

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Pengetahuan

Istilah kata pengetahuan digunakan untuk menggambarkan pemahaman seseorang terhadap suatu hal. Pengetahuan melibatkan dua komponen utama, yaitu pelaku yang memiliki pemahaman atau kesadaran terhadap suatu informasi, dan objek yang merupakan informasi yang ingin dipahami. Oleh karena itu, pengetahuan selalu terkait dengan kesadaran subjek untuk memahami suatu hal dan objek yang merupakan informasi yang diinginkan (Surajiyo, 2008).

Pengetahuan diperoleh melalui cara individu mempersepsikan suatu objek menggunakan panca inderanya, seperti penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar informasi didapatkan melalui penggunaan indera penglihatan dan pendengaran. Kehilangan pengetahuan akan mengakibatkan ketidakmampuan seseorang untuk membuat keputusan atau mengambil tindakan terhadap suatu masalah. Pengetahuan dapat dikelompokkan ke dalam enam tingkatan: (Notoatmodjo, 2010)

- 1) Tahu (*Know*), merujuk pada kemampuan untuk mengingat kembali informasi yang telah diajarkan sebelumnya. Pada tingkat ini, pengetahuan mencakup kemampuan mengingat kembali materi yang sudah dipelajari. Alat yang digunakan untuk mengukur bahwa seseorang telah mengetahui apa yang dipelajari dengan memberikan

pertanyaan untuk disebutkan, diuraikan atau pernyataan Memahami (*Comprehend*), merujuk pada kemampuan yang didapatkan seseorang untuk menjelaskan dan menginterpretasikan secara benar dan tepat terhadap objek yang diketahui. Seseorang yang telah memahami suatu objek dapat menyimpulkan apa yang telah dipelajari karena memahami merupakan kemampuan seseorang untuk menguraikan.

- 2) Aplikasi (*Application*), merujuk pada kemampuan seseorang yang telah memahami materi untuk mengaplikasikan suatu materi tersebut pada kondisi tertentu seperti penggunaan metode, hukum, rumus dan prinsip.
- 3) Analisis (*Analysis*), merujuk pada kemampuan seseorang untuk menjabarkan serta mencari hubungan antar komponen-komponen yang memiliki keterkaitan dalam suatu objek. Pengetahuan seseorang sampai pada tingkatan analisis jika orang tersebut dapat memisahkan dan mengelompokkan suatu objek.
- 4) Sintesis (*Synthesis*), merujuk pada kemampuan seseorang yang dapat menghubungkan secara logis komponen pengetahuan yang dimiliki. Sintesis juga bisa dijelaskan sebagai suatu kemampuan seseorang untuk merancang formula baru berdasarkan formula yang telah ada.
- 5) Evaluasi (*Evaluation*), merujuk pada kemampuan seseorang yang dapat melakukan evaluasi terhadap suatu objek khusus.

Korelasi yang erat antara pengetahuan dan pendidikan dapat diidentifikasi, di mana diharapkan bahwa tingkat pengetahuan seseorang akan meningkat seiring dengan tingkat pendidikan yang diterima. Namun, penting

untuk dicatat bahwa tingkat pendidikan yang rendah tidak selalu berarti rendahnya tingkat pengetahuan. Pengetahuan tidak secara eksklusif diperoleh melalui pendidikan formal, tetapi dapat juga diperoleh melalui pendidikan non formal (Wawan, 2017).

Berbagai elemen yang mampu mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, sebagai berikut: (Budiman & Riyanto, 2014)

1. Pendidikan, perubahan perilaku dan sikap seseorang dapat dipengaruhi oleh proses pembelajaran dan pelatihan. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin responsif juga seseorang tersebut terhadap penerimaan dan pemahaman informasi.
2. Informasi, penerimaan informasi oleh seseorang dapat berdampak pada tingkat pengetahuannya. Seseorang yang secara rutin mendapatkan informasi terkait berbagai pembelajaran cenderung meningkatkan dan memperluas pengetahuannya.
3. Pengalaman, suatu tindakan atau pengalaman yang dialami seseorang dapat menjadi sumber pengetahuan jika orang tersebut berada pada objek yang serupa namun dalam konteks yang berbeda.
4. Sosial ekonomi, kemampuan untuk meningkatkan pengetahuan yang disesuaikan dengan sosial ekonomi. Apabila seseorang berada di kondisi ekonomi yang cukup baik, maka seseorang tersebut berkemungkinan besar memperoleh pengetahuan yang memadai.
5. Budaya, pada sebuah tradisi seseorang yang baik dan buruknya dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang tersebut.

