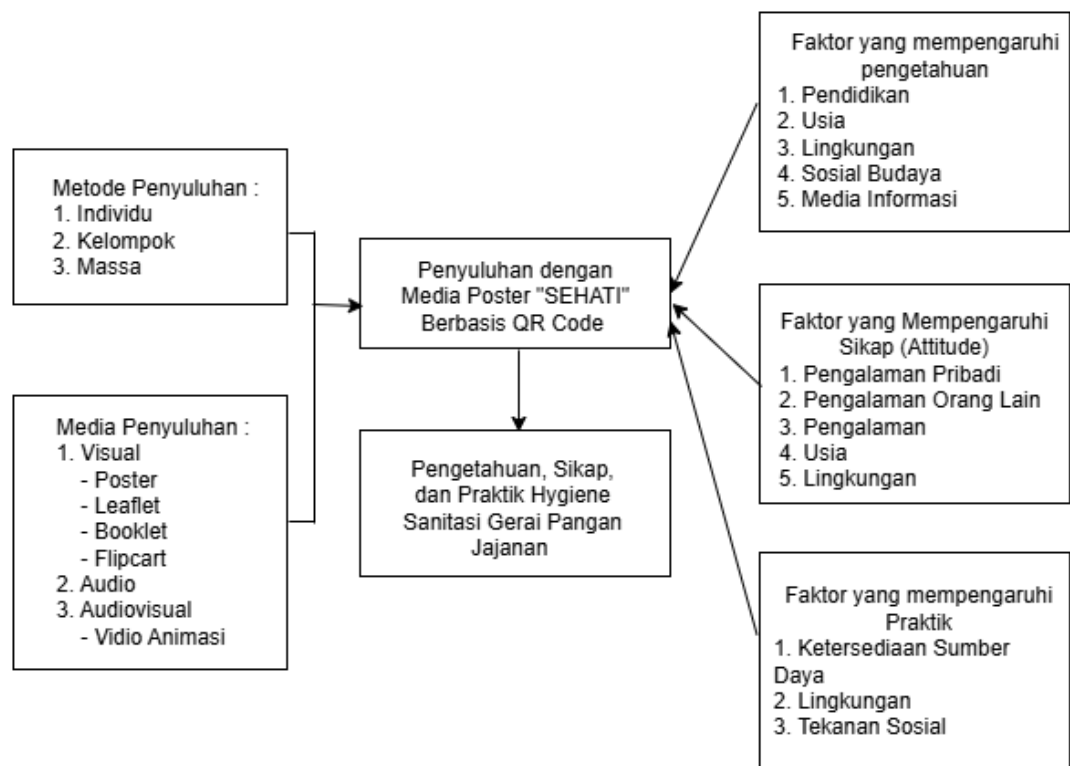
Menurut (Notoadmojo, 2018) praktik atau tindakan ini dapat dibagi menjadi tiga tingkatan berdasarkan kualitasnya, yaitu:

1. Persepsi adalah proses mengenali dan memilih berbagai benda atau hal-hal yang terkait dengan tindakan yang akan dilakukan, merupakan langkah awal dalam berinteraksi dengan lingkungan. Seorang ibu bisa memilih makanan yang bergizi banyak untuk anak balitanya.
2. Praktik terpimpin adalah ketika seseorang sudah melakukan sesuatu, tetapi masih membutuhkan arahan atau pedoman dari orang lain.
3. Praktik secara mekanisme adalah ketika seseorang atau subjek melakukan sesuatu dengan otomatis tanpa perlu berpikir panjang.
4. Adopsi adalah tindakan atau praktik yang sudah ada dan berkembang. Artinya, apa yang dilakukan bukan hanya tindakan biasa atau prosedur rutin, melainkan sudah diubah, disesuaikan, atau dilakukan dengan cara yang lebih baik dan berkualitas. Misalnya menggosok gigi, bukan hanya sekadar menggosok gigi, tetapi dengan teknik-teknik yang tepat.

Praktik tidak selalu sesuai dengan pengetahuan dan sikap karena dipengaruhi oleh faktor-faktor di luar diri, seperti keadaan sumber daya, lingkungan sekitar, dan tekanan dari masyarakat. Meskipun seseorang sudah memiliki pengetahuan yang cukup dan sikap yang baik, tetap saja

ada hambatan seperti akses yang terbatas ke fasilitas, kurangnya dukungan dari sekitar, atau tekanan dari masyarakat yang bisa menghalangi penerapan pengetahuan itu ke dalam tindakan nyata. Faktor-faktor dari luar sering kali menjadi hambatan utama yang membuat seseorang sulit menerapkan apa yang telah dipahami dan diyakini..

B. Kerangka Teori



Gambar 1 Kerangka Teori

C. Hipotesis

Media poster 'SEHATI' berbasis QR Code berpengaruh terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik hygiene sanitasi pada Penjamah Gerai Pangan Jajanan di Kawasan Pasar Godean.