

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Umum Mengenai Pengetahuan

Indera manusia, seperti mata, hidung, pendengaran, dll. Adalah sarana yang kita gunakan untuk memperoleh pengetahuan tentang dunia di sekitar kita. Periode dari penginderaan hingga produksi pengetahuan sangat ditentukan oleh kualitas persepsi dan derajat fokus. Sejauh mana seseorang mengenal sesuatu itu berbeda-beda. Mendengar dan melihat adalah sarana utama yang digunakan kebanyakan orang untuk memperoleh informasi. Ada maksimal enam tingkatan pengetahuan seseorang (Soekidjo Notoatmodjo, 2010)

1. Tahu (*Know*), satu tingkat pengetahuan adalah kemampuan untuk mengingat kembali informasi yang dipelajari sebelumnya, yang dapat terdiri dari informasi yang dipelajari dan informasi yang diperoleh sebagai stimulus. Pertanyaan, penyebutan, penegasan, dan metode lain digunakan untuk memastikan apakah seseorang mengetahui sesuatu atau tidak.
2. Memahami (*Comprehetion*), kemampuan menganalisis dan menjelaskan informasi secara akurat tentang suatu hal yang dikenali. Seseorang yang mengetahui materi pelajaran akan dapat mendeskripsikannya, menarik kesimpulan tentangnya, dan membuat proyeksi tentangnya.
3. Aplikasi (*Application*), kemampuan untuk menerapkan apa yang telah diajarkan dan dipahami ke dalam penerapan praktis di dunia nyata

(Application). Hukum, formula, prosedur, dan konsep semuanya dapat digunakan dalam keadaan baru.

4. Analisis (*Analysis*), untuk mengkarakterisasi dan memisahkan, dan untuk mencari hubungan yang relevan atau komponen yang ada dalam suatu entitas. Jika Anda dapat memecah pemahaman Anda tentang suatu hal menjadi potongan-potongan kecil dan memasukkannya ke dalam kategori yang lebih mudah dikelola, Anda memiliki pengetahuan analitis.
5. Sintesis (*Synthesis*), adalah kapasitas seseorang untuk menempatkan atau menghubungkan secara logis dari bagian-bagian informasi yang mereka peroleh. Kemampuan untuk mensintesis formulasi baru dari yang lama juga dapat ditunjukkan melalui sintesis.
6. Evaluasi, kemampuan untuk memberikan penilaian yang dapat dipertanggungjawabkan atau akurat mengenai sesuatu hal.

Berikut beberapa aspek yang mungkin mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang, seperti yang digariskan oleh (Budiman, 2013):

1. Pertama, pendidikan adalah proses usaha untuk mengubah karakter seseorang melalui instruksi formal. Individu yang lebih berpendidikan dapat menerima dan memproses informasi baru dengan lebih cepat, menghasilkan pengetahuan yang lebih menyeluruh.
2. Pengetahuan secara signifikan dipengaruhi oleh jumlah dan kualitas informasi yang diterima seseorang. Kecerdasan dan kemampuan seseorang hanya dapat tumbuh melalui pemaparan materi yang berhubungan dengan pembelajaran secara berulang-ulang.

3. Ketiga, memiliki pengalaman orang lain untuk dipelajari sangat berharga jika Anda pernah menemukan diri Anda dalam situasi yang sama.
4. Keempat, pengaruh ekonomi terhadap pendidikan, atau kemampuan untuk mempelajari hal-hal baru. Jika kondisi ekonomi dan sosial menguntungkan, pengetahuan yang diperoleh juga akan baik, dan sebaliknya.
5. Kelima, pengetahuan seseorang mungkin dipengaruhi secara positif atau negatif oleh norma dan tradisi budaya seseorang.
6. Penuaan, dalam arti bahwa seiring bertambahnya usia, kecerdasan dan kapasitas seseorang untuk memahami menjadi matang, mengarah pada lebih banyak pembelajaran.

B. Tinjauan Umum Mengenai Personal Higiene Makanan

Kebersihan dalam konteks tubuh sendiri berasal dari dua kata Yunani yang berarti "sehat" dan "individu". Mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik sangat penting untuk kesejahteraan fisik dan mental seseorang (Natalia Erlina Yuni, 2015).

