

BAB II

TINJAUAN KEPUSTAKAAN

A. Tinjauan Teori

1. *Hygiene*

a) Pengertian *Hygiene*

Hygiene adalah usaha untuk melindungi, memelihara dan meningkatkan kesehatan manusia agar tidak terjadi gangguan kesehatan.

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi kebutuhan makanan secara keseluruhan.

b) Prinsip *hygiene* perorangan atau kebersihan diri, dalam penerapannya adalah sebagai berikut:

1) Mengetahui sumber cemaran dari tubuh

Tubuh manusia sebagai alat kerja yang merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk kepada makanan dan minuman.

a. Sumber cemaran yang penting untuk diketahui adalah:

1. hidung,
2. mulut,
3. telinga

4. kulit.

Semua yang menjadi cecaran dari tubuh harus selalu menjaga kebersihannya agar tidak menambah potensi pencemarannya.

- b. Sumber lain yang penting adalah luka terbuka atau bisul dan rambut. kulit dalam keadaan normal mengandungi banyak bakteria penyakit. Sekali kulit terkelupas akibat luka atau teriris, maka bakteria akan masuk ke bagian dalam kulit dan terjadilah infeksi.

Sumber cecaran kerana perilaku. Selain akibat tubuh dapat pula sumber cecaran kerana perilaku pengolahan makanan yang dapat menularkan penyakit kepada makananan antara lain kerana: tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan dan perhiasan yang dipakai.

- 2) Perlakukan-perlakuan yang perlu dikerjakan untuk mencegah pencemaran antara lain:

a. Tangan

Tangan harus selalu menjaga kebersihannya, yaitu:

1. Kuku dipotong pendek, sebab dalam kuku akan terkumpul kotoran yang menjadi sumber kuman penyakit yang akan mencemari makanana sehingga dapat meningkatkan resiko kontaminasi makanan.
2. Kulit selalu dalam keadaan bersih, sebab kulit tempat beradanya kuman yang secara normal hidup pada kulit

manusia. Membersihkan kulit dengan cara mandi yang baik, mencuci tangan setiap saat dan mengganti pakaian yang telah kotor karena dipakai untuk bekerja.

3. Kulit harus bersih dan bebas luka, sebab kulit yang luka akan memudahkan berkembang kuman dikulit dan menimbulkan pencemaran kulit perlu dipelihara jangan sampai luka sehingga waktu mencuci tangan mudah bersih.

b. Penjamah makanan harus mencuci tangan :

1. Sebelum menjamah makanan
2. Sebelum memegang peralatan makanan
3. Sebelum makan
4. Setelah keluar WC atau kamar kecil
5. Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain.
6. Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan dan pekerjaan lainnya.

c. Kebiasaan bersih

Harus menjaga kebersihan, kerapian dan kerapikan penampilan dengan menjauhkan sifat perilaku buruk, seperti:

1. Menggaruk-garuk kulit, rambut, lubang hidung, telinga dan kuku

2. Mencicipi makanan dengan jari atau menjilat pada sendok yang langsung dipakai untuk mengaduk makanan
 3. Meludah, batuk atau bersin. Kalaupun terpaksa dilakukan tutuplah dengan sapu tangan atau tisu.
 4. Memegang rambut dengan tangan atau menggaruk karena kotoran atau kutu
- d. Pakaian kerja hanya dipakai untuk bekerja dan tidak dipakai di jalanan.
- e. Perhiasan

Perhiasan yang boleh dipakai sebatas perhiasan tidak terukir, seperti cincin kawin. Perhiasan seperti arloji dianjurkan untuk tidak dipakai dan disimpan di tempat penyimpanan.

Untuk menghadirkan makanan yang berkualitas baik, selain cita rasa juga harus memperhatikan penampilan makanan menarik, bersih, aman dan tidak berbahaya dikonsumsi. Kebersihan merupakan standar utama yang harus ditetapkan oleh suatu institusi.

2. Penjamah Makanan

a. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, maupun dalam penyajian.

Penjamah makanan adalah orang yang pekerjaannya menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk dikonsumsi (Motarjemi, 2007).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara *higienis* dan *higiene* perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit.

