

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Pustaka Mengenai Makanan**

Makanan merupakan salah satu hal penting untuk pertumbuhan dimana dapat menjadi tenaga bagi yang mengkonsumsinya. Makanan yang dikonsumsi sebaiknya bersih, dalam kondisi segar, serta bebas dari mikroorganisme. Menurut (Fadhila, dkk 2017) Makanan cepat saji dikonsumsi oleh banyak orang terlepas dari kesehatan mereka. Berbagai penyakit dapat disebabkan oleh memakan makanan yang telah tercemar oleh mikroorganisme. Makanan dapat tercemar tidak hanya oleh bahan-bahan di dalam makanan tetapi juga oleh peralatan penyajiannya.

Makanan adalah kumpulan zat yang berasal dari senyawa organik dan membutuhkan udara untuk oksidasi, proses pernapasan. Makanan segar seperti daging, buah-buahan, dan sayuran yang masih dalam tahap aktif mengalami oksidasi. Sistem pengelolaan yang baik juga dapat menghasilkan makanan dengan kualitas tinggi yang tidak berbahaya bagi tubuh serta bergizi, enak, dan bersih (Aulia, Puspita, and Rafiony 2020).

Makanan yang baik menurut (Djoko Windu P.Irawan, 2016) merupakan makanan bergizi yang dibutuhkan oleh semua makhluk hidup, termasuk manusia. Nutrisi ini dibutuhkan oleh manusia dan juga oleh organisme mikroskopis. Maka dari itu makanan dapat tercemar dengan mudah jika sudah terjadinya pembusukan. Adapun 3 hal yang terjadi akibat kerusakan makanan, yaitu:

1. Tercemar bakteri akibat alam atau perlakuan manusia itu sendiri,
2. Terdapat enzim makanan yang diperlakukan saat terjadinya proses pematangan pada buah,
3. Terdapat kerusakan pada mekanis seperti adanya gesekan dan benturan.

Makanan adalah salah satu sumber energi bagi manusia, dimana jumlah penduduk terjadi peningkatan yang kian hari kian bertambah dan berkembang. Begitu juga produksi makanan harus terus bertambah untuk mencukupi jumlah penduduknya. Adapun permasalahan bertimbulan juga yang disebabkan oleh kualitas dan kuantitas makanan. Tentu saja, hal itu tidak boleh terjadi ketika manusia membutuhkan makanan untuk mendapatkan energi guna bertahan hidup. Demikian sanitasi makanan menjadi sangat penting agar makanan tidak tercemar oleh bakteri (Amaliyah, 2017).

Makanan yang hendaknya dikonsumsi jika sudah memenuhi kriteria saat dikonsumsi dan tidak menimbulkan resiko penyakit, seperti :

- a. Terdapat kesesuaian dalam kebutuhan makanan tersebut
- b. Terbebasnya pencemaran pada tahap pengelolaan
- c. Terbebasnya dari perubahan fisik bahan makanan, kimia, hewan pengerat, serangga, terhindarnya kerusakan akibat suhu masakan dan pengeringan
- d. Terbebasnya dari mikroorganisme dan parasit dimana dapat terjadi resiko penyakit pada makanan (*food borne disease*).

Agar makanan berfungsi, penting untuk fokus pada ketertarikan, informasi, perspektif, dan perilaku kebersihan individu pengawas makanan dalam

menyiapkan makanan (Miranti and Adi 2018). Maka dari itu keamanan pangan menjadi prasarat bagi industri pangan di berbagai persaingan global. Tanpa adanya kepastian pada keamanan produk pangan maka industri tersebut tidak akan masuk dalam pasar internasional.

## **B. Tinjauan Pustaka Mengenai Rumah Makan**

Sebagian besar rumah makan di Indonesia sebenarnya tidak memahami kebutuhan kebersihan dan disinfeksi yang berhubungan dengan kesehatan. Beberapa rumah makan hanya berkonsentrasi pada masalah bisnis dan kurang memperhatikan persyaratan kebersihan atau kesehatan. Dari segi keamanan pangan, kualitas makanan yang disajikan kepada pelanggan harus dijaga dan dijamin, meskipun sanitasi dan higienitas merupakan salah satu aspek terpenting dalam rumah makan (Windy Pranita Sari, Eka Lestari Mahyuni 2015).

Sebuah rumah makan adalah tempat orang-orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman, serta merupakan pusat penanganan makanan yang tahan lama dengan semua instrumen dan perlengkapan penting untuk membuat, menyimpan, dan menyajikan makanan dan minuman untuk masyarakat umum. Rumah makan, seperti ruang publik berorientasi komersial lainnya, diharuskan mematuhi standar kebersihan dan kesehatan yang ketat karena menyajikan makanan dan minuman. (Nono, dkk 2021).