Kebersihan pribadi yang benar memastikan bahwa makanan tidak tercemar, melindungi dari penyebaran penyakit, dan melindungi kesehatan orang yang menyiapkan dan menyajikannya. Kehadiran mikroorganisme seperti *E. coli* dalam makanan olahan seringkali merupakan akibat dari kecerobohan penjamah makanan. Theodor Escherich, seorang ahli mikroba usus, berjasa menemukan *E. Coli*. Escherich mengidentifikasi bakteri coli sebagai sumber penyakit di luar usus (Vaidyanathan et al., 2010).

Kebersihan pribadi sangat penting untuk kenyamanan, keamanan, dan kesehatan seseorang. Dengan cara yang sama bahwa individu yang sehat dapat menjaga kesehatannya sendiri, mereka yang sakit atau cacat fisik membutuhkan bantuan perawat untuk melakukan tugas perawatan diri yang paling dasar sekalipun. Selain itu, praktik higiene klien dipengaruhi oleh berbagai faktor individu, sosial, dan budaya (Natalia Erlina Yuni, 2015).

Banyak pekerja di industri makanan tidak sehat, yang meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan. Selain itu, makanan dapat mengandung senyawa berbahaya karena kurangnya keahlian dari mereka yang mengelolanya. Meskipun sebagian besar restoran umum menggunakan prosedur penyajian dan peralatan dapur yang sangat mendasar, mereka sering kali menggunakan bahan kimia berbahaya saat menyiapkan makanan (Manalu & Suudi, 2017).

Pengetahuan dan komitmen terhadap higiene sanitasi makanan di antara mereka yang menangani makanan sangat penting untuk pengembangan praktik higiene perorangan yang efektif. Handayani dkk. (2015) menemukan bahwa hanya 48,10% dan 53,16% pekerja makanan yang memiliki pengetahuan dan sikap yang memadai. Akibatnya, lebih sedikit tangan yang menyentuh makanan, yang dapat membahayakan kebersihan dan keamanannya (Febriyani et al., 2022).

Karena relevansinya untuk mencegah penyebaran infeksi yang berpotensi berbahaya, manajemen higiene merupakan keterampilan yang berharga (Prabu, 2008). Penyakit seperti kudis, radang, dan penyakit

pencernaan lebih mudah menyebar pada tubuh yang tidak bersih, dan organ seperti kulit dapat menjadi tidak berguna jika kebersihan yang memadai tidak dilakukan (Sudarto, 1990). Salah satu strategi terbaik untuk mencegah penyebaran penyakit seperti gastroenteritis adalah dengan mempraktikkan kebersihan pribadi yang baik. Menjaga kebersihan pribadi yang baik adalah salah satu upaya kami untuk menangkal jenis flu burung yang saat ini sedang menyebar yang dikenal sebagai Covid-19:

1. Jaga kebersihan dengan menjaga pakaian, rumah, dan lingkungan sekitar.
2. Mencuci tangan secara teratur dengan sabun dan air harus menjadi rutinitas.
3. Jaga pola makan Anda tetap bersih dan sehat untuk kesehatan yang optimal.
4. Melindungi pertahanan tubuh dan menjaganya tetap fit secara fisik.
5. Mengenakan masker untuk menutupi mulut dan hidung dianjurkan baik di dalam maupun di luar tempat kerja.
6. Taruh sampah di tempatnya.
7. Tingkatkan asupan air.
8. Tidak menggunakan perhiasan, menggunakan masker, celeme, sarung tangan (pada proses pengolahan tidak seluruhnya menggunakannya), dan sepatu boots.
9. Kuku pendek dan tidak dicat adalah hal biasa.
10. Jagalah rambut Anda tetap pendek dan rapi (atau tutupi dengan topi koki) setiap saat.

11. Jangan berlebihan dengan riasan.
12. Jangan menyeka wajah Anda dengan tangan saat bekerja; sebagai gantinya, gunakan saputangan.
13. Jangan merokok di dapur, jangan batuk saat makan, dan jangan mencicipi apa pun yang baru saja Anda siapkan.
14. Pertahankan rotasi sepatu secara teratur dan penggantian kaus kaki setiap hari.