Untuk menjadi seorang Penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat-Syarat seorang Penjamah makanan dalam Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011:

- (1) Seorang Penjamah makanan memiliki sertifikat kursus *Higiene* makanan
- (2) Berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dokter,
- (3) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

Untuk memperoleh kualitas makanan yang baik perlu diperhatikan dan diawasi mengenai pengetahuan, sikap dan perilaku tenaga pengolah. Tujuannya untuk menghindari terjadinya penularan penyakit melalui makanan yang disebabkan tenaga pengolah makanan.

Penjamah makanan harus memenuhi syarat kesehatan diantaranya: harus berbadan sehat dengan mempunyai surat keterangan kesehatan.

Dalam surat tersebut ditetapkan bahwa seorang pengolah makanan harus :

1. Bebas dari penyakit kulit.
2. Bebas dari penyakit menular.
3. Bukan pembawa kuman.
4. Bebas dari penyakit pernapasan yang berbahaya (TBC, *Pertusis*, dll.)
5. Telah menyuntikan diri secara rutin dengan vaksin *Typhus*, *Disentri*.
6. Memiliki pengetahuan tentang *Hygiene* perorangan dan sanitasi makanan.

Penjamah makanan diharapkan mempunyai sertifikat kesehatan sebelum diizinkan kerja disuatu pabrik makanan. Pengetahuan dan sikap tenaga pengolahan makanan hendaknya mengerti dan memahami tentang *hygiene* perorangan dan sanitasi makanan.

b. Persyaratan Penjamah Makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dari perilaku Penjamah Makanan pengolah makanan selama bekerja adalah :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular, seperti: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya.
2. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.

3. Memakai celemek dan tutup kepala.
4. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani/menyajikan makanan.
5. Menjamah harus memakai alat /perlengkapan atau dengan alas tangan.
6. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya)
7. Tidak batuk/bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup hidung atau mulut.
8. Selalu mencuci tangan atau kaki dengan sabun sebelum dan sesudah bekerja, dan setelah keluar kamar kecil.
9. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan bersih.

Oleh sebab itu Penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Penjamah makanan harus beranggapan bahwa *hygiene* makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, *hygiene* perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat. (Septiza, 2008)

Menurut Titin Agustina (2005) pada proses atau cara pengolahan makanan ada 3 hal yang perlu diperhatikan yaitu:

- a. Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan

makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan *hygiene* .

b. Penjamah makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian.

Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. *hygiene* perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat. (Septiza, 2008).

c. Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan makanan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip *hygiene* dan sanitasi yang baik.

c. Proses pengolahan makanan:

1. Persiapan tempat pengolahan makanan

Pengusaha atau penanggung jawab berkewajiban menyediakan tempat pengolahan makanan atau disebut dapur yang memenuhi standard an persyaratan *hygiene* sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan.

2. Peralatan masak adalah semua perlengkapan yang di perlukan dalam proses pengolahan makanan seperti pisau, garpu, kuili, wajan dan lain-lainnya. Harus tersedia dalam keadaan bersih.
3. Peralatan makan dan minum yaitu piring, gelas, mangkuk, sendok atau garpu harus dalam keadaan bersih.
4. Tersedianya sarana penyajian yang tertutup, rak penyimpanan, peralatan pencucian yang permanen.
5. Tersedianya fasilitas sanitasi yang memenuhi persyaratan kesehatan.

d. Penjamah makanan terjadinya kontaminasi makanan :

1. Menderita penyakit tertentu
2. Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri kemudian kontak dengan makanan
3. Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri
4. Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan
5. Memakai perhiasan

e. Kontaminasi Makanan

Kontaminasi yang terjadi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut dapat menjadi bagi suatu penyakit. Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan yang terkontaminasi disebut Penyakit bawaan makanan.

Makanan dapat terkontaminasi adalah:

1. Mengolah makanan atau makan dengan tangan kotor
2. Memasak sambil bermain dengan hewan peliharaan
3. Menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, perobatan dan lain-lainnya.
4. Dapur, alat, masak, dan makanan yang kotor
5. Makanan yang sudah jatuh ke tanah masih dimakan
6. Makanan disimpan tanpa tutup sehingga serangga dan tikus dapat menjangkaunya
7. Makanan mentah dan matang disimpan bersama-sama
8. Makanan terkontaminasi kotoran akibat hewan yang berkeliaran disekitarnya
9. Makanan dicuci dengan air kotor

3. Pengetahuan

a. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari “tahu” dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar, pengetahuan manusia diperoleh dari mata dan telinga (Notoatmodjo, 2011).

