

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Mengenai Makanan

Makanan adalah kebutuhan dasar bagi semua makhluk hidup terutama manusia dibutuhkan sebagai sumber utama bagi pemenuhan kebutuhan seperti karbohidrat, protein, mineral, dan vitamin (Catur, 2019). Namun jika makanan yang dikonsumsi tidak aman maka tidak dapat memenuhi kebutuhan nutrisi yang sehat dan aman bagi masyarakat (Kemenkes ri, 2011).

Makanan merupakan kebutuhan sangat pokok bagi manusia maupun hewan yang mempunyai fungsi untuk mengatur metabolisme, menambah energi, dan untuk membuat pertahanan bagi tubuh agar dapat terhindar dari penyakit, selain itu juga dapat membantu pertumbuhan serta peningkatan dari tubuh manusia (Rohman, 2018).

Produk makanan berasal segala sesuatu yang sumbernya berasal dari hayati atau air baik yang diolah maupun tidak, makanan juga merupakan kebutuhan utama yang diperlukan setiap saat dan tentunya perlu dilakukan pengolahan serta penyajian yang baik dan benar supaya manfaat yang ada pada makanan bisa didapat oleh manusia (Saparinto, 2010).

Makanan adalah kebutuhan yang mendasar, mengkonsumsi makanan yang aman adalah salah satu cara untuk memelihara kesehatan karena makanan juga dapat menyebabkan gangguan kesehatan jika tidak diolah dan disajikan dengan baik dan benar, oleh sebab itu wajib untuk memastikan

makanan agar tidak terkontaminasi pada saat proses pengolahan dan penyajiannya (Yulia, 2016).

Selain memenuhi syarat aman, syarat gizi, tampilan yang menarik, rasa yang enak untuk dikonsumsi makanan juga harus memiliki kelunakan yang sesuai dan juga harus terbebas mikroorganisme yang dapat mengakibatkan makanan tersebut bisa cepat membusuk atau mengalami kerusakan. Selain itu makanan juga merupakan sumber penularan penyakit jika kebersihannya tidak dijaga dengan baik ketika melakukan pengolahan dan penyajian makanan (Roza, 2014).

Menurut Anggraini (2018) dikarenakan makanan merupakan kebutuhan utama bagi manusia maka agar dapat bisa bermanfaat bagi tubuh manusia maka harus dikelola dengan cara yang baik dan benar dan juga makanan yang dikonsumsi oleh manusia harus memenuhi kriteria aman dan tidak menimbulkan penyakit. Menurut paradigma kesehatan lingkungan makanan dapat menjadi media penularan penyakit apabila terjadi kontaminasi didalamnya.

B. Tinjauan Mengenai Rumah Makan

Rumah makan menurut Aspiani (2019) merupakan industri yang ruang lingkupnya berupa industri jasa boga yang meliputi pengolahan serta penyajian makanan. Rumah makan juga merupakan sentra usaha penyediaan makanan dan juga minuman yang umumnya dikonsumsi langsung di tempat penjualan seperti warung nasi, kantin, kafe, dan lain sebagainya.

Rumah makan juga merupakan tempat yang sering dikunjungi oleh masyarakat umum oleh sebab itu perlu perhatian khusus dari segi *hygiene* dan sanitasi baik berupa keadaan dari tempat makan maupun keadaan dari penjamah makanan dan jika keduanya tidak memenuhi syarat maka akan menimbulkan bahaya kesehatan (L. Nuraini, 2019). Menurut Ayu Reza (2019) terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan misalnya aspek penanganan makanan dan minuman seperti memperhatikan bahan makanan, air, bahan tambahan pangan, peralatan yang digunakan, sarana penjamah dan penjamah makanan. Dari aspek yang telah dituliskan hal tersebut dapat mempengaruhi kualitas dari makanan.

Dalam menyelenggarakan usaha rumah makan pada umumnya pemilik hanya mementingkan segi komersil saja, dapat dilihat dari wabah penyakit perut maupun KLB (Kejadian Luar Biasa) yang disebabkan oleh dari kelalaian penjamah makanan maupun kurangnya pengetahuan mengenai kebersihan penyelenggaraan makanan pada penjamah maupun pemilik rumah makan. Dalam hal ini perlu penatalaksanaan yang baik dan benar agar tidak terjadi masalah kesehatan seperti *food borne disease* yang diakibatkan kurangnya *hygiene* dalam pengolahan dan penyajian dalam makanan. (Yusmati, 2020).

