

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi Sekolah

1. Definisi Penyelenggaraan Makanan Institusi sekolah

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Batasan mengenai jumlah yang diselenggarakan di setiap negara bermacam-macam, sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Inggris dianggap penyelenggaraan makanan banyak adalah bila memproduksi 1000 porsi perhari, dan di Jepang 3000-5000 porsi sehari. Sedangkan di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Sehingga kalau 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bakri dkk, 2018). Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Rotua dkk, 2015).

Menurut Moehyi, 1992 tentang Peraturan Menteri Kesehatan No. 712/Menkes/Per/X/66 tentang persyaratan bagi penyelenggaraan usaha jasa boga. Dalam peraturan ini telah ditetapkan persyaratan umum bagi usaha jasa boga, ketentuan tentang lokasi tempat penyelenggaraan, syarat bangunan, dan fasilitas, persyaratan kesehatan makanan, pengolahan dan penyimpanan makanan. Dalam ketentuan itu, usaha jasa boga dibagi menjadi lima golongan sebagai berikut:

a. Industri jasaboga golongan A1

Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan dikelola oleh keluarga.

- b. Industri jasaboga golongan A2
Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan memperkerjakan tenaga kerja.
- c. Industri jasaboga golongan A3
Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum, dengan pengolahan makan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.
- d. Industri jasaboga golongan B
Jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat khusus asrama haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan angkutan umum dalam negeri dan degan pengolahan menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.
- e. Industri jasaboga golongan C
Jasaboga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional, baik kapal laut maupun pesawat udara, dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan memperkerjakan tenaga kerja.

2. Jenis-Jenis Penyelenggaraan Makanan

Jenis-jenis penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan menurut:

- 1) Waktu Penyelenggaraan.
Waktu penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan seperti berikut:
 - a. Penyelenggaraan makanan hanya satu kali saja, baik berupa makanan lengkap atau hanya berupa makanan kecil. termasuk dalam jenis ini penyelenggaraan makanan untuk pesta atau jamuan makan pada acara tertentu.
 - b. Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu tidak terbatas. Pada penyelenggaraan makanan seperti ini makanan yang disediakan umumnya adalah makanan yang lengkap, baik untuk satu kali makan atau lebih setiap hari.
 - c. Penyelenggaraan makanan dalam keadaan darurat. Penyediaan makanan dilakukan untuk jangka waktu tertentu berupa makanan

lengkap, yang diperuntukkan bagi para pengungsi korban bencana alam, korban kebakaran.

2) Sifat Penyelenggaraan

Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan sebagai berikut:

a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial.

Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memperoleh keuntungan, seperti: usaha jasa boga kantin, kafetaria, restoran, dan warung makan.

b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat nonkomersial.

Penyelenggaraan makanan nonkomersial tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Penyelenggaraan makanan untuk orang sakit di rumah sakit, penghuni asrama, panti asuhan, barak militer, pengungsi, dan narapidana.

3) Tempat Penyelenggaraan

Penyelenggaraan makanan kelompok dapat juga dibedakan berdasarkan tempat memasak dan menyajikan makanan, seperti berikut:

a. Jasa boga (*catering*) adalah jenis penyelenggaraan makanan yang tempat memasak makanan berbeda dengan tempat menghidangkan makanan. Bentuk penyelenggaraan makanan seperti ini biasanya bersifat komersial. Makanan jadi diangkut ke tempat lain untuk dihidangkan.

b. Makanan institusi (*institutional food service*) adalah bentuk penyelenggaraan makanan yang tempat memasak dan menyajikan makanan berada di suatu tempat. Jenis penyelenggaraan makanan ini biasanya bersifat nonkomersial yang dilakukan diberbagai institusi. Penyelenggaraan makanan di tempat itu disebut penyelenggaraan makanan institusi.

B. Penjamah Makanan

1. Definisi Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut,

maupun dalam penyajian makanan, pengetahuan, sikap, dan tindakan seorang penjamah yang sedang sakit flu, demam ataupun diare sebaiknya tidak dilibatkan terlebih dahulu dalam proses pengolahan makanan. Jika terdapat luka, penjamah dapat menutup luka dengan pelindung kedap air, misalnya: plester atau sarung tangan plastik (Marsanti dan Widiarini, 2018).

2. Persyaratan Kesehatan Pengolahan Makanan

Persyaratan kesehatan untuk pengolahan makanan mencakup kesehatan tenaga kerja pegolah makanan, peralatan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah, dan menyajikan makanan, ketentuan tentang tata cara mengolah makanan, dan perilaku karyawan sewaktu bekerja di ruang pengolahan makanan.