6. Usia, dengan bertambahnya usia seseorang, kemungkinan besar pola pikir dan kapasitas tangkapannya akan berkembang, sehingga dapat mempengaruhi peningkatan pengetahuan.

B. Tinjauan Umum Tentang Fasilitas Sanitasi Rumah Makan

Hygiene mengacu pada tindakan individu maupun kelompok masyarakat yang mencakup berbagai tindakan dalam menjaga, melindungi, dan meningkatkan kesehatan mental dan fisik, baik pada tingkat masyarakat maupun individu. Tujuannya adalah memberikan fondasi untuk kehidupan yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan manusia (Sri, 2015).

Menurut *World Health Organization* (WHO) tahun 2014, sanitasi melibatkan pemantauan pada beberapa faktor lingkungan fisik yang berdampak pada manusia, khususnya yang berkaitan dengan kerusakan pada perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sanitasi juga digambarkan sebagai serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk meningkatkan dan mempertahankan standar kondisi hidup yang mempengaruhi kesejahteraan kehidupan manusia.

Sanitasi merupakan upaya preventif yang fokus pada kegiatan dan tindakan untuk mencegah segala risiko yang dapat membahayakan kesehatan. Ini mencakup berbagai tahapan, mulai dari produksi, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga konsumsi makanan dan minuman oleh masyarakat (Kemenkes RI, 2011).

Setiap rumah makan yang beroperasi wajib memenuhi ketentuan *hygiene* sanitasi. *Hygiene* sanitasi bertujuan untuk mengontrol berbagai faktor

seperti lingkungan, peralatan, personal dan bahan makanan yang dapat menimbulkan risiko terhadap kesehatan, penyakit dan keracunan makan (Widyastuti & Almira, 2019).

Rumah makan adalah struktur publik yang bersifat komersial. Sebagai lokasi pengolahan makanan yang tetap dengan segala peralatan dan fasilitas yang diperlukan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan penyajian kepada masyarakat umum, restoran harus mematuhi standar kebersihan dan sanitasi.

Jika sanitasi di rumah makan tidak memenuhi standar, ini dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti penyakit yang disebarkan melalui air dan makanan atau munculnya vektor penyakit. Kejadian wabah penyakit seringkali dapat dikaitkan dengan ketidakpedulian pemilik rumah makan terhadap masalah sanitasi (Nuraini, 2019).

Setiap tempat yang mengelola makanan harus mematuhi standar *hygiene* dan sanitasi, tetapi sebagian besar belum melaksanakan praktik *hygiene* dan sanitasi yang memadai karena lebih memprioritaskan aspek komersial. Diperlukan regulasi dan kebijakan khusus untuk mengatasi masalah ini, terutama terkait dengan fasilitas sanitasi di rumah makan. Fasilitas merujuk pada sarana berbentuk fisik dan peralatan yang dipergunakan untuk menjaga kualitas lingkungan atau mengendalikan berbagai faktor fisik lingkungan yang dapat membahayakan kesehatan individu (Kemenkes RI, 2003).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan *Hygiene* dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, standar fasilitas sanitasi rumah makan mencakup hal berikut:

1) Tempat Cuci Tangan

- a) Pada area khusus mencuci tangan terpisah dari dapur dan area persiapan makanan, dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan yang tertutup, bak penampungan air dan perangkat pengering.
- b) Area tempat pencucian tangan ditempatkan di lokasi yang dapat diakses dengan mudah oleh pengunjung maupun staf.
- c) Jumlah tempat pencucian tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan dengan rasio sebagai berikut:

1-10 karyawan : 1-unit tempat pencucian tangan.

11-20 karyawan : 2-unit tempat pencucian tangan.

Untuk setiap penambahan karyawan hingga 10 orang, akan ada penambahan 1-unit tempat pencucian tangan.