Pengetahuan dapat di peroleh melalui informasi yang disampaikan tenaga professional kesehatan, orang tua, guru dan

sumber lainnya. Pengetahuannya juga biasa didapat melalui pengalaman. Tingkat pengetahuan yang tinggi tentang *hygiene* makanan akan mempengaruhi para pekerja untuk menerapkan *hygiene* makanan dalam melakukan proses produksi. (Notoadmodjo, 2010).

Penelitian Rogers (1974) mengungkapkan bahwa sebelum orang mengadopsi perilaku baru (berperilaku baru), dalam diri orang tersebut terjadi proses yang berurutan, yang disebut AIETA, yaitu:

- a. *Awareness* (kesadaran), di mana orang tersebut menyadari dalam arti mengetahui terlebih dahulu terhadap stimulus (objek).
- b. *Interest* (merasa tertarik) terhadap stimulus atau objek tersebut. Di sini sikap subjek sudah mulai timbul.
- c. *Evaluation* (menimbang – nimbang) terhadap baik dan tidaknya stimulus tersebut bagi dirinya. Hal ini berarti sikap responden sudah lebih baik lagi.
- d. *Trial*, di mana subjek mulai mencoba melakukan sesuatu sesuai dengan apa yang dikehendaki oleh stimulus.
- e. *Adaption*, di mana subjek telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran, dan sikapnya terhadap stimulus (Notoatmodjo, 2011).

Pengetahuan atau *kognitif* merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya tindakan seseorang (*Overt Behavior*).

b. Tingkat pengetahuan

Menurut Notoatmodjo, (2011), Pengetahuan mempunyai enam tingkatan, yaitu :

a. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah.

b. Memahami (*Comprehension*)

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

c. Aplikasi (*Aplication*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau

penggunaan hukum – hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen – komponen, tetapi masih di dalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian – bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain, sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi – formulasi yang ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian – penilaian itu didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria – kriteria yang ada (Notoatmodjo, 2011).

c. Cara Memperoleh Pengetahuan

1) Cara tradisional untuk memperoleh pengetahuan

a. Cara coba-salah

Cara yang paling tradisional yang pernah digunakan oleh manusia dalam memperoleh pengetahuan adalah melalui cara coba-salah atau dikenal "*trial and error*". Cara ini telah dipakai orang sebelum adanya kebudayaan, bahkan mungkin sebelum adanya peradaban. Metode ini telah digunakan orang dalam waktu yang cukup lama untuk memecahkan berbagai masalah.

b. Cara kekuasaan atau otoritas

Dalam kehidupan manusia sehari-hari, banyak sekali kebiasaan-kebiasaan dan tradisi yang dilakukan oleh orang tanpa melalui penalaran apakah yang dilakukan tersebut baik atau tidak. Kebiasaan-kebiasaan ini biasanya diwariskan turun temurun ke generasi berikutnya.

c. Berdasarkan pengalaman pribadi

Pengalaman merupakan sumber pengetahuan atau pengalaman itu merupakan suatu cara untuk memperoleh kebenaran pengetahuan.

d. Melalui jalan pikiran

Sejalan dengan perkembangan kebudayaan umat manusia telah mampu menggunakan penalarannya dalam memperoleh pengetahuannya. Dengan kata lain, dalam memperoleh

kebenaran pengetahuan manusia telah menggunakan jalan fikirannya, baik melalui induksi maupun deduksi. Apabila proses pembuatan kesimpulan itu melalui pernyataan-pernyataan khusus kepada yang umum dinamakan induksi. Sedangkan deduksi adalah pembuatan kesimpulan dari pernyataan-pernyataan umum kepada yang khusus.