- a) Tenaga kerja yang dipekerjakan pada usaha jasa boga harus berbadan sehat, tidak mengidap penyakit menular seperti tifus, olera, dan tuberkulosa. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan.
- b) Peralatan untuk mengolah, menyimpan, dan menyajikan makanan permukaannya tidak terlarut dalam makanan atau jika kontak dengan makanan dapat mengeluarkan racun. Wadah harus mempunyai tutup dan selalu bersih atau tidak ada bakteri *Coli*.
- c) Cara pengolahan harus dilakukan dengan mencegah terjadinya kontak langsung makanan dengan tubuh pengolah. Untuk itu, para pengolah harus menggunakan sarung tangan, penjepit, sendok atau garpu. Karyawan yang ada di ruang pengolahan dan penyimpanan makanan harus mengenakan celemek, tutup kepala, tutup mulut, dan sepatu dapur.

Pada waktu berada di ruang pengolahan dan penyimpanan makanan, karyawan diharuskan mematuhi ketentuan berikut:

1. Tidak merokok dan tidak sambil makan
2. Memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung seperti tutup kepala, sarung tangan, dan penjepit
3. Selalu mencuci tangan waktu akan mulai bekerja, setelah keluar dari kamar mandi atau kamar kecil.

4. Tidak membawa keluar pakaian kerja, alat pelindung, dan sebagainya sehingga memungkinkan terjadinya pencemaran (Moehyi, 1992).

3. Karakteristik Penjamah Makanan

a. Umur

Usia adalah lama waktu hidup atau ada sejak dilahirkan (Hoetomo, 2005). Semakin lama hidup maka pengalaman semakin banyak, pengetahuan semakin luas, keahliannya semakin mendalam dan kearifannya semakin baik dalam pengambilan keputusan tindakannya. Pembagian umur berdasarkan psikologi perkembangan (Hurlock, 2002) bahwa masa dewasa terbagi atas:

- 1) Masa Dewasa Dini, berlangsung antara usia 18-40 tahun.
- 2) Masa Dewasa Madya, berlangsung antara usia 41-60 tahun.
- 3) Masa Lanjut Usia, berlangsung antara usia >61 tahun.

b. Jenis Kelamin

Jenis kelamin menurut (Meilan dkk, 2018) adalah perbedaan antara perempuan dengan laki-laki secara biologis sejak seseorang lahir. Jenis kelamin merupakan suatu akibat dari dimorfisme seksual, yang pada manusia dikenal menjadi laki-laki dan perempuan. Perbedaan umum antara perempuan dan laki-laki dalam kesehatan adalah:

- 1) Perempuan dalam hal menjaga kesehatan lebih baik dibandingkan dengan laki-laki sebab perempuan akan lebih mudah diatur. Sehingga setiap ada penyuluhan kesehatan wanita akan lebih mudah menerima dan menghargai dibandingkan laki-laki.
- 2) Perempuan dalam hal pengaturan menjaga kebersihan akan lebih baik daripada laki-laki sebab umumnya perempuan akan lebih telaten dalam menjaga diri dan lingkungannya.
- 3) Jiwa keibuan pada perempuan merupakan salah satu penyebab mengapa perempuan lebih cenderung memiliki motivasi kesehatan.

c. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan kegiatan proses belajar mengajar yang sistem pendidikannya senantiasa berbeda dan berubah-ubah, dari masyarakat yang satu kepada masyarakat yang lain (Achmad, 1982). Pendapat lain tentang pengertian pendidikan dikemukakan oleh John

S.Brubacher yang dikutip oleh Sumitro (1998) menyatakan bahwa pendidikan adalah proses dalam mana potensi-potensi, kemampuan-kemampuan, kapasitas-kapasitas manusia yang mudah dipengaruhi oleh kebiasaan-kebiasaan, disempurnakan dengan kebiasaan-kebiasaan yang baik dengan alat (media) yang disusun sedemikian rupa, dan digunakan oleh manusia untuk menolong orang lain atau dirinya sendiri dalam mencapai tujuan yang ditetapkan.