Rumah makan dan juga restoran yang sudah berjalan harus memiliki izin usaha dari instansi terkait yaitu berupa surat tanda pernyataan layak *hygiene* sanitasi rumah makan dan restoran. Sertifikat ini akan dikeluarkan oleh instansi terkait seperti Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Untuk dapat

mendapatkan sertifikat tersebut pemilik usaha harus memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan sehingga rumah makan dan restoran dapat layak menjalankan usahanya (Nomia Sari, 2016).

C. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Praktik *Hygiene*

Notoatmodjo (2014) menyebutkan bahwa kesehatan seseorang dipengaruhi oleh faktor perilaku dan faktor diluar perilaku, berdasarkan teori dari Lawrence Green terdapat 3 faktor yang mempengaruhi perilaku yaitu faktor predisposisi (*predisposing factors*) yang ada pada bentuk pengetahuan, sikap, kepercayaan, dll. Faktor pendukung (*enabling factors*) yang ada dalam bentuk lingkungan fisik, ketersediaan fasilitas kesehatan, dan faktor pendorong (*reinforcing factors*) ada dalam bentuk sikap, perilaku, serta pengawasan dari kelompok tertentu yang menjadi acuan bagi masyarakat.

Berdasarkan uraian dari teori tersebut, dapat disimpulkan bahwa yang berhubungan dengan pengetahuan dan sikap terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan dikelompokkan menjadi tiga faktor sebagai berikut :

1. Faktor predisposisi (*predisposing factors*)

Faktor predisposisi ini terwujud melalui pengetahuan, sikap, dan juga karakteristik responden seperti umur, jenis kelamin, dan juga tingkat pendidikan.

2. Faktor pendukung (*enabling factors*)

Faktor pendukung tersebut diwujudkan dalam bentuk lingkungan, fisik, dan atau tidaknya fasilitas kesehatan untuk masyarakat seperti air bersih, tempat cuci tangan, tempat pembuangan sampah, dll.

3. Faktor pendorong (*reinforcing factors*)

Faktor pendorong tersebut diwujudkan dalam bentuk sikap serta perilaku petugas seperti tokoh agama, tokoh masyarakat, dan petugas kesehatan yang dimana kelompok tersebut perilakunya dijadikan referensi dari perilaku masyarakat. Kemudian peran dari tokoh tersebut dapat dijadikan acuan bagi masyarakat untuk dapat berperilaku sehat selain dari memiliki pengetahuan dan sikap positif serta dukungan melalui fasilitas yang diberikan oleh para tokoh masyarakat serta petugas kesehatan itu sendiri. Perilaku dari seseorang atau masyarakat dapat disimpulkan bahwa akan ditentukan melalui pengetahuan, sikap, kepercayaan, tradisi, dan lain sebagainya kemudian juga dipengaruhi oleh ketersediaan fasilitas, sikap.

D. Tinjauan Mengenai Penjamah Makanan

Penjamah makanan atau *food handler* adalah seseorang yang melakukan kontak secara langsung terhadap makanan dan juga peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikannya. Kontak secara langsung tersebut mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, hingga penyajian. Tenaga penjamah makanan memegang peranan penting karena merupakan salah satu faktor dalam menyediakan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan (Silalahi, 2019).

Menurut SK Menteri RI Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga penjamah makanan merupakan orang yang melakukan kontak langsung atau turun tangan untuk melakukan pengolahan makanan. Tidak hanya melakukan kontak langsung kepada makanan

penjamah makanan juga melakukan kontak langsung terhadap peralatan yang digunakan selama mengolah makanan.

Agar makanan yang disajikan dan diolah oleh tenaga penjamah makanan tidak menyebabkan kontaminasi bakteri maka tenaga penjamah makanan wajib untuk melaksanakan praktik *hygiene* dan sanitasi pada tempat atau lingkungan dimana mereka bekerja karena manfaat yang akan didapatkan nantinya akan mempengaruhi kualitas dari makanan yang akan mereka olah dan sajikan (Sheryn, 2021).