2) Cara modern untuk memperoleh pengetahuan

Cara baru atau modern dalam memperoleh pengetahuan pada dewasa ini lebih sistematis, logis, dan ilmiah. Cara ini disebut metode penelitian ilmiah atau lebih populer disebut metodologi penelitian (Notoadmodjo, 2010).

d. Faktor-faktor yang mempengaruhi dengan pengetahuan

a. Faktor Internal

1) Pendidikan

Pendidikan diperlukan untuk mendapat informasi misalnya hal-hal yang menunjang kesehatan sehingga dapat meningkatkan kualitas hidup. Mubarak (2012), menjelaskan pendidikan merupakan bimbingan yang diberikan seseorang kepada orang lain agar dapat dipahami suatu hal. Tidak dipungkiri semakin tinggi pendidikan seseorang, semakin mudah pula mereka menerima informasi, dan pada akhirnya pengetahuan yang dimilikinya semakin banyak.

2) Pekerjaan

Pekerjaan adalah kebutuhan yang harus dilakukan terutama untuk menunjang kehidupannya dan kehidupan keluarga. Bekerja umumnya merupakan kegiatan yang menyita waktu serta dapat memberikan pengalaman maupun pengetahuan baik secara langsung maupun tidak langsung. Lingkungan pekerjaan dapat membentuk suatu pengetahuan karena adanya saling menukar informasi antara teman-teman di lingkungan kerja (Wawan dan Dewi 2010).

3) Umur

Semakin cukup umur, tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berfikir dan bekerja. Menurut Widiastuti (2009) yaitu penyampaian informasi yang baik yaitu pada masa kedewasaan karena masa kedewasaan merupakan masa dimana terjadi perkembangan intelegensia, kematangan mental, kepribadian, pola pikir dan perilaku sosial. Sehingga dari informasi yang didapat akan membentuk sebuah pengetahuan dan sikap dilihat dari respons setelah informasi diterima.

4) Informasi

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun non formal dapat memberikan pengaruh jangka pendek (*immediate impact*) sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan (Riyanto, 2013). Menurut Wawan dan

Dewi (2010) suatu informasi dapat membantu mempercepat seseorang untuk memperoleh pengetahuan baru dan semakin banyak mendapatkan informasi maka pengetahuan akan semakin luas.

b. Faktor Eksternal

1) Faktor Lingkungan

Lingkungan merupakan seluruh kondisi yang ada disekitar manusia dan pengaruhnya yang dapat mempengaruhi perkembangan dan perilaku orang atau kelompok.

2) Sosial Budaya

Sistem sosial budaya yang ada pada masyarakat dapat mempengaruhi sikap dalam menerima informasi.

e. **Pengukuran tingkat pengetahuan**

Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan lembar observasi atau kuesioner yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian atau responden.

Menurut Arikunto (2006) terdapat 3 kategori tingkat pengetahuan yang didasarkan pada nilai presentase sebagai berikut :

- 1) Tingkat Pengetahuan kategori Baik jika nilainya $\geq 75\%$.
- 2) Tingkat pengetahuan kategori Cukup jika nilainya 56 – 74%
- 3) Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya $< 55\%$

Hasil ukur pengetahuan menurut sugiono (2008):

0= kurang, jika responden menjawab $<$ mean/median

1= baik, jika responden menjawab \geq mean/median

4. Sikap

a. Definisi sikap

Sikap adalah reaksi atau respon seseorang yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap menurut Sunaryo (2007) adalah kecendrungan bertindak dari individu, berupa respon tertutup terhadap stimulus ataupun objek tertentu. Jadi, sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek.

Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek dilingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek.

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu atau obyek. Manifestasi dari sikap tidak dapat terlihat langsung, tetapi hanya dapat ditafsirkan lebih dulu dari perilaku tertutup obyek (Notoatmodjo, 2010).

b. Komponen Sikap

Menurut Azwar (2013) Struktur sikap terdiri dari 3 komponen:

a. Komponen Kognitif

Komponen kognitif menggambarkan apa yang dipercayai oleh seseorang pemilik sikap. Kepercayaan menjadi dasar pengetahuan seseorang mengenai objek yang akan diharapkan.

b. Komponen Afektif

Komponen afektif merupakan perasaan yang menyangkut aspek emosional terhadap suatu objek. Komponen ini disamakan dengan perasaan yang dimiliki terhadap suatu objek.

c. Komponen Konatif

Komponen konatif merupakan aspek kecenderungan seseorang dalam berperilaku berkaitan dengan objek sikap yang dihadapinya dengan cara-cara tertentu.