Rumah makan adalah tempat yang populer bagi pengunjung. Ada beberapa rumah makan yang penuh untuk melayani pengunjung saat ramai. Pengunjung juga mungkin merasa tidak nyaman ketika pelayanan yang

diberikan tidak maksimal (Nuzul Nur Hidayah and Supriyono 2019). Bagi mereka yang bekerja di industri kuliner, banyak dari mereka yang tidak mempelajari strategi bisnis terkini, yang tidak membutuhkan banyak biaya tetapi dapat menghasilkan banyak uang dan terlihat menjanjikan. Orang akan lebih cenderung pergi jika ada fasilitas dan pilihan menu yang beragam begitu ide tersebut diterapkan (Limarno 2019).

Biasanya rumah makan hanya menata dengan sudut pandang bisnis dan tidak melihat wabah penyakit atau kejadian luar biasa (KLB) dimana terlihat dari kecerobohan tenaga penjamah makanan dan pemilik rumah makan yang membutuhkan informasi tentang kebersihan makanan. Hal ini perlu dipikirkan kembali untuk mencegah timbulnya penyakit seperti *food borne disease*, disebabkan oleh kurangnya kebersihan yang maksimal dalam penyiapan dan penyajian makanan (Nining 2021).

### **C. Tinjauan Pustaka Mengenai Penjamah Makanan**

Penangan makanan memiliki dampak yang signifikan terhadap kontaminasi makanan. Makanan dapat tercemar oleh banyak hal, termasuk lingkungan, peralatan makan, dan makanan. Selain bahan makanan dan peralatan makan, higiene sanitasi yang baik bagi penjamah makanan dapat menjaga kualitas makanan (Fatimah et al. 2022).

Orang yang berperan langsung dalam penanganan makanan, mulai dari tahap penyiapan hingga tahap pembersihan, penanganan, pengangkutan, dan penyajian, dikenal sebagai penjamah makanan. Dalam industri pangan, kebersihan peralatan yang digunakan untuk memasak harus diperhatikan agar

produk yang dihasilkan berkualitas dan aman untuk dikonsumsi (Muslimin 2020).

Keputusan Menteri Kesehatan No. 1096 tahun 2011 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga penjamah makanan wajib memakai celemek dan topi kerja, serta dilarang melakukan apapun untuk menangani makanan, seperti menggaruk-garuk kepala, memakai perhiasan yang tidak berukir, makan atau minum di area kerja, atau berbicara sambil memasak (Kesehatan and Indonesia 2011).

Prinsip dasar pengelolaan pangan kelembagaan adalah untuk menyediakan makanan yang bergizi dan bersih. Ketiadaan penyuluhan dan latihan kebersihan yang steril, terutama di kalangan pengawas makanan yang langsung bertanggung jawab atas kesiapan makanan, umumnya menjadi penyebab sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan yang terjadi di rumah makan (Alwi, Ismail, and Palupi 2019). Akibatnya, penjamah makanan memainkan peran penting dalam melindungi konsumen terhadap penyakit bawaan makanan (Rahmah and Kamal 2022).

Mengenai kualitas kebersihan makanan, seharusnya mengetahui tugas dan tanggung jawab, seperti penyakit bawaan makanan, kebersihan pribadi, kebiasaan yang kontak langsung dengan tenaga penjamah makanan. Berikut pengetahuan dalam penjamah makanan menurut (Nining 2021) :

- a. Memiliki pengetahuan tentang praktik kebersihan.
- b. Mengetahui informasi mengenai penyehatan makanan.
- c. Mengetahui teknik penanganan peralatan pengolahan makanan.

d. Serta adanya pemeliharaan selama bertugas.

Terdapat beberapa faktor-faktor menurut (Volkers 2019) yang mana berhubungan langsung dengan perilaku khususnya dalam hal pengelolaan makanan sebagai berikut :

1. Sosial budaya yang mempengaruhi pengelolaan makanan.
2. Perilaku penjamah
3. Adanya sarana-prasarana dalam pengolahan makanan serta adanya dukungan dari lingkungan.
4. Terjadinya kejadian mengenai kesakitan dan kontaminasi akibat makanan dimana dapat mengetahui tentang pentingnya pengelolaan makanan yang baik dan bersih.

Prinsip higiene makanan antara lain pentingnya peralatan makan bagi penjual makanan. Setiap kali menggunakan peralatan makan, seperti piring, cangkir, atau sendok, harus selalu dijaga kebersihannya. Meski peralatan makan ini tampak bersih, bukan berarti sesuai syarat-syarat ketentuan. Maka dari itu, mengetahui cara mencuci peralatan dengan benar sangatlah penting karena hal ini juga akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat. Peralatan makan yang bersih, seperti piring, gelas, dan sendok, dapat membantu mencegah pencemaran makanan (Indrajayani 2019).