Terdapat hal-hal yang dapat diperhatikan untuk tenaga penjamah makanan untuk melakukan pengolahan serta penyajian makanan agar tidak terjadinya penularan penyakit oleh bawaan makanan dan kontaminasi mikroorganisme patogen yang tertera dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/ Menkes/PER/VI/2011 adalah sebagai berikut :

1. Tidak merokok didepan makanan yang diolah maupun disajikan.
2. Tidak makan dan mengunyah.
3. Tidak memakai perhiasan.
4. Selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja, dan setelah keluar dari toilet.
5. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan bersih.
6. Tidak banyak berbicara dan menggunakan penutup mulut (masker) saat mengolah makanan.
7. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan keperluannya.

8. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih.
9. Tidak menyisir rambut didekat makanan yang diolah maupun disajikan.

Untuk mengurangi resiko terjadinya kontaminasi silang pada makanan ada syarat yang wajib dipenuhi oleh seseorang yang terlibat dalam pekerjaan melakukan pengolahan dan penyajian makanan yaitu memiliki pengetahuan yang benar dan cukup mengenai bagaimana cara melakukan pengolahan dan penyajian makanan yang baik dan benar (Mulyani, 2017). Ketika tenaga penjamah makanan tidak pernah ikut serta dalam pelatihan atau kursus tenaga penjamah makanan maka pengetahuan mengenai *hygiene* makanan yang mereka miliki akan kurang dan akan terlihat ketika mereka melakukan pekerjaan ketika mengolah dan menyajikan makanan (Tanaiyo, 2018).

E. Tinjauan Mengenai Praktik *Hygiene*

Praktik merupakan suatu sikap dari terwujudnya suatu tindakan. Untuk dapat terwujud menjadi suatu perbedaan antara sikap atau tindakan dibutuhkan suatu kondisi atau faktor pendukung yang memungkinkan yang terwujud dalam bentuk sarana dan dukungan dari pihak terkait (Notoatmodjo, 2010).

Hygiene merupakan upaya dalam kesehatan yang memfokuskan upaya tersebut terhadap kesehatan perorang atau upaya kesehatan individu yang khusus meliputi usaha yang dilakukan untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan baik untuk individu maupun masyarakat (Rejeki, 2015).

Praktik *hygiene* perorangan penting dilakukan untuk memelihara dan melindungi makanan yang diolah agar tidak terkontaminasi oleh bakteri yang dapat merugikan kesehatan manusia. Jika tenaga penjamah makanan memiliki praktik *hygiene* yang buruk maka hal tersebut akan menyebabkan kontaminasi pada makanan hal ini juga dipengaruhi oleh pengetahuan dari tenaga penjamah mengenai praktik *hygiene* (Gading, 2017).

Agar tidak terjadinya persebaran penyakit melalui makanan serta untuk menjaga keamanan dari makanan maka pemeliharaan *hygiene* pada perorangan atau pada penjamah makanan wajib untuk dilakukan (Nuraini, 2019). *Hygiene* perorangan pada setiap penjamah makanan yang bekerja perlu dijaga dengan baik agar kualitas dan kesehatan makanan yang disajikan akan baik pula (Moehji, 2017).

F. Tinjauan Mengenai Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari deteksi manusia, atau hasil pengetahuan dari individu mengenai suatu subjek melalui indra yang dimilikinya. Sebagian besar pengetahuan yang didapat oleh seseorang diperoleh melalui mata, dan juga melalui telinga (Notoatmodjo, 2010). Menurut Notoatmodjo (2017) seseorang memperoleh pengetahuan sebagian besar melalui mata, dan juga melalui telinga. Pengetahuan atau kognitif menurut Notoatmodjo adalah ranah yang sangat penting dari terbentuknya suatu sikap dari seseorang (*over behavior*).