Ketiga komponen ini secara bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam penentuan sikap yang utuh ini, pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting.

c. Kategori Sikap antara lain:

Menurut Notoatmodjo (2007), sikap terdiri dari:

- a. Menerima (*receiving*), diartikan bahwa orang mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan.
- b. Merespon (*responding*), yaitu dapat berupa memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan.
- c. Menghargai (*valuating*), yaitu dapat berupa mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan suatu masalah.
- d. Bertanggung jawab (*responsible*) atas segala sesuatu yang telah dipilihnya.

d. Fungsi Sikap

Menurut Notoatmodjo (2005), menyatakan bahwa sikap memiliki 5 fungsi yaitu:

1. Fungsi instrumental

Berkaitan dengan alasan praktis atau manfaat dan menggambarkan keadaan keinginan. Sebagaimana kita maklumi bahwa untuk mencapai suatu tujuan diperlukan sarana yang disebutkan sikap. Apabila obyek sikap dapat membantu individu mencapai tujuan, individu akan bersikap positif terhadap objek sikap tertentu.

2. Fungsi pertahanan ego

Sikap ini diambil individu dalam rangka melindungi diri dari kecemasan atau ancaman harga diri.

3. Fungsi nilai ekspresi

Sikap ini mengekspresi nilai yang ada dalam diri individu.

4. Fungsi pengetahuan

Sikap ini membantu individu untuk memahami dunia yang membawa keteraturan terhadap bermacam-macam informasi yang diasimilasi dalam kehidupan sehari-hari.

5. Fungsi penyesuaian sosial

Sikap ini membantu individu merasa menjadi bagian dari masyarakat. Dalam hal ini, sikap yang diambil individu tersebut akan dapat menyesuaikan dengan lingkungan.

e. Faktor-faktor mempengaruhi sikap:

a. Pengalaman pribadi

Sesuatu yang telah dan sedang kita alami akan ikut membentuk dan mempengaruhi penghayatan kita terhadap stimulus sosial. Tanggapan akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap.

b. Kebudayaan

Kebudayaan dimana kita hidup dan dibesarkan mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan sikap kita. Apabila kita hidup dalam budaya yang mempunyai norma longgar bagi pergaulan heteroseksual, sangat mungkin kita akan mempunyai

sikap yang mendukung terhadap masalah kebebasan pergaulan heteroseksual.

c. Orang lain yang dianggap penting

Seseorang yang kita anggap penting, seseorang yang kita harapkan persetujuannya bagi setiap gerak dan tingkah dan pendapat kita, seseorang yang tidak ingin kita kecewakan atau seseorang yang berarti khusus bagi kita, akan banyak mempengaruhi

Pembentukan sikap kita terhadap sesuatu. Diantara orang yang biasanya dianggap penting bagi individu adalah orang tua, orang yang status sosialnya lebih tinggi, teman sebaya, teman dekat, guru, teman kerja, istri atau suami dan lain-lain.

d. Media massa

Media massa sebagai sarana komunikasi. Berbagai bentuk media massa mempunyai pengaruh besar dalam pembentukan opini dan kepercayaan orang. Adanya informasi baru mengenai sesuatu hal memberikan landasan kognitif baru bagi terbentuknya sikap terhadap hal tersebut.

a. Pengukuran sikap

a. Skala *likert*

Merupakan metode pengukuran yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau kelompok orang tentang fenomena social. Skala *likert* adalah

teknik skala non-komperatif dan unidimensional (hanya mengukur sifat tunggal) secara alami. Responden yang diminta untuk menunjukkan tingkat kesepakatan melalui pernyataan yang diberikan dengan cara skala ordinal. (Sugiono, 2012).