#### **D. Tinjauan Pustaka Mengenai Praktik Higiene**

Sikap seseorang terhadap melakukan sesuatu disebut praktik. Kondisi dan faktor pendukung diperlukan untuk pembentukan fasilitas dan dukungan

dari pihak terkait untuk mengenali perbedaan antara sikap atau tindakan. (Notoatmodjo, 2010).

Higiene menurut (Dewi 2017), adalah kesehatan yang didukung dengan menjaga kebersihan. Mencuci piring dan membuang makanan busuk untuk mengawetkan makanan adalah contoh cara menjaga kebersihan tangan dan menjaga makanan tetap utuh.

Higiene merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya pencemaran, sebagaimana disampaikan pada Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 dalam bidang higiene, personal higiene adalah usaha menjaga dan melindungi diri serta mengelola faktor risiko yang ditimbulkan oleh bahan makanan, manusia, dan peralatan memasak yang digunakan. Sedangkan menurut (Tanaem et al. 2019) higiene adalah ilmu yang mempelajari kesehatan dan berbagai upaya untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan.

Kemampuan seseorang untuk mempraktikkan kebersihan pribadi biasanya didukung oleh pengetahuan yang kuat, karena lebih banyak informasi tentang makanan meningkatkan kemungkinan melakukannya. Persepsi terhadap kebersihan diri sendiri diketahui menjadi faktor lain yang mendorong praktik kebersihan diri (Rodhwa 2021).

Menurut (Notoatmodjo, 2014) kesehatan manusia dapat terganggu oleh faktor kebiasaan dan faktor non kebiasaan. Kemudian perilaku dipengaruhi oleh 3 faktor dari teori Lawrence Green yaitu faktor predisposisi (*presdisposing factors*) terwujudnya dalam bentuk pengetahuan, sikap,

kepercayaan, dan lain-lain. Contoh faktor pemungkin termasuk lingkungan fisik dan aksesibilitas ke fasilitas kesehatan. Faktor penguat meliputi sikap, tindakan dan pengawasan terhadap kelompok sasaran masyarakat. Tiga faktor berikut berdampak pada pengetahuan dan sikap penjamah makanan terkait praktik higiene:

1. Faktor Presdiposisi (*presdisposing factors*)

Pengetahuan, mentalitas, dan atribut responden seperti usia, orientasi, dan tingkat sekolah menjadi dasar dari faktor predisposisi tersebut.

2. Faktor Pendukung (*enabling factors*)

Lingkungan, fisik, dan ada tidaknya fasilitas pelayanan kesehatan seperti fasilitas air bersih, tempat cuci tangan, dan pembuangan limbah merupakan contoh dari faktor pendukung tersebut.

3. Faktor Pendorong (*reinforcing factors*)

Komponen pendorong ini dimulai dari cara berperilaku masyarakat setempat, seperti pelopor yang tegas, pelopor daerah, dan pekerja kesejahteraan, yang perilakunya dijadikan contoh yang baik bagi daerah itu sendiri.

Adapun prinsip higiene sanitasi makanan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 sebagai berikut:

1. Pemilahan bahan makanan

Bahan makanan baru yang harus diperhatikan sebelum disajikan antara lain: Susu, telur, daging, ikan/udang, hasil bumi harus terlihat



bagus, tidak berubah bentuk, variasi atau rasa, dan berasal dari tempat yang diarahkan oleh pemerintah.

## 2. Penyimpanan bahan makanan

Area penyimpanan makanan dapat tercemar oleh bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya. Bahan-bahan makanan yang mudah rusak harus disimpan di wadah atau tempat sesuai jenisnya. Makanan yang mudah busuk baiknya ditaruh di lingkungan yang lebih dingin, dan makanan kering baiknya ditaruh di lingkungan yang kering dan tidak lembap. Panduan berikut mengatur jarak yang harus ditempuh oleh bahan makanan, yaitu:

- a. Ruang sela bahan makanan dari alas: 15 cm
- b. Ruang sela yang memisahkan dinding dengan makanan: 5 cm
- c. Ruang sela bahan makanan dari plafon: 60 cm

## 3. Pengolahan makanan

Transformasi bahan-bahan mentah menjadi makanan jadi atau matang melalui penerapan prinsip pengolahan makanan yang baik, seperti:

- a. Persyaratan higiene dan sanitasi teknis harus dipenuhi di dapur dan tempat pengolahan makanan untuk menghindari kontaminasi makanan.
- b. Susunan menu yang perlu diperhatikan tiap tahapnya sebelum ke konsumen.