d. Masa Kerja

Masa kerja merupakan kondisi personal seseorang dalam konsep karakter individu yang sering dikaji. Masa kerja yang cukup lama sangat identik dengan senioritas dalam suatu organisasi. Masa kerja juga merupakan variable yang paling penting dalam menjelaskan tingkat pengunduran diri karyawan (Robbins, 1996). Semakin lama karyawan bekerja dalam suatu perusahaan semakin kecil kemungkinan karyawan tersebut akan mengundurkan diri. Menurut Oktaviani (2009) senioritas atau masa kerja adalah lamanya seorang karyawan menyumbangkan tenaganya pada perusahaan tertentu. Sejauh mana tenaga dapat mencapai hasil yang memuaskan dalam bekerja tergantung dari kemampuan, kecakapan dan keterampilan tertentu agar dapat melaksanakan pekerjaannya dengan baik.

e. Riwayat Mengikuti Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan merupakan salah satu akses untuk memperoleh pengetahuan baru sehingga pengetahuan akan meningkat dari sebelumnya. Dengan pengetahuan tersebut diharapkan pula meningkatkan sikap yang kemudian dapat diterapkan dalam bentuk praktik terkait hygiene dan sanitasi makanan. Dengan mengikuti penyuluhan, pengetahuan dan kemampuan penjamah makanan dalam mengenal dan menerapkan upaya penyehatan makanan akan semakin bertambah baik sehingga meningkatkan *personal hygiene*, secara tidak langsung dapat diubah perilaku (Notoatmodjo, 2007 dalam Permatasari 2017).

C. Penyuluhan

1. Definisi Penyuluhan

Penyuluhan merupakan kegiatan pendidikan yang dilakukan dengan menyebarkan pesan menanamkan keyakinan sehingga

masyarakat tidak saja sadar, tahu, dan mengerti, tetapi juga mau dan dapat melakukan anjuran yang berhubungan dengan kesehatan. Petugas penyuluh harus menguasai ilmu komunikasi dan menguasai pemahaman yang lengkap tentang pesan yang akan disampaikan (Maulana, 2009). Penyuluhan adalah proses pendidikan non formal yang bertujuan untuk merubah perilaku yang lebih baik (Bahua, 2016). Penyuluhan gizi merupakan salah satu program gizi pada khususnya dan program kesehatan pada umumnya. Prinsip metode dalam penyuluhan yaitu lebih dari satu atau bervariasi antara metode satu dengan yang lain, karena setiap metode mempunyai keunggulan dan kelemahan masing-masing (Supariasa, 2012).

2. Metode-Metode Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo (2010) metode yang dapat dipergunakan dalam memberikan penyuluhan kesehatan adalah :

a) Metode Ceramah

Adalah suatu cara dalam menerangkan dan menjelaskan suatu ide, pengertian atau pesan secara lisan kepada sekelompok sasaran sehingga memperoleh informasi tentang kesehatan.

b) Metode Diskusi Kelompok

Adalah pembicaraan yang direncanakan dan telah dipersiapkan tentang suatu topik pembicaraan diantara 5 – 20 peserta (sasaran) dengan seorang pemimpin diskusi yang telah ditunjuk.

c) Metode Curah Pendapat

Adalah suatu bentuk pemecahan masalah dimana setiap anggota mengusulkan semua kemungkinan pemecahan masalah yang terpikirkan oleh masing-masing peserta, dan evaluasi atas pendapat-pendapat tadi dilakukan kemudian.

d) Metode Panel

Adalah pembicaraan yang telah direncanakan di depan pengunjung atau peserta tentang sebuah topik, diperlukan 3 orang atau lebih panelis dengan seorang pemimpin.

e) Metode Bermain Panel

Adalah memerankan sebuah situasi dalam kehidupan manusia dengan tanpa diadakan latihan, dilakukan oleh dua orang atau lebih untuk dipakai sebagai bahan pemikiran oleh kelompok.

f) Metode Demonstrasi

Adalah suatu cara untuk menunjukkan pengertian, ide, dan prosedur tentang sesuatu hal yang telah dipersiapkan dengan teliti untuk memperlihatkan bagaimana cara melaksanakan suatu tindakan, adegan dengan menggunakan alat peraga.

g) Metode Simposium

Adalah serangkaian ceramah yang diberikan oleh 2 sampai 5 orang dengan topik yang berlebihan tetapi saling berhubungan erat.

h) Metode Seminar

Adalah suatu cara dimana sekelompok orang berkumpul untuk membahas suatu masalah dibawah bimbingan seorang ahli yang menguasai bidangnya.

3. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Penyuluhan

Faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan suatu penyuluhan kesehatan menurut Effendy (2003) adalah :

- a) Faktor pemberi penyuluhan, dalam pemberian penyuluhan dibutuhkan persiapan, penguasaan materi, penampilan, penyampaian penyuluhan dengan menggunakan bahasa yang mudah dimengerti dan dipahami.
- b) Faktor sasaran, sasaran dilihat dari tingkat pendidikan, lingkungan sosial, kebiasaan adat istiadat kebiasaan dan kepercayaan.
- c) Proses dalam penyuluhan, waktu, tempat, jumlah sasaran perlu disesuaikan dengan kegiatan penyuluhan agar proses dalam penyuluhan berjalan dengan baik.

D. Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar

pengetahuan manusia diperoleh melalui telinga. Pengetahuan umumnya datang dari pengalaman, bisa juga didapat dari informasi yang disampaikan oleh guru, orang tua, teman, buku dan surat kabar (Suhartono, 2005).

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut (Notoadmodjo, 2012) Perilaku manusia dibagi menjadi 3 domain, yaitu kognitif, efektif, dan psikomotor. Pengetahuan termasuk dalam domain kognitif dan memiliki enam tingkatan, antara lain:

a. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat sesuatu yang telah dipelajari sebelumnya. Dalam tingkatan ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari yang telah diterima.

b. Memahami (*Understand*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan sesuatu secara benar tentang objek yang diketahui serta dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat mampu menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, dan sebagainya.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada kondisi yang sebenarnya. Aplikasi disini dapat diartikan aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dalam konteks atau situasi lain.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis merupakan suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis dapat dilihat dari penggunaan kata kerja seperti menggambarkan, mengelompokkan, memisahkan, dan membedakan.

e. Sintesis (*Syntesis*)

Sintesis menunjukkan pada suatu kemampuan untuk melakukan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk

keeluruhan yang baru. Sintesis adalah kemampuan menyusun formulasi baru dari formulasi yang ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian tersebut berdasarkan kriteria-kriteria yang telah ditentukan maupun kriteria yang telah ada.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan hal yang ingin diukur atau diteliti dari responden atau subjek penelitian. Hasil pengukuran pengetahuan dapat disesuaikan dengan tingkat-tingkat domain kognitif. Menurut Arikunto (2002), kategori pengetahuan dapat ditentukan dengan kriteria:

- (1) Baik : jika pertanyaan dijawab dengan benar 80 – 100%
- (2) Cukup : jika pertanyaan dijawab dengan benar 50 – 70%
- (3) Kurang : jika pertanyaan yang dijawab dengan benar <50%.

E. Sikap

1. Definisi Sikap

Sikap adalah respon tertutup seseorang terhadap suatu objek atau stimulus. Respon tertutup berarti sikap tidak dapat dilihat secara langsung. Sikap menunjukkan siap tidaknya seseorang bereaksi terhadap suatu objek lingkungan. Suatu sikap yang terbentuk dipengaruhi oleh 3 faktor atau komponen, yaitu adanya kepercayaan termasuk ide dan konsep terhadap objek, adanya evaluasi atau emosional terhadap objek, dan adanya keinginan untuk bertindak. Untuk mengetahui sejauh mana perubahan sikap seseorang, maka dapat dilihat tingkatan dari sikap. Tingkatan sikap terdiri atas 4 tingkat, yaitu menerima (*receiving*), merespon (*responding*), menghargai (*valuing*), dan bertanggung jawab (*responsible*). Menerima berarti sikap seseorang yang mau dan memberi perhatian kepada stimulus yang diberikan. Merespon berarti seseorang menerima dan memberikan *feedback* terhadap stimulus seperti menjawab pertanyaan yang diajukan, mengerjakan, serta menyelesaikan tugas yang diberikan. Menghargai berarti respon positif seseorang terhadap stimulus seperti membri ajakan kepada orang lain untuk mengerjakan atau bediskusi suatu masalah. Tingkat terakhir adalah bertanggung jawab atas

sesuatu yang telah dipilih meskipun terdapat resiko atas hal tersebut. Untuk pengukuran sikap sendiri dibagi menjadi 2, yaitu secara langsung dan tidak langsung. Pengukuran secara langsung dapat dilakukan dengan bertanya langsung kepada responden (Notoatmodjo, 2012)

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sikap Penjamah Makanan

Dalam pembentukan suatu sikap terdapat beberapa faktor yang dapat berpengaruh seperti pengalaman pribadi, kebudayaan, orang lain yang dianggap penting, lembaga, media massa, dan faktor emosional.

a. Pengalaman pribadi

Pengalaman yang dapat menjadi sikap adalah pengalaman yang melibatkan faktor emosional. Pengalaman jenis ini akan lebih mengena dan diingat oleh seseorang.