Menurut Sugiono tahun 2008, pengukuran sikap diklasifikasikan menjadi 2 kategori, yaitu:

1. Sikap positif, apabila total skor \geq mean/median
2. Sikap negative, apabila total skor $<$ mean/median

Dimana untuk skor pertanyaan diberi skor sebagai berikut:

Positif +	Nilai	Negatif-	Nilai
Sangat setuju	4	Sangat setuju	1
Setuju	3	Setuju	2
Tidak setuju	2	Tidak setuju	3
Sangat tidak setuju	1	Sangat tidak setuju	4

5. Fasilitas hygiene dan bangunan

Tempat hygiene penjamah makanan yang harus memenuhi syarat *hygiene* sanitasi diantaranya kontruksi dan perlengkapan yang ada. Menurut Depkes RI 2006, syarat-syarat dapur adalah sebagai berikut:

a. Fasilitas sanitasi

1. Air bersih

Air bersih harus mencukupi, tidak berasa, tidak berbau. Selain itu, didapur harus tersedia tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan dan tempat pencucian bahan makanan

yang terbuat dari bahan yang kuat , aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan.

2. Pembuangan air limbah

Pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, bukan merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septik tank dan roil, sistem pipa pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut Pedoman Plumbing Indonesia, saluran air limbah dan dapur harus dilengkapi perangkap lemak.

3. Toilet

Letak tidak berhubungan langsung dengan dapur, ruangan persiapan makanan, ruang tamu dan gudang makanan, di dalam toilet harus tersedia jamban, dan bak air, toilet wanita terpisah dengan toilet pria.

4. Tempat sampah

Sampah harus di angkut tiap 24 jam, setiap ruangan penghasil sampah, diluar dari bahan kedap air mempunyai tutup dan kapasitas tempat sampah terangkat oleh petugas untuk menghindari pencemaran makanan dari tempat sampah sehingga tempat harus dipisahkan antara sampah *organik* dan sampah *anorganik*.

b) Bangunan

1. Lokasi

Rumah makan dan restoran/kantin terletak pada lokasi yang terhindari dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu, asap, serangga dan tikus. Tidak berdekatan dengan sumber pencemaran antara lain terdapat pembuangan sampah umum, WC umum dan pengolahan limbah yang dapat diduga mencemari hasil produksi makanan.

2. Halaman

Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi tikus.

3. Atap

Atap harus rapat air, tidak bocor, cukup landai dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya.

4. Lantai

Lantai harus dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak rata, dan kedap air, rata, tidak licin.

5. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam harus rata, mudah di bersihkan dan terang berwarna. Permukaan dinding yang terkena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2

meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang.

6. Langit-langit

Permukaan Langit-langit harus rata berwarna terang dan mudah dibersihkan. Selain itu langit-langit tidak boleh berlubang dan Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter dari lantai.

7. Pintu

Pintu harus dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan, dapat menutup sendiri dengan baik dan membuka kearah luar, setiap bagian bawah pintu setinggi 3,6 cm dilapisi logam dan jarak antara pintu dan lantai tidak boleh dari 1 cm.

8. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Dan setiap ruangan tempat pengolahan makanan dan intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *candelfc* (100 lux). pencahayaan tidak boleh menimbulkan menyilau dan harus tersebar merata sehingga tidak mungkin menimbulkan bayangan.

9. Ventilasi

Ventilasi diperlukan untuk memelihara kenyamanan dengan menurunkan panas dalam ruangan, mencegah pengembunan (kelembaban), serta pembuang bau, asap dan debu dalam ruangan.

10. Kontruksi

Kontruksi bangunan harus kuat dan terpelihara sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Kontruksi tidak boleh retak, lapuk, tidak utuh, kumuh, atau mudah terjadinya kebakaran.