- c. Adanya pengaturan penataan bahan untuk mengisolasi/membuang bagian bahan yang rusak serta menjaga kualitas dan kekuatan bahan makanan agar terhindar dari risiko pencemaran makanan.
- d. Semua bahan yang sudah siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir sebelum peracikan, penyiapan bumbu, persiapan pengolahan, dan didahulukan pemasakan.
- e. Peralatan memasak bahan yang terbuat dari bahan *food grade*, khususnya peralatan yang aman dan sehat.
- f. Semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah harus disiapkan terlebih dahulu sebelum diolah.
- g. Karena setiap bahan makanan memiliki tingkat kematangan yang berbeda, pengaturan suhu dan waktu harus menjadi pertimbangan. Untuk mencegah penguapan nutrisi dan membunuh bakteri patogen, suhu pemrosesan minimum tidak boleh melebihi 900°C.
- h. Prioritas dalam memasak antara lain menyimpan bahan makanan mentah di lemari es, menyimpan makanan siap santap yang belum disajikan panas, memperhatikan uap makanan untuk mencegah kontaminasi ulang, dan makanan berkuah yang dimasak terakhir. menggunakan sendok atau penjepit untuk mencicipi makanan dan menghindari kontak tangan dengan makanan matang atau jadi.
- i. Menjaga kebersihan saat menangani makanan dengan memperlakukannya dengan hati-hati dan menyimpannya dalam wadah tertutup untuk mencegah kontaminasi.

#### 4. Penyimpanan makanan jadi/masak

- a. Tidak ada tanda-tanda pembusukan, kebasian, kelangsingan, perubahan warna, jamur, perubahan aroma, atau adanya kontaminan lain dalam makanan.
- b. Berdasarkan persyaratan bakteriologis yang berlaku.
- c. Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
- d. Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
- e. Konsentrasi residu pestisida atau logam berat tidak boleh lebih tinggi dari batas yang ditetapkan oleh peraturan yang berlaku.
- f. Ada kompartemen kapasitas yang berbeda seperti yang ditunjukkan oleh jenis makanan.
- g. Makanan yang jadi/masak tidak dicampur dengan yang mentah.
- h. Ada perbedaan suhu antara makanan kering, makanan basah, makanan cepat basi, dan makanan yang dingin.

#### 5. Pengangkutan makanan

- a. Pengangkutan bahan-bahan makanan
  - 1) Tidak tercampur dengan bahan berbahaya atau beracun (B3).
  - 2) Mengangkut bahan makanan higienis dengan kendaraan khusus.
  - 3) Komponen makanan tidak boleh diduduki, dibanting, atau diinjak.
  - 4) Daging, susu cair, dan makanan lainnya harus selalu diangkut dengan suhu rendah untuk mencegah kerusakan.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

- 1) Tidak tercampur dengan bahan berbahaya atau beracun (B3).
- 2) Adanya kendaraan tersendiri untuk mengangkut makanan matang atau jadi, dimana dalam keadaan bersih.
- 3) Jangan menggunakan rute yang sama untuk mengangkut kontaminan seperti yang Anda lakukan untuk mengangkut makanan yang dimasak atau disiapkan.
- 4) Setiap jenis makanan datang dalam wadahnya sendiri.
- 5) Wadah harus kokoh, utuh, bebas karat, dan cukup besar untuk menampung jumlah makanan.
- 6) Untuk mencegah uap makanan (pengembunan), wadah tidak boleh penuh.
- 7) Saat mengangkut untuk waktu yang lama, jaga suhu pada 60°C atau 40°C.

6. Penyajian makanan jadi

Adapun persyaratan-persyaratan menangani makanan jadi/masak, yaitu:

a. Tempat penyajian

- 1) Bahan tahan air membentuk lantai.
- 2) Serangga dicegah masuk dengan konstruksi dinding dan langit-langit.
- 3) Bahan yang menahan kelembapan dari interior digunakan untuk membuat langit-langit.

- 4) Tersedia air bersih yang cukup untuk mencuci tangan dan peralatan.
  - 5) Pintu dan jendela tidak mengizinkan serangga masuk.
  - 6) Ruangan dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan, dan penanganan memiliki akses ke tempat di mana layanan medis dapat diberikan jika terjadi kecelakaan.
- b. Alat-alat penyajian
- 1) Peralatan dan alat pembersih harus disimpan bersama.
  - 2) Konsumen dan pihak lain harus melindungi permukaan alat yang bersentuhan langsung dengan pangan dari kontaminasi.
  - 3) Setiap upaya harus dilakukan untuk memastikan bahwa peralatan sebersih mungkin.

