

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Tentang Makanan

Makanan merupakan salah satu kebutuhan mendasar bagi manusia untuk bisa bertahan hidup, dilihat dari aspek kesehatan fungsi dari makanan sebagai sumber energi, zat pembangun dan zat pengatur, selain itu makanan juga mempunyai peran dalam menyebarkan penyakit (Anwar, 2017). Makanan yang dibutuhkan oleh manusia adalah makanan yang layak dikonsumsi dan sehat dengan kata lain makanan harus memiliki nilai gizi yang seimbang yaitu vitamin, mineral, karbohidrat, dan lemak. Makanan harus bebas dari kontaminasi fisik maupun non fisik (Rahmayani, 2018).

Adapun beberapa jenis cemaran makanan yaitu cemaran fisik, kimia, dan bakteri, berikut contohnya:

1. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya
2. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, *Arsenicum*, *Cadmium*, Seng, Tembaga, Pestisida, dan sebagainya
3. Cemaran bakteri seperti *Escherichia coli* (*E. coli*), dan sebagainya.

Untuk membuat makanan yang sehat dan aman, ada beberapa aspek yang harus diperhatikan, misalnya penentuan bahan makanan yang baik dan berkualitas. Bahan pangan meliputi semua bahan yang digunakan dalam pengolahan pangan, baik yang sudah diolah maupun belum, serta bahan

tambahan pangan (Permenkes, 2011). Pemilihan Bahan makanan akan menentukan kualitas suatu makanan yang akan di konsumsi manusia dan sangat berpengaruh dalam penyerapan dalam tubuh manusia.

Pengelolaan pangan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan baku atau olahan pangan, pembuatan pangan, perubahan bentuk pangan, pengemasan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian pangan. Pengelolaan makanan merupakan aspek lain yang harus diperhatikan selain pemilihan bahan makanan. (Permenkes, 2011).

B. Tinjauan Umum Tentang Katering

Katering bisa disebut sebagai bisnis komersial yang bertujuan untuk memuaskan pelanggan dengan produk atau layanan yang diberikan. Catering adalah jasa katering dengan pengelolaan makanan yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang menyediakan makanan di suatu lokasi untuk memenuhi berbagai kebutuhan penyediaan makanan berdasarkan pesanan. (Taqia et al. 2021).

Definisi lainnya menurut Prabowo katering adalah salah satu usaha di bidang industri makanan dimana tempat memasak dan tempat menghidangkan masakan itu berbeda. Makanan yang sudah jadi dibawa ke tempat lain untuk dihidangkan, contohnya pada pelaksanaan sebuah pesta, acara makan, rapat, pertemuan, kantin atau kaferia pada pusat industri. dari beberapa penjelasan diatas bisa disimpulkan bahwa usaha katering ini adalah salah satu bidang jasadoga yang sering digunakan masyarakat untuk pemenuhan makanan di berbagai jenis acara.

Jasaboga adalah perusahaan yang menangani pesanan makanan yang disajikan di luar usaha atas dasar pesanan seseorang atau perusahaan. Sesuai dengan Peraturan Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096 Tahun 2011 tentang Kebersihan dan Disinfeksi Jasaboga. Jasaboga dapat dibagi menjadi tiga kelompok: Jasaboga kelas A adalah administrasi yang dapat melayani kebutuhan masyarakat secara keseluruhan, dimana golongan ini terdiri dari golongan A1, golongan A2 dan golongan A3. Selain itu, jasa catering kelas B adalah yang mampu memenuhi kebutuhan masyarakat dalam keadaan tertentu, seperti a. asrama haji, asrama transit, atau asrama lainnya; B. pabrik, pengeboran lepas pantai, dan industri; C. angkutan umum di Amerika Serikat selain pesawat terbang; terlebih lagi, kantor administrasi kesehatan. Terakhir, jasa catering kelas C adalah jasa catering yang mampu memenuhi kebutuhan masyarakat umum pada pesawat terbang internasional dan angkutan umum.