Pengetahuan erat hubungannya dengan pendidikan yang kemudian disimpulkan bahwa pendidikan formal adalah salah satu faktor dari

berpengaruhnya pengetahuan, yang kemudian dapat diharapkan bahwa dengan tingginya pendidikan seseorang maka pengetahuan yang didapat akan semakin luas, dan apabila seseorang memiliki pendidikan yang rendah maka pengetahuan yang didapat akan rendah juga. Lebih banyak pengetahuan tidak mutlak didapatkan dari pendidikan formal saja melainkan bisa didapatkan melalui pendidikan non formal (Wawan, 2017).

Ada enam tingkatan yang menjelaskan bahwa pengetahuan dari seseorang mengenai suatu subjek memiliki intensitas yang berbeda-beda lalu kemudian dijelaskan pada hal sebagai berikut (Daryanto, 2017) :

1. Tahu (*Know*), tahu diartikan sebagai mengingat kembali materi yang telah diajarkan sebelumnya, pada tingkat ini tahu mengingat kembali sesuatu yang telah dipelajari. Kemudian, tahu dapat dijadikan patokan untuk mengukur bahwa seseorang mengetahui apa yang telah dipelajari dengan menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, dan juga menyatakan serta tahu juga adalah tingkat pengetahuan yang paling rendah.
2. Memahami (*Comprehension*), seseorang yang telah mempelajari suatu materi atau subjek harus dapat menguraikan dan menyimpulkan apa yang telah dipelajari dan dipahami karena pengertian dari memahami itu sendiri merupakan kemampuan untuk menguraikan secara baik dan benar terhadap materi dan subjek yang sudah diketahuinya.
3. Aplikasi (*Application*), menggunakan materi yang telah dipelajari pada suatu keadaan adalah suatu pemahaman dari aplikasi selain itu dapat

diartikan juga seperti melakukan penggunaan metode dan lain sebagainya dalam situasi atau kondisi yang lain.

4. Analisis (*Analysis*), merupakan kemampuan untuk menguraikan suatu subjek kedalam suatu bagian-bagian.
5. Sintesis, merupakan suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi yang telah ada sebelumnya dengan kata lain sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan untuk menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu keseluruhan yang baru.
6. Evaluasi, berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian itu berdasarkan dari suatu kriteria yang telah ada.

Menurut Fitriani (2017) ada faktor-faktor yang dapat berpengaruh terhadap pengetahuan, diantaranya sebagai berikut :

1. Pendidikan, berpengaruh terhadap proses pada sebuah pembelajaran semakin mudah seseorang tersebut untuk dapat menerima sebuah informasi maka tinggi tingkat pendidikan dari seseorang tersebut.
2. Media massa/sumber informasi, sarana komunikasi yang tersedia pada saat ini dan juga kemajuan teknologi yang semakin memadai membuat media massa dapat menjadi sumber informasi dan juga dapat mempengaruhi pengetahuan masyarakat terhadap suatu informasi.
3. Sosial Budaya dan Ekonomi, melalui kebiasaan atau tradisi dan status ekonomi dari masyarakat juga menentukan apakah pengetahuan yang mereka dapatkan sudah cukup baik atau tidak apakah sudah cukup benar

atau tidak yang kemudian sosial budaya dan ekonomi nantinya juga akan mempengaruhi tingkat pengetahuan dari masyarakat.

4. Lingkungan, juga dapat menjadi perantara dalam proses masuknya pengetahuan ke dalam individu apakah berpengaruh atau tidak. Lingkungan sendiri merupakan segala sesuatu yang berbentuk fisik, biologis, maupun sosial yang ada di sekitar kita.
5. Pengalaman, pengalaman bisa didapatkan melalui pengalaman pribadi atau pengalaman yang didapat oleh orang lain dan dari pengalaman pengetahuan juga bisa didapatkan. Untuk memperoleh kebenaran suatu pengetahuan pengalaman bisa menjadi salah satu cara untuk mengetahuinya.
6. Usia, semakin bertambahnya usia maka akan semakin berkembang pola pikir dan daya tangkap seseorang sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin banyak, karena usia sangat mempengaruhi daya tangkap serta pola pikir dari seseorang.