#### **E. Tinjauan Pustaka Mengenai Tingkat Pengetahuan**

Pengetahuan adalah salah satu penyebab timbulnya penyakit atau pencemaran makanan. Seorang penjamah makanan harus memiliki kemampuan untuk memahami dasar kebersihan, serta keterampilan kesehatan untuk mencegah penyebaran penyakit. Pengetahuan dari seorang penjamah makanan dapat mempengaruhi terjadinya keracunan pada makanan. Akibat kurangnya pengetahuan maka dapat menyebabkan penularan penyakit yang tidak diinginkan, seperti penyalahgunaan bahan makanan dimana bisa berbahaya bagi kesehatan konsumen (Nildawati dkk, 2020).

Pengetahuan adalah salah satu konsekuensi rasa ingin mengetahui setelah penginderaan objek tertentu. Sebagian besar informasi ini di datang melalui

telinga dan mata. Jadi proses pengetahuan adalah kesadaran dan sikap positif, sebaliknya perilaku ini tidak akan bertahan lama jika tidak diwujudkan melalui pengetahuan dan informasi (Dewi 2017).

Menurut (Notoatmodjo, 2010) Pengetahuan seseorang pada dasarnya terdiri dari sejumlah teori dan fakta yang dapat mereka gunakan untuk memecahkan masalah. Baik pengalaman sendiri atau orang lain dapat menyebabkan pengetahuan.

(Notoatmodjo, 2018) berpendapat bahwa pengetahuan kognitif merupakan domain penting yang membantu membentuk tindakan seseorang. Terdapat 6 tingkat pengetahuan kognitif, sebagai berikut:

- a. Tahu (*Know*) dapat diartikan sebagai mata pelajaran yang dipelajari sebelumnya. Tingkat pengetahuan ini adalah kemampuan untuk mengingat fakta tertentu dari seluruh materi pelajaran. Untuk mengukur seseorang memahami apa yang telah diwujudkan, termasuk menggambarkan, mengkarakterisasi, merujuk, mengungkapkan, dll.
- b. Memahami (*Comprehention*) dapat diartikan sebagai kemampuan untuk menafsirkan dengan benar materi dan menjelaskan objek yang diperoleh.
- c. Aplikasi (*Application*) dapat diartikan sebagai keterampilan dunia nyata yang diperoleh melalui latihan atau instruksi. Aplikasi ini dipisahkan menjadi beberapa pendekatan untuk menggunakannya seperti persamaan strategi, menggunakan peraturan, dll dari pengaturan dan keadaan yang berbeda.

- d. Analisis (*Analysis*) adalah kemampuan untuk menggambarkan mata pelajaran atau materi yang komponennya tetap tergabung dalam struktur organisasi dan saling berhubungan. Batasan logis ini harus dilihat dari penggunaan kata-kata kegiatan, misalnya memiliki pilihan untuk menggambarkan (*diagramming*), mempersepsikan, mengasingkan, mendeskripsikan dan lain-lain.
- e. Sintesis (*Synthesis*) adalah kapasitas untuk membuat formulasi baru dari yang sudah ada saat mendeskripsikan atau di sisi lain menghubungkan bagian-bagian untuk mendekati keseluruhan.
- f. Evaluasi (*Evaluation*) adalah sesuatu membenarkan atau menilai dari materi/objek, akibatnya, evaluasi di kriteria dapat dilakukan secara mandiri atau dengan menerapkan kriteria yang telah ditetapkan sebelumnya.

Kemudian Notoatmodjo berpendapat juga bahwa ada unsur-unsur yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

1. Pendidikan

Pendidikan merupakan salah satu pekerjaan untuk menyusun kepribadian dan kemampuan seseorang, baik di dalam maupun di luar sekolah, yang dapat bertahan selamanya. Pendidikan ini dapat mempengaruhi kemampuan seseorang untuk belajar, dan semakin tinggi sekolah seseorang, semakin mudah untuk mempelajari hal-hal baru.

Pendidikan adalah pekerjaan untuk membina karakter dan kemampuan seseorang, baik di dalam maupun di luar sekolah, yang dapat

bertahan selamanya. Pendidikan ini dapat mempengaruhi kemampuan belajar seseorang, dan semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk mempelajari hal-hal baru.

## 2. Media Massa

Komunikasi yang luas dari pelatihan formal dan kasual merupakan dampak sementara (*prompt effect*) yang dapat membuat perubahan atau meningkatkan informasi.

## 3. Sosial, Budaya dan Ekonomi

Sekalipun seseorang tidak melakukan apa-apa, pengetahuannya dapat tumbuh sebagai hasil dari kebiasaan dan praktiknya. Akibatnya, pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh status sosial ekonominya ketika fasilitas yang mereka butuhkan sesuai dengan aktivitasnya.