Katering termasuk dalam jasaboga golongan A2 dengan kriteria melayani masyarakat umum dengan pengolahan menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja. Adapun persyaratan teknis yang harus dipenuhi yaitu:

1. Memenuhi persyaratan teknis jasaboga golongan A1
2. Memenuhi persyaratan khusus sebagai berikut:
 - a. Peraturan ruangan (ruangan pengolahan makanan harus dipisahkan dengan dinding pemisah yang memisahkan tempat pengolahan makanan dengan lain)

- b. Ventilasi/penghawaan (pembuangan asap dari dapur harus dilengkapi dengan alat pembuang asap yang membantu pengeluaran asap dapur sehingga tidak mengotori ruangan)
- c. Penyimpanan makanan (penyimpanan bahan pangan dan makanan yang cepat membusuk harus tersedia minimal 1 buah lemari es)
- d. Ruang ganti pakaian (dilengkapi dengan ruang/tempat penyimpanan dan ganti pakaian dengan luas yang cukup dan fasilitas ruang ganti pakaian berada/diletakkan di tempat yang dapat mencegah kontaminasi terhadap makanan).

C. Tinjauan Umum Tentang Pejamah Makanan

Pejamah makanan yaitu orang yang sangat berperan aktif dalam kegiatan pengolahan makanan, pejamah makanan adalah orang yang bersentuhan langsung pada makanan beserta peralatan yang dibutuhkan selama proses pembuatan makanan dimulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian (Anwar et al., 2020). Pengertian lainnya menurut Sumantri (2017) Pejamah makanan adalah individu yang langsung berhubungan dengan makanan dan dimulai dari tahap perencanaan, pembersihan, penanganan, transportasi hingga penyajian. (Septiyani dkk, 2021).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang kebersihan dan disinfeksi, jababoga mencirikan bahwa pejamah makanan adalah orang yang secara langsung mengawasi makanan. (Hartini et al. 2022). Pejamah makanan yang disebut

adalah seorang manusia yang melakukan interaksi langsung dengan makanan selama proses pembuatan makanan berlangsung.

Manusia menjadi salah satu penyebab terjadinya kontaminasi zat biologis, kimia, atau fisika yang akan membahayakan jika sengaja atau tidak masuk ke dalam makanan yang dikonsumsi (Karo, 2016). Tangan manusia menjadi sumber cemaran yang dapat berasal dari luka atau infeksi pada kulit, dengan perilaku bersih dan sehat penjamah makanan dapat mencegah terjadi pencemaran pada makanan yang dipengaruhi oleh penjamah makanan.

Dalam upaya menjaga higiene makanan, ada beberapa aspek yang harus diperhatikan oleh penjamah makanan untuk bisa memenuhi syarat sebagai penjamah makanan, yaitu:

1. Tidak sedang memiliki penyakit menular
2. Selalu menutup kulit yang terluka
3. Selalu memakai alat pelindung diri seperti celemek dan penutup kepala
4. Selalu mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan
5. Selalu menggunakan alat bantu seperti penjepit makanan atau sendok
6. Tidak merokok
7. Tidak menggaruk anggota tubuh lain seperti telinga, mulut, hidung dan sebagainya.
8. Hindari bersin dan batuk pada saat mengolah makanan.

D. Tinjauan Umum Tentang Praktik Higiene

Praktik merupakan sebuah sikap yang mewujudkan suatu tindakan dimana untuk mengasihkan perbedaan antara sikap dan tindakan tersebut dibutuhkan

suatu kondisi tertentu atau factor lainnya yang dapat mendukung dalam bentuk sarana atau dukungan dari pihak tertentu (Notoatmodjo, 2010).

Kebersihan adalah suatu pekerjaan di bidang kesejahteraan, terutama terhadap kesehatan manusia atau manusia yang meliputi usaha-usaha yang dilakukan dengan menjaga, melindungi dan mengupayakan derajat kesehatan baik orang maupun perkumpulan. (Suryani dkk, 2019). Pengetian lainnya higiene adalah upaya yang bertujuan untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi sebagaimana yang tertera dalam Permenkes RI No. 1096/MENKES/PER/ IV/2011.

Menurut Suyono higiene makanan merupakan sebuah usaha untuk pencegahan penyakit yang memfokuskan kegiatan pada upaya kebersihan dan kesehatan atau keutuhan suatu makanan itu sendiri (*Whole Someness of Food*). Higiene makanan ini sangat dipengaruhi oleh personal higiene dalam proses pengolahan makanan.