2) Tempat Pencucian Peralatan

- a) Harus terbuat dari material yang tahan lama, aman, bebas dari karat dan dapat dibersihkan dengan mudah.
- b) Tersedia pasokan air dingin dengan tekanan (1,2 kg/cm) dan air panas yang 40⁰C-80⁰C.
- c) Area pencucian peralatan terhubung dengan saluran pembuangan limbah.

d) Bak pencucian peralatan terdiri dari tiga bagian yaitu untuk mencuci, menyabuni dan membilas.

3) Tempat Pencucian Bahan Makan

a) Membersihkan peralatan harus menggunakan pembersih atau deterjen.

b) Bahan makanan yang tidak dimasak harus dicuci dengan larutan *Kalium Permanganat* 0,02% atau menggunakan larutan pembersih hama.

c) Tersedia pasokan air pencucian yang harus mencukupi dan memadai.

d) Bahan makanan yang telah dibersihkan harus disimpan di tempat yang dilindungi dari kemungkinan kontaminasi oleh tikus, serangga atau hewan lainnya.

4) Air Bersih

a) Pasokan air bersih harus mencukupi untuk semua kegiatan di setiap tempat kegiatan.

b) Kualitas air bersih harus memenuhi standar sesuai dengan peraturan yang berlaku.

5) Pembuangan Air Limbah

a) Sistem pembuangan air limbah harus efisien, terbuat dari material yang tahan air, dan tidak menyebabkan pencemaran melalui penggunaan saluran tertutup dan *septic tank*.

- b) Jaringan pipa harus memenuhi standar sesuai dengan peraturan yang berlaku
 - c) Saluran pembuangan air limbah dari dapur harus dilengkapi dengan perangkat lemak (*grease trap*)
- 6) Toilet
- a) Fasilitas kamar mandi di toilet mencakup air mengalir, sabun, alat pengering dan sistem pembuangan air limbah yang sesuai dengan standar kesehatan.
 - b) Toilet tidak langsung terhubung dengan dapur, ruang persiapan makan, gudang makanan dan ruang makan.
 - c) Terdapat jamban dengan desain leher angsa, peturasan dan bak tempat penampungan air.
 - d) Toilet untuk pengunjung dan karyawan terpisah serta ada pemisahan antara toilet wanita dan pria.
 - e) Lantai dirancang luas, tahan air, tidak licin dan mudah untuk dibersihkan.
- 7) Tempat Sampah
- a) Sampah harus dipisahkan menjadi dua kategori, yaitu sampah basah dan sampah kering, serta harus disediakan kantong plastik khusus untuk menyimpan sisa-sisa bahan makanan yang mudah membusuk.
 - b) Tempat sampah terbuat dari material yang tahan air dan tidak rentan terhadap korosi.

- c) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang memadai, dan ditempatkan dekat dengan sumber sampah, sambil menjauhkan risiko kontaminasi pada makanan.
 - d) Ada tempat penampungan sementara sampah yang dapat diakses dengan mudah oleh kendaraan pengangkut sampah setiap 24 jam.
- 8) Loker Karyawan
- a) Loker karyawan yang memadai telah disediakan, terbuat dari material yang tahan lama, mudah dibersihkan, dan dapat ditutup dengan rapat.
 - b) Loker ditempatkan di ruangan khusus, dengan setiap loker terpisah untuk karyawan pria dan wanita.
- 9) Peralatan Pencegah Masuknya Serangga dan Tikus
- a) Kawat kasa dipasang di setiap lubang ventilasi untuk mencegah serangga masuk, dan teralis dipasang untuk mencegah masuknya tikus.
 - b) Tandon air dilengkapi dengan penutup dan tidak memiliki jentik nyamuk.