## 4. Lingkungan

Individu dikelilingi oleh lingkungannya, yang meliputi lingkungan sosialnya, lingkungan biologisnya, dan lingkungan fisiknya. Proses dimana pengetahuan diteruskan kepada orang lain di lingkungan dipengaruhi oleh lingkungan.

## **F. Tinjauan Pustaka Mengenai Sikap**

Respon tertutup terhadap perubahan atau objek disebut sikap. Sikap adalah keadaan perilaku fungsional daripada tindakan atau kinerja saat ini. Selain merupakan respon terbuka, sikap juga merupakan respon tertutup. Sikap seseorang adalah kesediaannya untuk menanggapi suatu objek dalam



suasana tertentu sebagai ungkapan penghargaan terhadap objek tersebut (Notoatmodjo, 2003).

Menurut (Indah Arisfi Utami 2021), sikap seorang penjamah makanan saat mengolah makanan dapat mempengaruhi terjadinya pencemaran makanan atau penyakit bawaan makanan. Jika perlakuan tenaga penjamah kurang baik menangani makanan dapat menimbulkan pencemaran dari makanan tersebut. Begitu pula jika sikap penjamah terhadap penanganan makanan yang aman dapat mencegah penyakit bawaan makanan dan kontaminasi.

Adapun tingkat penyesuaian sikap menurut Notoatmodjo 2003, sebagai berikut:

1. Menerima (*receiving*)

Menerima adalah ketika seseorang (subjek) menginginkan dan memperhatikan perubahan tertentu (objek), semisalnya sikap seseorang terhadap gigi dapat dilihat dari ketersediaan serta perhatian orang pada pemahaman gizi.

2. Merespon (*responding*)

Salah satu jenis ekspresi adalah menanggapi, yang meliputi menanggapi pertanyaan dan melaksanakan tugas yang telah diberikan. Karena mencoba menjawab pertanyaan atau menyelesaikan tugas, terlepas dari apakah itu benar atau salah, menunjukkan penerimaan gagasan tersebut.

### 3. Menghargai (*valuing*)

Menghargai adalah suatu usaha kepada orang untuk bekerja atau membicarakan permasalahan yang terdapat pada pernyataan sikap tingkat ketiga, semisalnia ibu mengajak ibu lainnya untuk menimbang anaknya di posyandu atau menyuapi anaknya sambil berdiskusi merupakan bukti bahwa ibu sudah memiliki sikap positif terhadap pemberian makan anak.

### 4. Bertanggung jawab (*responsible*)

Posisi yang paling tinggi merupakan sikap tanggung jawab, yaitu mengambil risiko jika terjadi sesuatu, semisalnia ibu mau menyetujui suatu rencana keluarga, meskipun mertua atau orang tua sendiri terjadi tantangan.

Adapun lima faktor yang dapat mempengaruhi sikap dengan suatu objek lain menurut (Sujana, Hariyadi, and Purwanto 2018), yaitu :

- a. Pengalaman pribadi, yang sering terjadi secara tidak sengaja dan melekat dalam diri Anda dalam waktu yang lama sehingga orang secara bertahap dapat menerimanya dan mengubah sikapnya.
- b. Sikap seseorang sangat dipengaruhi oleh pengaruh orang lain yang dianggap penting.
- c. Sikap dibentuk oleh lingkungan di mana mereka dibudidayakan.
- d. Keyakinan dan sikap seseorang dapat dipengaruhi secara signifikan oleh media.

- e. Karena mereka dapat menanamkan pemahaman mendasar tentang konsep moral pada individu, lembaga pendidikan memiliki potensi untuk mempengaruhi sikap.

### **G. Tinjauan Pustaka Lama Kerja**

Secara umum, Indonesia telah menetapkan bahwa waktu maksimal seseorang dapat bekerja dalam sehari adalah delapan jam, dengan sisa waktu digunakan untuk kegiatan keluarga dan sosial. Akan ada lebih sedikit kecelakaan dan penyakit terkait lama kerja karena jam kerja yang panjang. Hal ini juga akan berdampak pada rendahnya tingkat produktivitas kerja. Oleh karena itu, penting untuk mengatur waktu istirahat agar kapasitas kerja dan kesehatan yang sebenarnya tetap terjaga dengan batas ketahanan dalam (Eka, dkk 2022).

Jumlah waktu yang dihabiskan seseorang untuk bekerja dikenal sebagai lama kerja. Pekerjaan seseorang memiliki dampak yang lebih besar pada kinerja akhir mereka semakin lama mereka mengerjakannya. Tingkat pengetahuan seseorang juga dapat dipengaruhi oleh lamanya bekerja, jadi lama bekerja adalah banyaknya waktu yang digunakan untuk bekerja (Tarwaka 2017).