Kebiasaan penjamah makanan seperti menggaruk kulit, rambut, hidung, dan organ lainnya, bersin, atau batuk, akan menyebabkan penyebaran mikroba berbahaya pada makanan. Kebersihan pribadi tentu saja adalah salah satu aspek terpenting dalam pengolahan makanan. Kurangnya pengetahuan dan kesadaran akan kebersihan diri akan berdampak negatif terhadap makanan yang akan disajikan. (Nurhayati et al. 2020).

Dalam hal ini, Higiene penjamah makanan menjadi kunci utama dalam keberhasilan mengolah makanan yang aman dikonsumsi dan sehat. Higiene sanitasi yang buruk akan memengaruhi kualitas kesehatan konsumen

.kebersihan makanan yang buruk akan menimbulkan masalah kesehatan (Suryani and Dwi Astuti 2019).

E. Tinjauan Umum Tentang Pengetahuan

Pada dasarnya, pengetahuan terdiri dari fakta dan teori yang memungkinkan pemecahan masalah. Baik pengalaman sendiri maupun pengalaman orang lain digunakan untuk memproses informasi (Notoatmodjo, 2010). Pengertian lainnya menurut (Farida, Anik. 2015) mendefinisikan bahwa pengetahuan adalah hasil dari seseorang yang melihat dan mendengar untuk mendapat kepastian atau sebuah informasi dengan menggunakan cara bertanya kepada orang lain yang lebih mengetahui terkait masalah tertentu.

Pengetahuan menjadi aspek yang sangat penting untuk membentuk tindakan seseorang. Kemudian perilaku manusia yang memang didasari pengetahuan akan lebih bertahan lama dibandingkan dengan perilaku yang tidak didasari dengan pengetahuan (Maru, 2018). Pengetahuan berhubungan erat dengan pendidikan, dimana pendidikan yang tinggi diharapkan bisa memperluas pengetahuan seseorang (Brutu, 2021).

Menurut Notoatmodjo, beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang, berikut beberapa faktor tersebut:

1. Pendidikan

Pendidikan merupakan Nilai kepribadian dan keterampilan seumur hidup dikembangkan melalui pendidikan, baik di dalam maupun di luar sekolah. Pendidikan berdampak pada pembelajaran karena memudahkan orang yang berpendidikan tinggi menyerap informasi baru. Harapannya

kemudian seseorang dengan pendidikan yang lebih tinggi akan memiliki jangkauan pengetahuan yang lebih luas.

2. Media massa / informasi

Informasi yang telah didapatkan melalui pendidikan yang formal maupun non formal dapat memengaruhi jangka pendek (immediate impact) sehingga terjadinya perubahan atau peningkatan pengetahuan bagi seseorang.

3. Sosial Budaya dan Ekonomi

Hubungan sosial-budaya dan ekonomi ini terkait dengan praktik atau kebiasaan yang dianut oleh individu atau kelompok orang tanpa mempertimbangkan apakah mereka melakukan hal yang benar atau tidak. Akibatnya, meskipun orang tidak mengikuti praktik ini, pengetahuan mereka akan bertambah. Kemudian, pada saat itu, status keuangan juga menentukan aksesibilitas kantor yang diperlukan untuk suatu tindakan, sehingga status sosial dan keuangan ini akan mempengaruhi informasi seseorang.

4. Lingkungan

Lingkungan merupakan Lingkungan fisik, biologis, dan sosial yang mengelilingi individu merupakan lingkungan. Proses dimana orang menyerap informasi di lingkungan mereka sangat dipengaruhi oleh lingkungan.