C. *State of Art*

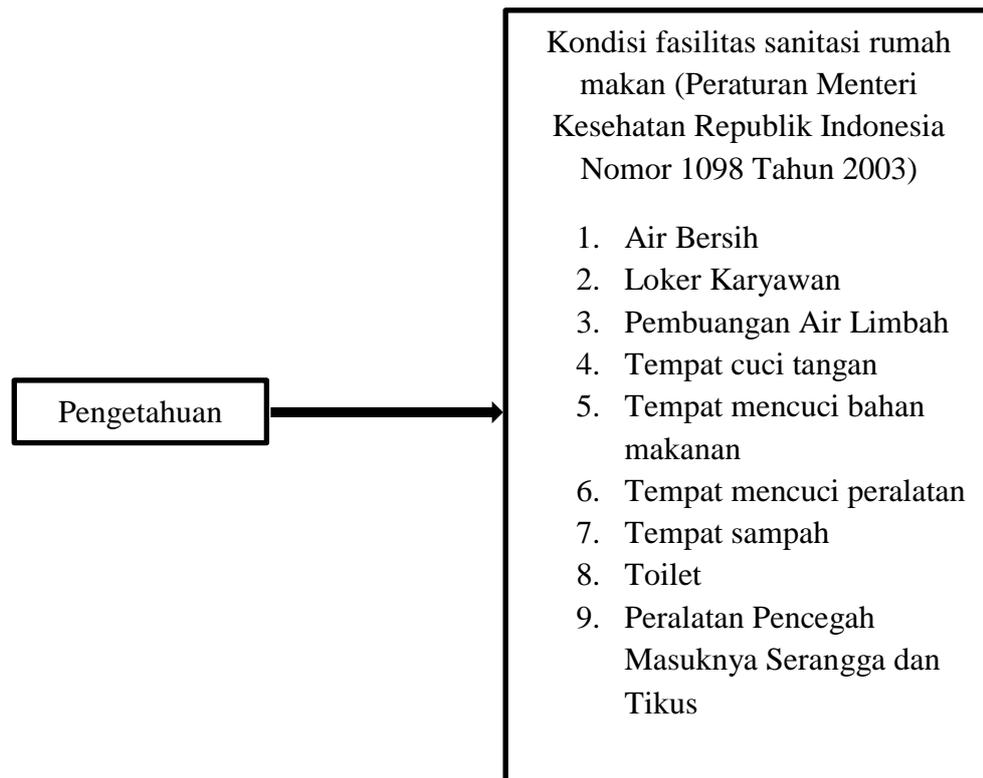
Tabel 2.1 *State of Art*

No	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1	Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di Kabupaten Magetan	Latifah Nur Aini	2019	Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di Kabupaten Magetan	Deskriptif	Faktor yang berpengaruh pada penerapan <i>hygiene</i> sanitasi adalah sikap pemilik rumah makan nilai $p = 0,038$, tindakan petugas nilai $p = 0,032$ dan faktor yang tidak berpengaruh pada penerapan <i>hygiene</i> sanitasi adalah pengetahuan nilai $p = 0,360$ dan keikutsertaan pelatihan nilai $p = 0,203$
2	Gambaran <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang	Indri Septiayani	2021	Mengetahui <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang.	Kuantitatif	Terdapat 1 rumah makan yang memenuhi syarat dan 4 rumah makan yang tidak memenuhi syarat.

No	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
3	Analisis faktor yang berhubungan dengan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun	Yulia Andriani, Eti Kurniawati dan Parman	2020	Mengetahui faktor yang berhubungan dengan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sarolangun.	Kuantitatif	Terdapat 21 (63,6%) rumah makan yang memenuhi syarat, 17 (51,5) responden memiliki pengetahuan tinggi. Adanya hubungan antara pengetahuan nilai $p = 0,032$ dengan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas Sarolangun.
4	Faktor-faktor yang berhubungan dengan <i>hygiene</i> dan sanitasi rumah makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru	Yessi Harnani, Tri Utami	2018	Mengetahu faktor yang berhubungan dengan <i>hygiene</i> dan sanitasi pengolahan makanan di rumah makan.	Deskriptif	Faktor yang berhubungan penyuluhan dari tenaga kesehatan nilai $p = 0,014$) dan gaji nilai $p = 0,001$. Faktor yang tidak berhubungan adalah pengetahuan nilai $p = 1,000$ dan pendidikan pekerja nilai $p = 1,000$
5	Faktor yang berhubungan dengan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi	Ahmad Husaini, Subakir dan Rika Aprianti	2022	Mengetahui faktor yang berhubungan dengan <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan.	Deskriptif	Terdapat hubungan antara pengetahuan nilai $p = 0,025$ dan sikap nilai $p = 0,010$ terhadap <i>hygiene</i> sanitasi rumah makan.

D. Kerangka Teori

Kerangka teori merupakan kerangka teoritis yang digunakan sebagai suatu landasan dalam penelitian ini.



Gambar 2. 1 Kerangka Teori
Menurut *Lawrence Green, 1980*