6. Penelitian Terkait

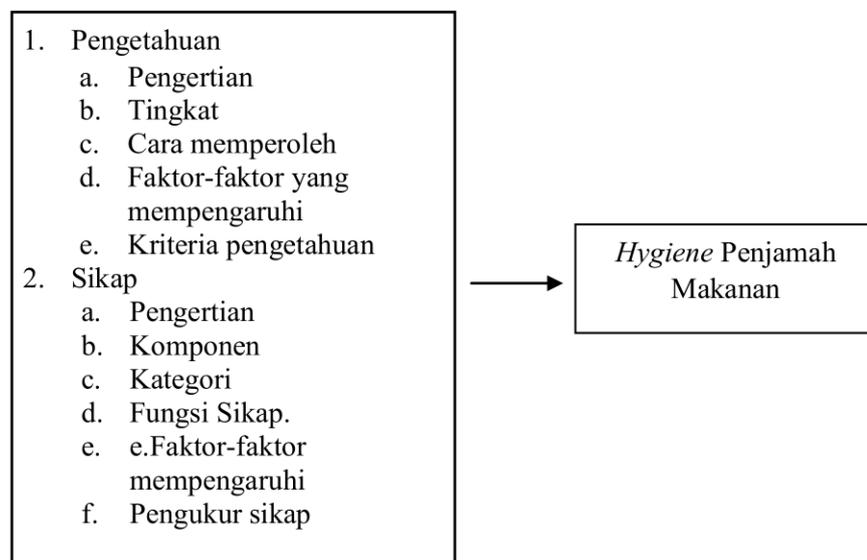
Adapun penelitian terkait yang ada hubungan dengan penelitian ini adalah:

1. Penelitian yang dilakukan Reslia Asdiana oleh tentang *Hygiene* penjamah Makanan di Aa *Catering* Di Pekanbaru Tahun 20015. Penelitian ini bersifat deskriptif dengan menggunakan metode observasional. Berdasarkan hasil penelitian dapat di simpulkan hygiene pengolahan makanan di AA *Catering* kota pekanbaru telah memenuhi syarat kepada instansi terkait masyarakat dan pihak pengolah AA catering agar dapat lebih memperhatikan hygiene sanitasi makanan, sehingga kemungkinan dapat risiko gangguan kesehatan akibat makanan dapat terjadi.

2. Penelitian yang dilakukan Sarah Syafira oleh tentang *Hygiene* penjamah makanan kantin SD Negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. Keracunan merupakan salah satu masalah kesehatan yang disebabkan karena mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. Kesimpulan dari penelitian ini adalah *hygiene* penjamah makanan di kantin SD Negeri di Kecamatan Mulyorejo tergolong baik, namun untuk *hygiene* kantin sekolah masih kurang. Hasil penelitian ini merekomendasikan perlunya peningkatan fasilitas sanitasi kantin sekolah oleh pihak SDN Kecamatan Mulyorejo.

7. Kerangka Teori

Kerangka teori adalah penjelasan rasional dan logis yang didukung dengan data teoritis terhadap variabel penelitian. Notoadmodjo, (2010). Adapun kerangka teori yang berkaitan dengan hygiene sanitasi pengolahan makanan dikantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri dapat dilihat pada skema berikut:

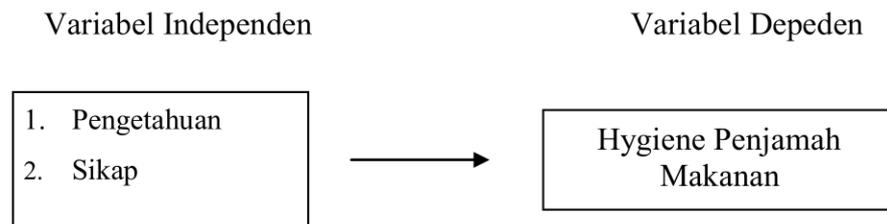


Skema.2.1.Kerangka Teori

8. Kerangka konsep

Menurut Notoatmodjo (2010), kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep yang satu dengan yang lainnya yang akan dilakukan.

Adapun kerangka konsep penelitian ini dapat dilihat dari skema:



Skema.2.2. kerangka konsep

9. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara dari suatu penelitian. jadi hipotesis didalam penelitian berarti jawaban sementara penelitian, patokan duga, atau dalil sementara, yang kebenarannya akan dibuktikan dalam penelitian tersebut. (Notoadmodjo, 2010)

Hipotesis dalam penelitian ini adalah:

Ha: Ada hubungan antara Pengetahuan dengan hygiene penjamah makanan di Kantin (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2017.

Ha: Ada hubungan antara Sikap dengan hygiene penjamah makanan di Kantain (SDN) Sekolah Dasar Negeri Se-kecamatan Kampar Tahun 2017.