Selanjutnya penjelasan lainnya yang dijabarkan oleh Notoadmodjo (2018) dalam (Adiputra, dkk. 2021) pengetahuan mencakup 6 tingkatan yaitu sebagai berikut:

- a. Tahu (*Know*) dicirikan dengan mengingat kembali sesuatu materi yang telah direnungkan, pada tataran ini meninjau kembali sesuatu yang lebih jelas dari semua materi yang dipelajari atau didapat. Akibatnya, level ini adalah yang terendah.
- b. Memahami (*Comprehension*) Kemampuan untuk menjelaskan dengan benar objek-objek yang diketahui dan menginterpretasikan dengan benar informasi tentang objek-objek tersebut itulah yang dimaksud dengan istilah “pemahaman”.
- c. Aplikasi (*Application*) diartikan Kemampuan untuk menempatkan apa yang telah dipelajari untuk digunakan dalam situasi dan keadaan dunia nyata disebut sebagai penerapan, atau penerapan hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi lain.
- d. Analisis (*Analysis*) adalah kemampuan untuk memaknai suatu bahan atau barang secara bagian-bagian namun sekaligus dalam suatu rancangan hirarki dan masih berhubungan satu sama lain, kemampuan ilmiah ini terlihat dari penggunaan kata-kata tindakan yang dapat menggambarkan, terpisah, diskrit, mencirikan, dll. lainnya.
- e. Sintesis (*Synthesis*) adalah kombinasi untuk menunjukkan kapasitas untuk menempatkan atau mengasosiasikan bagian-bagian dalam struktur lain.

Kemampuan menyusun, merencanakan, meringkas, dan mengadaptasi teori atau formulasi yang ada disebut dengan sintesis.

- f. Evaluasi (*Evaluation*) berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu artikel atau materi, dimana evaluasi tersebut dilakukan dengan melihat model yang ditentukan sendiri atau dapat menggunakan standar yang ada.

F. Tinjauan Umum *Escherichia coli* (*E. Coli*)

Escherichia coli atau *E. coli* menjadi salah satu bakteri yang dapat disebut sebagai indikator sanitasi dalam makanan atau minuman. Keberadaan bakteri *E. coli* memiliki korelasi yang tinggi dengan bakteri patogen pada makanan. Bakteri *E. coli* adalah grup bakteri yang digunakan untuk melihat adanya cemaran dan kondisi sanitasi yang tidak baik pada air, makanan, susu dan produk lainnya (Istiani dan Evi Agustiani, 2021). Bakteri *E. coli* biasa berasal dari tinja manusia atau hewan yang kemudian mengontaminasi makanan karena perilaku manusia yang kurang bersih seperti tidak mencuci tangan, tidak mencuci peralatan makanan dengan baik, tidak menjaga kesehatan dan penggunaan air yang mengandung *E. coli* (Lado, ddk 2021).

Dalam morfologinya bakteri ini berbentuk batang pendek (cocobacil) dengan ukuran 0,4 sampai dengan 0,7 μm . Biakan bakteri *E. coli* berbentuk koloni bulat, konveks, halus dengan pinggir yang rata, mempunyai morfologi warna yang khas pada media agar. Bakteri *E. coli* tumbuh di hampir di semua media yang biasa di pakai di laboratorium mikrobiologi. *E. coli* dapat bertahan hidup hingga suhu 60°C selama 15 menit atau pada suhu 55°C selama 60 menit.

E. coli termasuk bakteri yang menghuni saluran pencernaan, bakteri ini adalah bakteri yang paling umum untuk menunjukkan adanya pencemaran feses dalam air. Penyakit yang biasa disebabkan oleh *E. coli* adalah diare, hal ini dapat disebabkan oleh sanitasi lingkungan yang belum memadai dan higiene perorangan yang kurang baik. Penyebaran bakteri *E. coli* ini dapat terjadi melalui lalat, tangan yang kotor, dan makanan yang terkontaminasi oleh bakteri *E. coli*. Beberapa penyakit lain yang disebabkan oleh bakteri *E. coli* adalah kram perut, buang air besar yang konyol, gangguan ginjal pada anak-anak, gangguan kecemasan pada orang tua, gagal ginjal, gastroenteritis, dan keracunan makanan.

Adapun jenis-jenis bakteri *E. coli*, terdapat 4 kelas *Escherichia coli* sebagai berikut:

1. *Escherichia coli enteropatogenik (EPEC)*

Jenis ini biasa menyebabkan diare yang parah pada bayi. Jenis ini menginfeksi usus kecil menyebabkan diare infatil mirip dengan salmonellosis dengan demam, mual dan muntah.