C. Tinjauan Umum Mengenai Penjamah Makanan

Pekerja di industri makanan memiliki kontak langsung dengan makanan dan peralatan di setiap langkah, mulai dari pengadaan hingga penyimpanan hingga transportasi hingga layanan. Pekerja makanan dapat menyebarkan polutan fisik, kimia, dan biologis ke makanan yang mereka sentuh. Aktivitas manusia dapat mencemari makanan, seperti makan dengan tangan kotor, bersin, atau memercikkan ludah, menyisir rambut di dekat tempat makan, atau makan sambil memakai perhiasan. Saat menangani makanan, seseorang harus menjaga standar kebersihan pribadi yang tinggi, termasuk penggunaan sabun dan air setelah digunakan, penggunaan alat yang bersih (seperti garpu, sendok, dan penjepit), dan penggunaan tangan yang bersih dan kuku (Kemenkes RI, 2013).

Karena mereka memainkan peran penting, keahlian penanganan makanan mungkin tidak selalu mencerminkan praktik terbaik di industri. Sebagai buktinya, ia melihat keadaan fasilitas pelatihan kuliner di Taiwan, di mana ia menemukan bahwa faktor sanitasi termasuk mencuci tangan yang

memadai sering diabaikan (Furuse et al., 2020). Oleh karena itu, harus ada standar yang dapat digunakan untuk mengukur penjamah makanan, dan penerapan standar tersebut harus tunduk pada audit reguler. Tappes berpendapat bahwa, untuk mengurangi risiko penyakit bawaan makanan, sangat penting bagi lembaga yang menyajikan makanan untuk menetapkan standar operasional yang ketat untuk higiene dan sanitasi makanan.

Semua karyawan yang bersentuhan dengan makanan harus menjalani pelatihan awal dan berkelanjutan tentang higiene dan sanitasi makanan. Bahwa pengetahuan penjamah makanan dapat ditingkatkan dengan pelatihan dan instruksi dan kemudian digunakan dalam proses pengolahan makanan konsisten dengan temuan Adane di Ethiopia (Adane et al., 2018). Jika mengubah pola pikir melalui pendidikan dan pengaturan dapur yang sudah terbukti benar akan mengurangi kontaminasi coliform dan E. coli dalam makanan, seperti yang dikemukakan Gautm dalam tesis PhD-nya di Nepal, maka semua orang harus melakukannya (Sorensen, 2017).

Kesehatan pribadi dan kesejahteraan mental hanyalah dua dari sekian banyak bidang yang mungkin terkena dampak positif dengan memelihara lingkungan yang bersih setiap hari. Keamanan makanan berhubungan langsung dengan kebersihan dan kesehatan mereka yang bekerja dengan makanan. Salah satu sumber pencemar fisik, kimia, dan biologis dalam makanan adalah orang-orang yang bekerja dengannya. Kebersihan mengacu pada tindakan yang diambil seseorang untuk menjaga kesehatan dan kesejahteraannya sendiri (Sri Rejeki, 2015).

1. Tujuan personal hygiene adalah untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memperbaiki personal hygiene yang kurang, pencegahan terhadap penyakit, memelihara kebersihan diri seseorang, menciptakan keindahan, dan meningkatkan percaya diri seseorang.
2. Pertimbangan seperti persepsi diri seseorang, norma budaya, status sosial ekonomi, tingkat pendidikan, kepercayaan dan perilaku yang berhubungan dengan kebersihan, dan kesehatan semuanya memiliki peran dalam tingkat kebersihan seseorang.
3. Mengikuti rejimen perilaku teratur, sehat, dan higienis, termasuk sering mandi dan menyikat gigi, merupakan bagian penting dari menjaga kebersihan pribadi.