Masa kerja atau lama kerja juga dapat berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan seseorang, masa kerja atau lama kerja merupakan merupakan suatu kurun waktu dari seseorang bekerja di tempat kerja (Tarwaka, 2017). Masa kerja juga merupakan lamanya seorang pekerja menyumbangkan tenaganya pada tempat kerja. Semakin banyak masa kerja atau lama kerja dari seorang pekerja maka akan dapat mempengaruhi kinerja yang dihasilkan, begitu juga dengan pengetahuan semakin lama seseorang itu bekerja akan mendapatkan pengetahuan yang lebih banyak (Rudiansyah, 2014).

Pengukuran tingkat menurut Arikunto (2010) dikategorikan sebagai :

- a. Tingkat pengetahuan dikatakan baik jika nilainya $\geq 76-100\%$
- b. Tingkat pengetahuan dikatakan cukup jika nilainya $60-75\%$.
- c. Tingkat pengetahuan dikatakan kurang jika nilainya $\leq 60\%$.

Pengukuran tingkat pengetahuan menurut Budiman dan Riyanto (2013) dikelompokkan menjadi dua kelompok saja apabila respondennya adalah masyarakat umum, pengukurannya yaitu :

- a. Tingkat pengkategorian baik nilainya adalah $> 50\%$.
- b. Tingkat pengkategorian kurang baik nilainya adalah $\leq 50\%$.

G. Tinjauan Mengenai Sikap

Sikap adalah suatu ekspresi perasaan dari seseorang yang merefleksikan kesukaan atau ketidaksukaannya terhadap suatu dari objek (Damiati, 2017). Sikap yang diartikan oleh Psikologi Sosial adalah sebagai evaluasi positif atau negatif dari sebuah reaksi terhadap suatu situasi atau aspek lain dan memungkinkan untuk kita memprediksi dan mengubah perilaku dari masyarakat (Palupi, 2017).

Sikap Menurut Nurmala (2018) sikap lebih bersifat sebagai reaksi emosional terhadap sebuah rangsangan yang dibagi kedalam lima tingkatan yaitu: Menerima jika apabila individu tersebut memiliki kemauan untuk mengamati dorongan yang telah diterima, Merespon apabila individu telah menunjukkan respon perilaku yang terlihat terhadap dorongan yang diterima, Menghargai jika apabila individu tersebut mulai memberikan penghargaan dorongan tersebut kepada orang lain, Mengambil Tanggung Jawab jika

apabila individu tersebut telah menerima segala dampak dari pilihannya dan bersedia untuk melakukannya.

Terdapat lima faktor yang memiliki pengaruh terhadap sikap dengan suatu objek lain menurut Azwar (2012), adalah sebagai berikut :

- a. Pengalaman pribadi, pengalaman yang sering terjadi secara spontan membuat hal tersebut menjadi berkesan dan pada akhirnya diserap secara bertahap oleh individu sehingga dapat mempengaruhi sikap.
- b. Pengaruh orang lain yang dianggap penting, pengaruh orang lain sangat berpengaruh terhadap terbentuknya sikap dari seseorang.
- c. Kebudayaan, dimana tempat kita tinggal juga memiliki pengaruh dalam pembentukan sikap.
- d. Media massa, juga memberikan pengaruh yang sangat besar terhadap kepercayaan seseorang sehingga dapat membentuk sikap dari seseorang juga.
- e. Lembaga pendidikan, lembaga pendidikan meletakkan dasar pemahaman dan konsep moral bagi nilai individu sehingga dapat mempengaruhi sikap atau tindakan.

Pengukuran sikap menurut Budianto (2013) dikategorikan sebagai berikut :

- a. Dikatakan baik apabila nilainya sebesar 76 – 100%.
- b. Dikatakan cukup apabila nilainya 56 – 75%.
- c. Dikatakan kurang apabila nilainya <56%.