Jumlah waktu yang dihabiskan seorang karyawan di perusahaan tertentu, menyerap berbagai aktivitas manusia, dan mampu mengembangkan keterampilan baru secara otomatis dikenal sebagai masa kerja atau lama kerja. Semakin besar pengalaman kerja seorang pekerja, maka semakin besar

pula kontribusinya terhadap kinerja perusahaan. Menurut Rudiandyah (2014), lama bekerja dapat di kategorikan menjadi 3 yaitu:

- a. Masa kerja baru <6 tahun
- b. Masa kerja sedang -6-10 tahun
- c. Masa kerja lama >10 tahun

Menurut Ahmadi (2019) faktor-faktor berikut dapat mempengaruhi durasi kerja:

- a. Waktu, Seseorang akan mendapatkan lebih banyak pengalaman semakin lama dia mengerjakan suatu tugas.
- b. Frekuensi, Secara umum seseorang akan mendapatkan lebih banyak pengalaman kerja jika mereka mengerjakan proyek serupa dengan orang lain.
- c. Jenis pekerjaan, Semakin banyak jenis pekerjaan yang dilakukan, semakin banyak pengalaman kerja yang akan Anda dapatkan.
- d. Penerapan, Semakin seseorang dapat menggunakan pengetahuan, keterampilan, dan sikapnya dalam melaksanakan tanggung jawabnya, maka semakin besar pengalaman kerjanya.
- e. Hasil, Seseorang yang telah bekerja untuk jangka waktu yang lebih lama akan dapat menyelesaikan tugas dengan lebih efektif.

Dapat diartikan semakin banyak pegawai dengan masa kerja yang lama akan berdampak besar dengan semakin baiknya hasil kerja yang dihasilkan, karena telah terlatih dan memiliki pengalaman, dimana kecil kemungkinan didapat dari masa kerja yang memiliki pengalaman kerja yang singkat atau

baru. Dari adanya pengalaman tersebut tenaga kerja menjadi lebih cepat dalam bekerja dan menangani masalah yang kemungkinan akan datang saat bekerja. Dengan kemampuan kerja yang dimiliki maka tinggi juga peluang untuk meningkatkan potensi yang ada pada diri mereka, sehingga terjadi peningkatan kinerja kerjanya.