G. State Of Art

Tabel 1 State Of Art

No	Judul artikel	Nama penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1	Hubungan pengetahuan dengan sikap dan higiene perorangan (<i>personal hygiene</i>) penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan asrama putri	Edinda Ayu Miranti dan Annis Catur Adi	2016	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perasaan para penjamah makanan di asrama putri mengenai pengetahuan dan praktik kebersihan diri mereka sendiri.	Observasional	Peserta studi ini mendapat skor di atas rata-rata pada ukuran pengetahuan (55,0%) dan sikap (65,0%) namun sedikit di atas rata-rata (85,0%) pada ukuran kebersihan pribadi. Pengetahuan dan sikap tidak berhubungan ($p>0,10$), namun pengetahuan dan kebersihan berhubungan ($p<0,10$), berdasarkan temuan uji hubungan. Perbedaan pada penelitian ini pada teknik pengambilan sampel disini menggunakan sampling jenuh sedangkan pada peneliti menggunakan teknik total sampling dan pada kuesioner yang digunakan berdasarkan Permenkes RI No 1096/Menkes/Per/IV/2011 sedangkan peneliti

						menggunakan UU Kemenkes RI No 14 Tahun 2021. Persamaan pada penelitian ini variabel yang digunakan sama.
2	Kondisi sanitasi dan personal hygiene penjamah makanan dengan keberadaan <i>Escherichia Coli</i> pada peralatan makan di rumah makan area Bandar sam ratulangi manado	Irmawaty Buleno, Jasman, Suwarja, dan Agnes T. Watung	2018	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji prevalensi <i>Escherichia coli</i> pada hidangan yang digunakan di restoran di lingkungan Bandar Sam Ratulangi Manado, dan untuk mengidentifikasi korelasi antara sanitasi yang buruk dan kurangnya perhatian terhadap kebersihan pribadi di antara mereka yang bekerja dengan makanan.	Observasional	Analisis data univariat menunjukkan 80% syarat ketersediaan air bersih terpenuhi, 20% tidak terpenuhi, 60% tidak terpenuhi untuk pembuangan air limbah, 40% terpenuhi untuk ketersediaan tempat mencuci peralatan makan, 60% tidak terpenuhi untuk ketersediaan tempat mengolah makanan, dan 45% tidak terpenuhi untuk kebersihan diri. Keunikan penelitian ini terletak pada pemilihan variabel independennya. Penelitian ini merupakan penelitian cross-sectional karena sama-sama mengandalkan pengambilan sampel secara acak.
3	Hygiene sanitasi dan perilaku	Sri Indra Trigunarso	2020	Penelitian ini bertujuan untuk	Deskriptif Analitik	Penelitian menemukan bahwa di lingkungan sekolah