b. Kebudayaan

Kebudayaan merupakan salah satu faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi pribadi seseorang. Kepribadian sendiri bersifat melekat dan dapat menjadi pola perilaku manusia. Hal ini menyebabkan terbentuknya suatu pengalaman dan menghasilkan suatu sikap.

c. Orang lain yang dianggap penting

Pengaruh orang lain yang dianggap penting terkait dengan sifat seseorang yang ingin menghindari konflik dengan orang tersebut, sehingga memberikan suatu sikap yang sejalan atau tidak bertentangan.

d. Lembaga

Lembaga dalam hal ini adalah lembaga pendidikan dan lembaga agama. Kedua lembaga tersebut menanamkan nilai-nilai dan batasan-batasan kepada seseorang. Penanaman nilai tersebut menghasilkan sebuah kepercayaan yang dapat mempengaruhi sikap seseorang terhadap suatu hal.

e. Media massa

Media massa yaitu televisi, radio, maupun media cetak seperti koran memberikan informasi-informasi yang bersifat sugestif dan pada akhirnya membentuk suatu opini atau kepercayaan. Seperti yang diketahui, opini atau kepercayaan akan mempengaruhi seseorang dalam mengambil sikap.

f. Faktor emosional

Emosi terkadang berpengaruh terhadap sikap seseorang. Hal ini merupakan bentuk pengalihan dan pertahanan ego. Sikap yang disertai emosi biasanya bersifat sementara, namun dapat juga memiliki sifat yang lebih lama (Panjaitan, 2009).

F. Perilaku

1. Definisi Perilaku

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme (makhluk hidup) yang bersangkutan. Oleh sebab itu, dari sudut pandang biologis semua makhluk hidup mulai dari tumbuh-tumbuhan, binatang sampai dengan manusia itu berperilaku, karena mereka mempunyai aktivitas masing-masing. Sehingga yang dimaksud perilaku manusia pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas, antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca, dan sebagainya. Dari uraian ini dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktivitas manusia, baik yang dapat dinikmati langsung, maupun yang tidak dapat dinikmati oleh pihak luar (Notoatmodjo, 2012).

2. Ciri-Ciri Perilaku

Menurut Sunaryo (2004), ciri-ciri perilaku manusia adalah kepekaan sosial, kelangsungan perilaku, orientasi pada tugas, usaha dan perjuangan, tiap individu itu unik. Secara singkat dapat diuraikan sebagai berikut:

a. Kepekaan sosial

Artinya kemampuan manusia untuk dapat menyesuaikan perilakunya sesuai pandangan dan harapan orang lain.

b. Kelangsungan perilaku

Artinya antara perilaku yang satu ada kaitannya dengan perilaku yang lain, perilaku sekarang adalah kelanjutan dari perilaku yang baru lalu, dan seterusnya. Dalam kata lain perilaku manusia terjadi secara berkesinambungan bukan secara serta merta.

c. Orientasi pada tugas

Artinya bahwa setiap perilaku manusia selalu memiliki orientasi pada tugas tertentu. Individu yang bekerja, berorientasi untuk menghasilkan sesuatu.

d. Usaha dan perjuangan

Usaha dan perjuangan pada manusia telah dipilih dan ditentukan sendiri, serta tidak akan memperjuangkan sesuatu yang memang tidak ingin diperjuangkan.

e. Tiap individu itu unik

Unik disini mengandung arti bahwa manusia yang satu berbeda dengan manusia yang lain. Manusia mempunyai ciri-ciri, sifat, watak, tabiat, kepribadian, motivasi tersendiri yang membedakannya dari manusia lainnya. Perbedaan pengalaman yang dialami individu pada masa silam dan cita-citanya kelak dikemudian hari menentukan perilaku individu di masa yang berbeda-beda pula.

3. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Perilaku

a. Faktor genetik atau faktor endogen

Faktor genetik atau keturunan merupakan konsepsi dasar atau modal untuk keanjutan perkembangan perilaku makhluk hidup. Faktor genetik berasal dari dalam diri individu (endogen), antara lain:

- 1) Jenis ras, setiap ras di dunia memiliki perilaku yang spesifik, saling berbeda satu dengan lainnya.
- 2) Jenis kelamin, perbedaan perilaku pria dan wanita dapat dilihat dari cara berpakaian dan melakukan pekerjaan sehari-hari. Pria berperilaku atas dasar pertimbangan rasional atau akal, sedangkan wanita atas dasar pertimbangan emosional atau perasaan.
- 3) Sifat fisik, perilaku individu akan berbeda-beda karena sifat fisiknya, misalnya perilaku individu yang pendek dan gemuk berbeda dengan individu yang memiliki fisik tinggi dan kurus.
- 4) Sifat kepribadian, keseluruhan pola pikiran, perasaan, dan perilaku yang sering digunakan oleh seseorang dalam usaha adaptasi yang terus menerus terhadap hidupnya.
- 5) Bakat pembawaan, kemampuan individu untuk melakukan sesuatu yang sedikit sekali bergantung pada latihan mengenai hal tersebut.

b. Faktor eksogen atau faktor dari luar individu

- 1) Faktor lingkungan, lingkungan menyangkut segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik fisik, biologis maupun sosial.
- 2) Pendidikan, pendidikan mencakup seluruh proses kehidupan individu sejak dalam ayunan hingga liang lahat, berupa interaksi individu dengan lingkungannya, baik secara formal maupun informal.
- 3) Agama, sebagai suatu keyakinan hidup yang masuk ke dalam konstruksi kepribadian seseorang sangat berpengaruh dalam cara berpikir, bersikap, bereaksi, dan berperilaku individu.
- 4) Sosial ekonomi, keluarga yang status sosial ekonominya berkecukupan, akan mampu menyediakan segala fasilitas yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan hidup.
- 5) Kebudayaan, ekspresi jiwa terwujud dalam cara-cara hidup dan berpikir, pergaulan hidup, seni kesustraan, agama, rekreasi, dan hiburan.

G. Higiene

Higiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan kepada upaya kesehatan lingkungan hidup manusia (Ikhtiar, 2017). Higiene penting karena bagian-bagian tubuh seperti tangan, rambut, hidung, dan mulut merupakan jalan masuk mikroba untuk mencemari makanan selama penyiapan, pengolahan, dan penyajian melalui sentuhan dan pernapasan (Sandjaja dkk, 2009).

H. Sanitasi

Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Sanitasi dapat didefinisikan sebagai usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan atau mengatur faktor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai perpindahan penyakit tersebut. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Berkaitan dengan proses pengolahan pangan, secara khusus sanitasi sebagai penciptaan atau

pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makana atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan (Purnawijayanti, 2001).

I. Penelitian Mengenai Higiene Sanitasi

Penelitian yang dilakukan Pasanda, A (2016) menyatakan bahwa proporsi pengetahuan responden mengenai personal higiene sebelum penyuluhan sebagian besar sudah baik dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan adanya perbedaan pada pengetahuan responden sesudah penyuluhan mengenai parsonal higiene dengan peningkatan persentase pengetahuan kategori baik sebesar 22%, sikap responden terhadap penyuluhan personal higiene baik sebelum maupun sesudah penyuluhan dibuktikan dengan tidak ada perbedaan yang signifikan pada sikap responden sesudah penyuluhan mengenai personal higiene dan tidak ada peningkatan atau penurunan presentase sikap kategori baik, dan pada perilaku responden terhadap personal higiene sebelum penyuluhan memperlihatkan hasil yang mayoritas negatif, sedangkan sesudah penyuluhan memperlihatkan adanya peningkatan persentase perilaku positif dibuktikan dengan adanya perbedaan yang signifikan pada perilaku responden sesudah penyuluhan mengenai personal higiene dengan peningkatan persentase perilaku positif pada hari ketiga sebesar 34%.

Hasil penelitian Permatasari, N, P (2017) menyatakan bahwa proporsi pengetahuan responden mengenai personal higiene sebelum penyuluhan sebagian besar sudah baik dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan adanya perbedaan pada pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene sanitasi sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dalam ketegori sedang (53,33%) dan meningkat menjadi kategori baik (53,33%), sikap responden mengenai personal higiene sebelum penyuluhan sebagian besar sedang dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan ada perbedaan pada sikap penjamah makanan mengenai higiene sanitasi sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dalam ketegori sedang (53,33%) dan meningkat menjadi kategori baik (60%), dan proporsi perilaku responden mengenai personal

higiene sebelum penyuluhan sebagian besar sudah baik dan presentase pengetahuan responden sesudah penyuluhan meningkat dibuktikan dengan ada perbedaan pada perilaku penjamah makanan mengenai higiene sanitasi sebelum dilakukan penyuluhan sebagian besar dalam kategori kurang (66,7%) dan meningkat menjadi kategori baik (60%).