2. *Escherichia coli enteroksigenik (ETEC)*

Jenis ini menyebabkan diare pada anak dan bayi penyakit ini mirip dengan kolera, menyebabkan infeksi pada usus kecil dengan gejala tinja berair, kram perut, mual dan subfebris.

3. *Enterohaemorrhagic Escherichia coli (EHEC)*

Jenis ini menginfeksi usus besar yang menyebabkan colitis hemoragik, nyeri perut yang hebat, diare berair disertai darah.

4. *Enteroinvasive Escherichia coli (EIEC)*

Jenis ini menginfeksi usus besar menyebabkan tinja berair, berdarah dan berlendir, kram pada perut serta demam.

Selanjutnya ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi pertumbuhan bakteri *E. coli*, yaitu:

1. Suhu

E. coli dapat tumbuh pada temperatur 7-50°C dengan suhu optimum adalah 37°C. Kemudian *E. coli* akan mati dengan pemasakan makanan dengan temperatur 70°C.

2. Aktivitas Air

E. coli akan berkembang biak pada makanan dengan aktivitas air minimum 0,95.

3. pH

E. coli dapat hidup di lingkungan makanan yang asam dengan pH dibawah 4,4

4. Ketersediaan Oksigen

E. coli adalah salah satu bakteri gram negatif bersifat anaerob dimana *E. coli* membutuhkan oksigen untuk berkembangbiak, jika banyak terdapat oksigen maka akan mudah *E. coli* untuk berkembangbiak.

G. Tinjauan Umum Metode TPC (*Total Plate Count*)

Metode Total Plate Count (TPC) adalah metode yang digunakan untuk menghitung jumlah mikroba yang terdapat dalam satu sampel atau sediaan,

metode ini juga bisa disebut dengan metode ALT (Angka Lempeng Total). Cara ini dapat menggambarkan kualitas dan kebersihan suatu bahan secara keseluruhan, namun cara ini memiliki kelemahan yaitu tidak dapat membedakan sumber pencemaran bakteri. Prinsip metode ini adalah menumbuhkan sel mikroorganisme hidup di dalam medium. Setelah itu mikroorganisme tersebut akan berkembang biak membentuk koloni yang dapat diamati secara langsung dan dihitung dengan mata tanpa menggunakan mikroskop.

Dengan menghitung koloni bakteri yang tumbuh pada media agar, metode TPC bertujuan untuk menunjukkan jumlah mikroba dalam suatu produk. Produk makanan yang di uji dengan metode ini akan dikatakan aman jika jumlah koloni bakteri tidak melebihi 1×10^8 *colony forming unit* / per ml (CFU/ML). Pada metode ini mengharuskan dilakukan teknik pengenceran sebelumnya, teknik ini bertujuan untuk mengurangi berapa banyak zat mikroba dalam sampel sehingga dapat diperhatikan dan ditentukan secara eksplisit sehingga estimasi yang sah dapat diselesaikan.

Metode TPC ini terbagi menjadi dua cara yaitu metode tuang (*pour plate*) dan metode permukaan (*surface/spread plate*). Kedua metode tersebut dibedakan dari tahap awal yaitu menggunakan media agar dan tidak menggunakan media agar. Metode tuang sampel tahap awal menggunakan pengenceran sampel yang kemudian pengenceran tersebut di tuangkan ke dalam cawan petri. Sedangkan metode permukaan harus membuat medium

kemudian menuangkan sampel ke dalam cawan petri dan membiarkan membeku.