Pengukuran sikap menurut Danang Sunyoto (2013) juga dapat dikategorikan menjadi dua kategori yaitu :

- a. Dikatakan baik apabila nilainya $>50\%$.
- b. Dikatakan kurang apabila nilainya $\leq 50\%$
- c. Menurut Azwar (2011) ada 3 skala dalam melakukan pengukuran sikap, antara lain : Skala Likert, dihitung dengan menggunakan sistem skor aditif, metode ini merupakan metode sikap yang menggunakan interval 1,2,3,4 yang diawali dengan kata “sangat setuju” sampai kata “tidak setuju”, Skala *Thrustone* adalah pola interval tanpa strata metode ini menggunakan pendekatan stimulus yang mulus atau pernyataan ini ditujukan untuk meletakkan pernyataan sikap pada suatu kontinum psikologis, Skala Gutman didapatkan dari jawaban yang tegas seperti “ya” “tidak”, “benar” “salah”, “setuju” “tidak setuju”, dll. Dalam skala likert dan skala gutman terdapat perbedaan yang dimana perbedaan tersebut adalah interval yang digunakan jika 1,2,3,4,5 dan dari kata “sangat setuju” sampai dengan kata “sangat tidak setuju” maka itu adalah skala likert akan tetapi jika yang digunakan hanya dua interval saja seperti kata “setuju” dan “tidak setuju” maka itu adalah skala gutman, Skala Inkeles merupakan suatu jenis kuesioner tertutup seperti tes prestasi belajar pilihan ganda. Jenis kuesioner ini hampir sama dengan jenis kuesioner dari skala *trhustone*, namun pilihan jawaban hanya ada tiga dengan harapan responden bisa lebih berhati-hati dalam menentukan jawaban yang dipilih.

H. State Of Art

Tabel 2. State Of Art

No.	Judul Artikel	Nama Penulis	Tahun	Tujuan	Metode	Kesimpulan
1.	Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Praktik Penjamah Makanan Dirumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas	Misniarni, Nurul Amaliyah, Suharno	2022	Untuk mengetahui apakah terdapat hubungan antara Tingkat Pengetahuan terhadap Praktik <i>Hygiene</i> Penjamah makanan pada Rumah Makan Desa Air Upas Kecamatan Air Upas.	Kuantitatif	Terdapat 33 sampel yang diteliti dengan hasil terdapat hubungan antara pengetahuan dan praktik <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan (p=value 0,009).
2.	Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik <i>Hygiene</i> Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo	Maghafirah, Sukismanto, Merita Eka Rahmuniyati	2018	Untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan dan sikap dengan	Observasional Aanalitik	Sampel pada penelitian ini adalah 65 penjamah makanan dengan kesimpulan yang

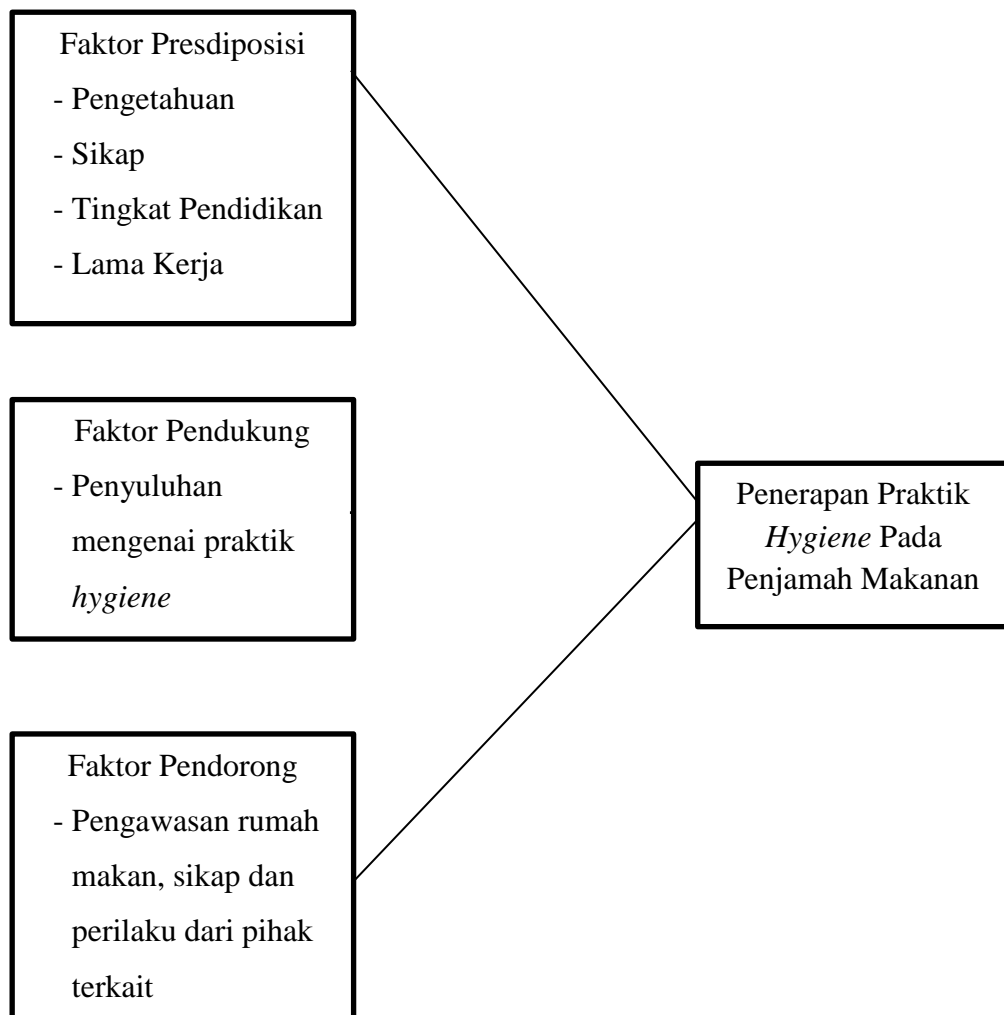
	Yogyakarta Tahun 2017			praktik <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo, Yogyakarta tahun 2017	didapat yaitu, penelitian yang dilakukan pada penjamah makanan yang berada di sepanjang Jalan Raya Tajem mendapatkan hasil yang berbeda, yang dimana tingkat pengetahuan tidak memiliki hubungan yang signifikan dengan praktik <i>hygiene</i> ($p > 0,05$) sedangkan sikap memiliki hubungan yang signifikan dengan praktik <i>hygiene</i> ($p < 0,5$).
--	-----------------------	--	--	---	--