## H. State Of Art

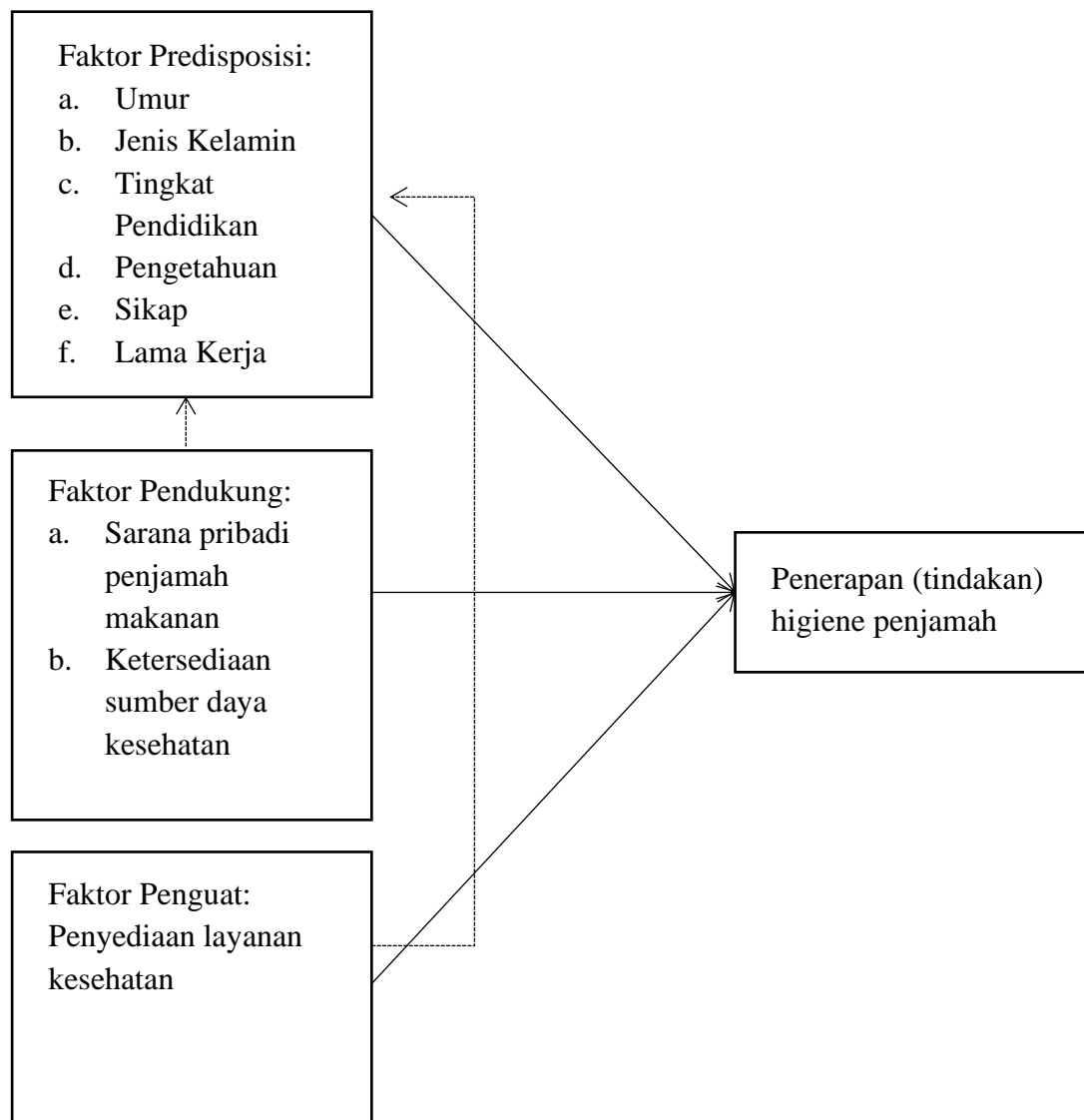
**Tabel 2. State Of Art**

No.	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1.	Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik <i>Hygiene</i> Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo	Aprilia Ayu As Sajdah	2022	Untuk mengetahui hubungan praktik <i>hygiene</i> rumah makan dengan pengetahuan penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.	Kuantitatif	Jumlah penjamah makanan dalam penelitian ini sebanyak 61 orang, dan hasilnya menunjukkan adanya hubungan ( $p=$ value 0.000) antara pengetahuan penjamah makanan dengan praktik <i>hygiene</i> di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo.
2.	Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan <i>Hygiene</i> Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pengajahan Kabupaten Serdang Bedagai	Hairun Nisa Brutu	2021	Untuk mengetahui hubungan antara informasi dan perspektif pengawas makanan dengan pemanfaatan kebersihan disinfeksi makanan di rumah makan di Kota Sukasari	Kuantitatif	Jumlah penjamah makanan dalam penelitian ini sebanyak 52 orang, dan dengan $p$ -value 0.202, tidak ditemukan hubungan yang signifikan antara pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan <i>hygiene</i> sanitasi makanan.
3.	Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul	Ayesa Nurfikrizd, Asep Rustiawan	2020	Untuk mengetahui hubungan antara kualitas individu dan perilaku sanitasi pada pengawas makanan di Kuliner Daerah Wisata Oceanside Eatery, Depok, Kabupaten Bantul.	Analitik observasiona 1	Ada hubungan antara usia ( $p$ -value = 0.023), masa kerja ( $p$ -value = 0.024), dan pelatihan ( $p$ -value = 0.023), tetapi tidak ada hubungan antara jenis kelamin ( $p$ -value = 1.000), dan tingkat pendidikan ( $p$ -value = 0.126).
4.	Hubungan Pengetahuan dan Sikap Terhadap <i>Hygiene</i> Sanitasi Pedagang/Penjamah Makanan Jajanan	Kristina Br Tarigan, Deli Syaputri, Risnawati Tanjung, Samuel Marganda Halomoan, Jessica	2022	Untuk mengetahui keterkaitan informasi dan keterkaitan mentalitas dengan kegiatan sterilisasi kebersihan pedagang/pengawas jajanan pinggir jalan di Lapangan Stabat	Survey Analitik	Ada 33 penjamah makanan dalam penelitian ini, dan hasilnya menunjukkan bahwa pengetahuan sangat berharga terkait tindakan <i>hygiene</i> sanitasi ( $p$ -value = 0.02) dan sikap terkait tindakan <i>hygiene</i> ( $p$ -value = 0.02). Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dan tindakan.

		Natalia Br Ginting				
5.	Hubungan <i>Body Image</i> , Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan (Studi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru)	Widya Lestari, Aprianti	2019	Untuk mengetahui hubungan dengan <i>body image</i> pengetahuan, dan sikap penjamah makanan pada praktik kebersihan diri	Analitik Observasiona l	Pada penelitian ini terdapat 30 orang penjamah makanan, didapatkan hasil ada hubungan antara <i>body image</i> , tingkat informasi dan mentalitas dengan praktik kebersihan individu penjamah makanan pada <i>p-value</i> = 0.05.

## I. Kerangka Teori

Visualisasi hubungan antara variabel yang akan dipelajari mengarah pada pengembangan kerangka teori.



**Gambar 1. Kerangka Teori**