H. State Of the Art

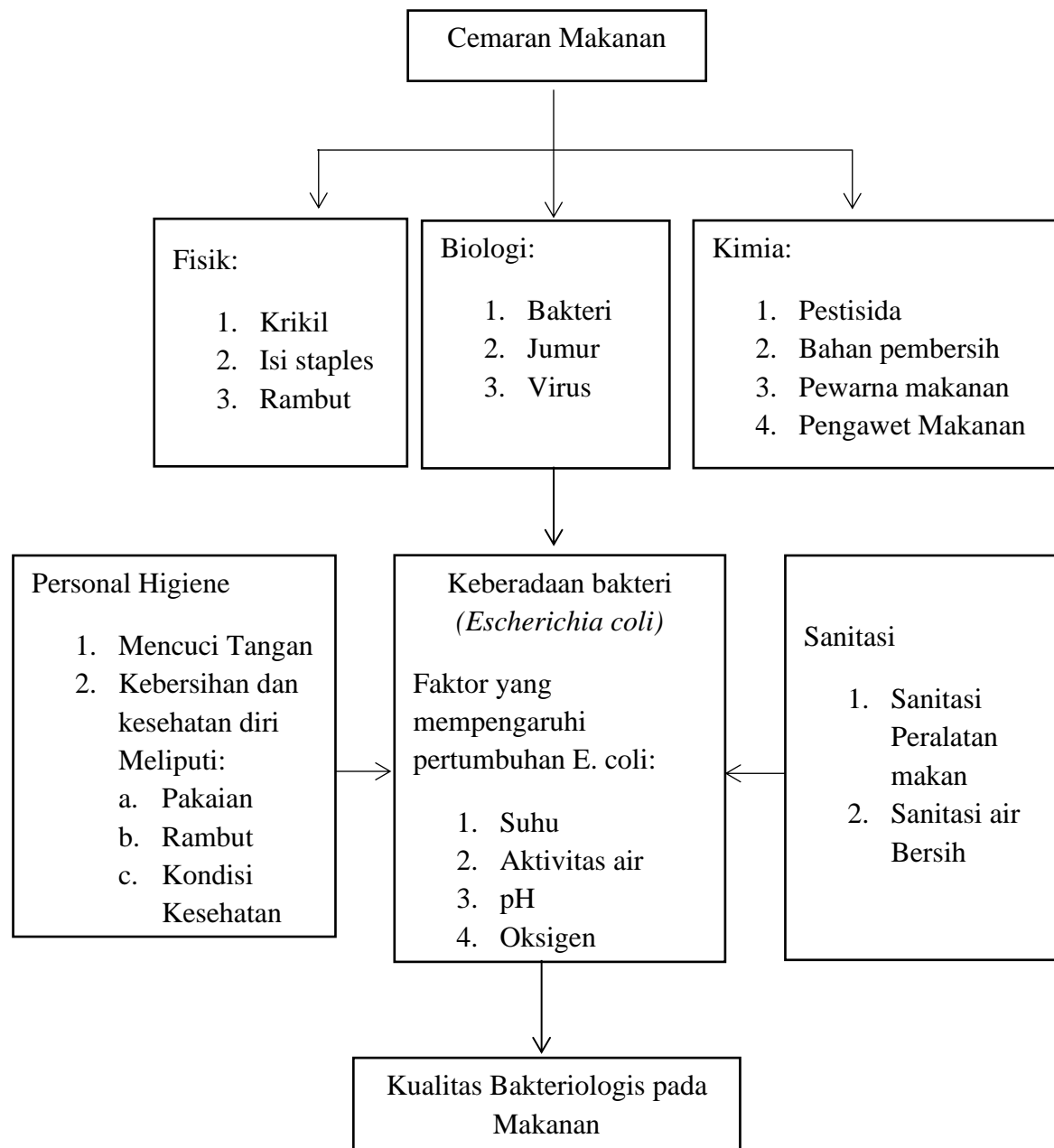
Tabel 2. State Of the Art

No.	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1.	Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri <i>Escherichia Coli</i> pada Makanan Jajanan Anak Sekolah	Hari Ghanesia Istiani, Evi Agustiani	2021	Untuk mengetahui hubungan higiene penjamah, sanitasi pengolahan makanan, penyajian makanan dengan keberadaan bakteri <i>E. coli</i> pada makanan jajanan anak sekolah dasar Kelurahan Sempur Kota Bogor Tahun 2019	Deskriptif Analitik	Hasil analisis yang diperoleh menunjukkan bahwa ada hubungan higiene penjamah (p -value = 0,004), sanitasi pengolahan makanan (p -value = 0,011), dan penyajian makanan (p -value=0,040) dengan keberadaan bakteri <i>E. coli</i> pada anak sekolah dasar di Kelurahan Sempur Kota Bogor Tahun 2019
2.	Hubungan Antara Perlakuan Terhadap Makanan dan Personal Higiene dengan Kontaminasi <i>Escherichia coli</i> pada Lalapan Kol di Rumah Makan Wilayah Langowan Kabupaten Minahasa	Tutin R. Lihu, Finny Warouw, Rahayu H. Akili	2019	Untuk mengetahui apakah ada hubungan antara perilaku terhadap makanan dan personal higiene dengan kontaminasi <i>escherichia coli</i> pada lalapan kol di rumah makan wilayah Langowan Kabupaten Minahasa	Observasional Analitik	<ul style="list-style-type: none"> a. 5 atau 35.7% lalapan kol dicuci pakai air biasa dan tidak memenuhi syarat. b. 8 atau 57.1% lalapan kol dicuci pakai air panas dan memenuhi syarat dengan nilai $p = 0,03$. c. Sebanyak 5 atau 35.7% penjamah makanan memiliki personal higiene yang kurang baik dan tidak memenuhi syarat. d. Terdapat 8 atau 42.9% penjamah makanan memiliki personal higiene yang baik dan memenuhi syarat dengan nilai $p = 0,03$ e. Ada hubungan antara perlakuan terhadap makanan dan personal higiene dengan kontaminasi <i>Escherichia coli</i> pada lalapan kol di rumah makan di wilayah Langowan Kabupaten Minahasa.