3.	<p>Hubungan <i>Body Image</i>, Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Personal <i>Hygiene</i> Tenaga Penjamah Makanan (Studi di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru)</p>	<p>Widya Lestari, Aprianti</p>	<p>2019</p>	<p>Untuk melihat apakah ada hubungan antara <i>body image</i>, tingkat pengetahuan, dan sikap terhadap praktik personal <i>hygiene</i> penjamah makanan</p>	<p>Observasional Analitik</p>	<p>Sampel penelitian 30 penjamah makanan dengan hasil bahwa terdapat hubungan antara <i>body image</i>, tingkat pengetahuan, dan sikap terhadap praktik personal <i>hygiene</i> penjamah makan ($p < 0,05$).</p>
4.	<p>Tingkat Pengetahuan Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang</p>	<p>Siti Nurjana Kurniaty Tanaiyo, Dianti Desita Sari, Fathimah, Amilia Yuni Damayanti</p>	<p>2018</p>	<p>Untuk mengetahui tingkat pengetahuan higiene penjamah makanan terhadap perilaku higiene perorangan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo</p>	<p>Observasional</p>	<p>Hasil penelitian $r = 0,239$ dengan $p > 0,05$ tidak terdapat pengaruh signifikan yang bermakna antara pengetahuan higiene terhadap perilaku higiene perorangan</p>

				Magelang.		pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSJ Prof. Dr. Soerojo Magelang.
5.	Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan <i>Personal Hygiene</i> Penjamah Makanan Tahun 2021	Sheryn An nisaa Aprivia, Anysiah Elly Yulianti	2021	Untuk melihat hubungan pengetahuan dan perilaku dengan penerapan <i>personal hygiene</i> penjamah makanan di Pasar Senggol Batubulan, Gianyar.	Observasional	Hasil analisis menunjukkan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan <i>personal hygiene</i> dengan nilai p-value 0,006.

I. Kerangka Teori

Kerangka teori merupakan hasil visualisasi dari hubungan antar variabel yang akan diteliti. Variabel yang kemudian digambarkan dengan menggunakan bagan atau alur dan skema, bagan atau alur pada kerangka teori ini adalah kerangka teori yang dijabarkan oleh Lawrence Green. Kerangka teori pada penelitian ini adalah :



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