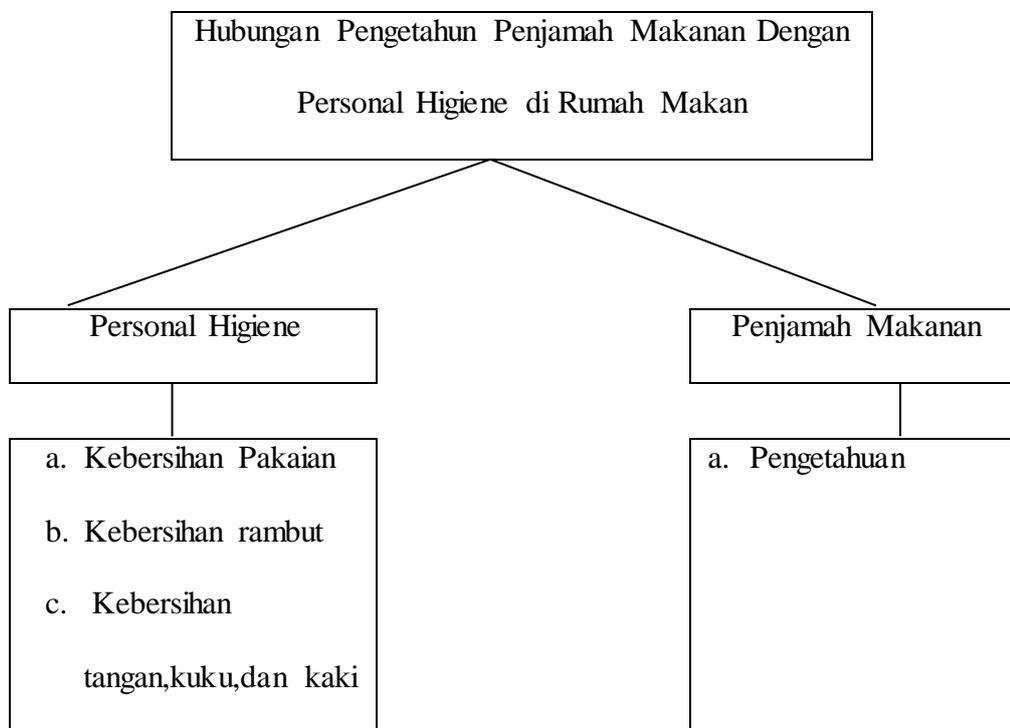
	penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah			mengukur hubungan antara kebersihan, praktik sanitasi, dan perilaku penjamah makanan dengan prevalensi kuman pada jajanan sekolah yang disediakan oleh Yayasan Kartika Jaya di Bandar Lampung.		Yayasan Kartika Jaya di Kota Bandar Lampung, terdapat korelasi antara jumlah kuman pada jajanan dan kebersihan toilet serta perilaku penyiapan makanan. Nilai p untuk tautan ini adalah 0,0001. Perbedaan antara penelitian ini dan penelitian serupa lainnya adalah bahwa penelitian ini berfokus pada kebersihan jajanan sekolah daripada kebersihan pribadi peneliti di tempat makan. Penelitian ini merupakan penelitian cross-sectional karena sama-sama mengandalkan pengambilan sampel secara acak.
4	Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku hygiene sanitasi rumah makan di wilayah kerja puskesmas jalaksana	Muhammad Wildan Khaerudin, Ernawati, Fitri Hartati, dan Handitia Kastiana	2021	Tujuan utama penelitian ini adalah untuk memastikan seberapa banyak staf restoran mengetahui dan peduli terhadap sanitasi dan kebersihan.	Kuantitatif	Studi tersebut menemukan bahwa 91,2% penangan memiliki keahlian yang sangat baik, 94,1% memiliki sikap positif, dan 97,1% menunjukkan perilaku positif. Nilai p-value uji hipotesis pada penelitian ini sebesar 0,915 yang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan

						antara pengetahuan dengan perilaku hygiene sanitasi pekerja restoran. Sikap staf restoran tidak berhubungan dengan praktik kebersihan dan sanitasi mereka (p-value = 0,032). Jika dibandingkan dengan metode penelitian tradisional yang hanya mengandalkan informasi akademis, metode ini menggunakan perspektif penjamah makanan. Tempat makan yang sama dijadikan sebagai pembanding dalam penelitian ini.
5	Pengaruh media poster pada pengetahuan dan praktik personal hygiene penjamah makanan di katering senjani kitchen malang	Salsabilla Fauziah Rahayu, Nurul Hikmah, dan Carissa Cerdasari	2022	Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi dampak poster terhadap sikap dan perilaku penjamah makanan di Twilight Kitchen, sebuah usaha katering yang berbasis di Malang.	Deskriptif	Sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster, rata-rata skor kesadaran penjamah makanan terhadap kebersihan diri adalah 70,7 (cukup). Setelah dilakukan tindakan naik menjadi 82,7 (sangat baik). Sebelum dilakukan intervensi pemasangan pengingat kebersihan, penjamah makanan mempunyai nilai rata-rata

						<p>sebesar 55,7 (kurang). Intervensi tersebut menghasilkan peningkatan yang memuaskan sebesar 73,0. Penelitian ini berbeda dalam fokusnya pada dampak media poster dan metodologinya. Mirip dengan penelitian lain, penelitian ini juga berupaya menilai tingkat pendidikan dan kebersihan di antara mereka yang menyiapkan dan menyajikan makanan.</p>
--	--	--	--	--	--	---

H. Kerangka Teori

Kerangka teori muncul dari representasi visual hubungan antar variabel independen penelitian. Skema dan grafik dapat digunakan untuk menggambarkan hubungan antar variabel. Kerangka teori yang diwakili oleh bagan atau alur ini diciptakan oleh Lawrence Green. Penelitian ini didasarkan pada kerangka teori sebagai berikut:



Gambar 1 Kerangka Teori Sumber Lawrence Green (Soekidjo Notoatmodjo, 2011)