3.	Hubungan Antara Kebersihan Diri dan Praktik Higiene Penjual dengan Keberadaan <i>Escherichia coli</i> Pada	Retno Hestningsih, Mutia Farida Akhsanti,	2019	untuk mengetahui adanya hubungan kebersihan diri dan praktik higiene dengan keberadaan bakteri <i>Escherichia coli</i> pada nasi rames yang	Deskriptif Analitik	<ul style="list-style-type: none"> f. Sebesar 78,9% atau 30 nasi rames yang di jual dipasar mengandung <i>Escherichia coli</i>. g. Ada hubungan antara personal higiene ($p=0,012$) dan praktik higienen ($p=0,017$) dengan keberadaan <i>Escherichia coli</i> pada Nasi rames yang dijual di pasar tradisional Kota Semarang.

	Nasi Rames di Pasar Tradisional Kota Semarang.	Martini, Lintang Dian Saraswati.		dijual di paar tradisional kota Semarang.		
4.	Hubungan Pengetahuan dan Sikap Praktik Cuci Tangan Serta Pemilihan Kriteria Warung Makan dengan Kejadian Diare pada Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta.	Erin Tri Cahyani, Latiga Putri Cindana, Vita Dian Herawati, Anggi Putri Aria Gita.	2021	Untuk mengetahui adanya hubungan praktik cuci tangan dan kriteria pemilihan warung makan dengan kejadian kejadian diare pada mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta.	Kuantitatif Observasional	<p>a. Ada hubungan antara pengetahuan dan kriteria pemilihan warung makan dengan kejadian diare pada mahasiswa Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dengan nilai ($p=0,030$).</p> <p>b. Tidak ada hubungan antara pengetahuan diare ($p=0,588$), pengetahuan cuci tangan ($p=0,585$), sikap cuci tangan ($p=0,601$), dan sikap kriteria pemilihan warung makan ($p=0,883$) dengan kejadian diare.</p>
5.	Hubungan Perilaku Cuci Tangan dengan Kejadian Diare Pada Siswa di Sekolah Dasar Negeri 03 Delingan Karanganyar	Risa Kiranasari, Saelan, Maulana Mar'atus Solikhah	2021	Untuk mengetahui adanya hubungan perilaku mencuci tangan dengan kejadian diare pada siswa sekolah dasar negeri 03 Delingan Karanganyar.	Observasional analitik	Didapatkan nilai $p\ value\ 0.001 < 0.05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Ada hubungan antara perilaku mencuci tangan dengan kejadian diare pada siswa di SDN 03 Delingan Karanganyar.

I. Kerangka Teori

Kerangka teori adalah hasil visualisasi variabel yang akan diteliti. Variabel akan digambarkan dengan menggunakan bagan atau alur dengan skema. Berikut kerangka teori pada penelitian ini:



Gambar 1. Kerangka Teori (Restianida, 2018)