

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene Dan Sanitasi Makanan

Dalam berbagai aspek kehidupan, terutama yang ada sangkut pautnya dengan kesehatan, masalah higiene dan sanitasi memegang peran yang sangat penting. Berbagai masalah kontaminasi dan infeksi oleh mikroba, mudah diatasi bila higiene dan sanitasi ditingkatkan. Higiene juga mencakup upaya perawatan kesehatan diri, termasuk ketepatan sikap tubuh, apabila ditinjau dari kesehatan lingkungan. Higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu (Kemenkes RI, 2013). Sedangkan Sanitasi adalah lingkungan cara menyehatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air, dan udara. Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedia air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna.

Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan istilah *hygiene* dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama erat kaitannya antara satu dengan yang lainnya yaitu melindungi, memelihara, dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (individu maupun masyarakat), sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup (Marsanti, 2018).

Pelaksanaan higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Rumah Sakit ditujukan agar tersedianya makanan yang berkualitas baik dan aman bagi kesehatan pasien. Selain itu juga bertujuan untuk menurunkan angka kemungkinan penularan penyakit atau gejala penyakit akibat makanan serta mewujudkan perilaku kerja yang sehat dan benar dalam pengelolaan makanan (Kemenkes, 2013). Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi syarat untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki

2. Bebas dari pencemaran disetiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang dikehendaki, sebagai akibat pengaruh dari aktivitas mikroba, hewan pengerat, dan parasit.

B. Pengolah Makanan

Pengolah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, kebersihan diri dan kesehatan pengolah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Karena pengolah makanan merupakan salah satu faktor yang mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia, maupun biologis. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/Menkes/PER/VI/2011, keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan dalam hal ini tenaga pengolah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi mikroba pathogen melalui makanan adalah antara lain tidak merokok, tidak makana dan mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan bersih yang tidak dipakai diluar tempat kerja serta tidak banyak berbicara dan menggunakan penutup mulut (masker) saat mengolah makanan.

Berdasarkan Kemenkes RI (2013), adapun upaya yang dilakukan adalah dengan penerapan prinsip sebagai berikut :

1. Mengetahui sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga. Cara-cara menjaga kebersihan diri sebagai berikut :
 - a. Mandi secara teratur dengan sabun dan air bersih dengan cara yang baik dan benar
 - b. Menyikat gigi dengan pasta gigi
 - c. Berpakaian yang bersih
 - d. Menjaga kebersihan kulit dan bahan-bahan kosmetik yang tidak perlu

- e. Membiasakan diri selalu membersihkan lubang hidung, lubang telinga dan kuku secara rutin, kuku harus selalu pendek agar mudah dibersihkan
2. Mengetahui sumber cemaran lain yang penting yaitu luka terbuka/koreng, bisul ataupun nanah, dan ketombe atau kotoran lain dari rambut, hal-hal yang perlu diperhatikan dalam upaya pengamanan makanan yaitu :
 - a. Luka teriris segera ditutup dengan plester tahan air
 - b. Korengan atau bisul ditutup dengan plester tahan air
 - c. Rambut ditutup dengan penutup kepala yang menutup bagian depan sehingga tidak terurai
3. Mengetahui sumber cemaran karena perilaku tangan yang kotor, batuk, bersin atau percikan ludah, menyisir rambut dekat dengan makanan, perhiasan yang dipakai
4. Mengetahui sumber cemaran karena ketidaktahuan dapat terjadi karena pengetahuan yang rendah dan kesadarannya pun rendah. Hal tersebut dapat terjadi penyalahgunaan bahan makanan yang dapat menimbulkan bahaya seperti :
 - a. Pemakaian bahan palsu
 - b. Pemakaian bahan pangan rusak/rendah kualitas
 - c. Tidak bisa membedakan bahan pangan dan bukan bahan pangan
 - d. Tidak bias membedakan jenis bahan pewarna makanan yang aman untuk bahan makanan

C. Karakteristik Pengolah Makanan

1. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan yaitu kemampuan belajar yang dimiliki manusia merupakan bekal yang sangat penting. Jenis pendidikan adalah macam jenjang pendidikan formal yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan seseorang. Tingkat pendidikan yang dimaksud adalah pendidikan formal. Pendidikan dalam arti formal sebenarnya adalah suatu proses penyampaian bahan atau materi pendidikan oleh pendidik kepada sasaran pendidikan guna mencapai perubahan tingkah laku. Karena pendidikan adalah suatu proses

maka dengan sendirinya mempunyai masukan dan keluaran. Masukan proses pendidikan adalah sasaran pendidikan atau anak didik yang mempunyai karakteristik. Sedangkan keluaran proses pendidikan adalah tenaga atau lulusan yang mempunyai kualifikasi tertentu yang sesuai dengan tujuan pendidikan institusi yang bersangkutan (Notoatmodjo, 2010).

2. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimilikinya. Dengan sendirinya, pada waktu penginderaan sampai menghasilkan pengetahuan tersebut sangat dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indera pendengar(telinga) dan indera penglihat(mata). Pengetahuan seseorang terhadap objek mempunyai intensitas atau tingkat yang berbeda-beda. Menurut Notoatmodjo (2012) pengetahuan mempunyai enam tingkatan yang tercangkup dalam domain kognitif yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi.

a. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Tahu merupakan tingkat tentang apa yang dipelajari antara lain dapat menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya.

b. Memahami (*Comprehension*)

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

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi dapat diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi yang sebenarnya aplikasi yang dimaksud disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau

pengetahuan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih didalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitanya satu sama lain.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian didalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan *justifikasi* atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian itu berdasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

Notoatmodjo (2010), berpendapat bahwa ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

a. Pendidikan

Pendidikan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan di luar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Pendidikan mempengaruhi proses belajar, makin tinggi pendidikan seseorang makin mudah orang tersebut untuk menerima informasi. Pengetahuan sangat erat kaitannya dengan pendidikan dimana diharapkan seseorang dengan pendidikan tinggi, maka orang tersebut akan semakin luas pula pengetahuannya.

b. Media massa / informasi

Informasi yang diperoleh baik dari pendidikan formal maupun non formal dapat memberikan pengaruh jangka pendek (*immediate impact*) sehingga menghasilkan perubahan atau peningkatan pengetahuan.

c. Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan orang-orang tanpa melalui

penalaran apakah yang dilakukan baik atau buruk. Dengan demikian seseorang akan bertambah pengetahuannya walaupun tidak melakukan. Status ekonomi seseorang juga akan menentukan tersedianya suatu fasilitas yang diperlukan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi ini akan mempengaruhi pengetahuan seseorang.

d. Lingkungan

Lingkungan adalah segala sesuatu yang ada di sekitar individu, baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan berpengaruh terhadap proses masuknya pengetahuan kedalam individu yang berada dalam lingkungan tersebut.

Meskipun perilaku adalah bentuk respons atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme (orang), namun dalam memberikan respons sangat tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan. Faktor-faktor yang membedakan respons terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku. Determinan perilaku ini dapat dibedakan menjadi dua, yakni:

- a. Determinan atau faktor internal, yakni karakteristik orang yang bersangkutan, yang bersifat given atau bawaan, misalnya: tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin, dan sebagainya.
- b. Determinan atau faktor eksternal, yakni lingkungan, baik lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya. Faktor lingkungan ini sering merupakan faktor yang dominan yang mewarnai perilaku seseorang. 2 Faktor penentu atau determinan perilaku manusia sulit untuk dibatasi karena perilaku merupakan resultan dari berbagai faktor, baik internal maupun eksternal (lingkungan).

Menurut Notoatmodjo, 2011, bahwa perilaku kesehatan dipengaruhi oleh 3 faktor, yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung, dan faktor penguat.

a. Faktor predisposisi (*predisposing factors*)

Faktor ini mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, tradisi dan kepercayaan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, sistem nilai yang dianut masyarakat, tingkat

pendidikan, tingkat sosial ekonomi, dan sebagainya.

b. Faktor pendukung (*enabling factors*)

Faktor ini mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat, misalnya air bersih, tempat pembuangan tinja, ketersediaan makanan bergizi, dan sebagainya, termasuk juga fasilitas pelayanan kesehatan seperti Puskesmas, Rumah Sakit (RS), Poliklinik, Pos Pelayanan Terpadu (Posyandu), Pos Poliklinik Desa (Polindes), Pos Obat Desa, dokter atau bidan praktek swasta, dan sebagainya.

c. Faktor pendorong (*reinforcing factors*)

Faktor ini meliputi faktor sikap dan perilaku tokoh masyarakat, tokoh agama, sikap dan perilaku para petugas kesehatan. Termasuk juga di sini undang-undang, peraturan-peraturan, baik dari pusat maupun dari pemerintah daerah, yang terkait dengan kesehatan.

Tim kerja WHO menganalisis bahwa yang menyebabkan seseorang itu berperilaku tertentu adalah karena adanya alasan pokok.

a. Pemahaman dan pertimbangan (*though and feeling*)

Pemahaman dan pertimbangan (*though and feeling*), yakni dalam bentuk pengetahuan dan kepercayaan (persepsi).

b. Pengetahuan

Pengetahuan diperoleh dari pengalaman sendiri atau pengalaman orang lain. Seorang anak memperoleh pengetahuan bahwa api itu panas setelah memperoleh pengalaman, tangan atau kakinya terkena api.

c. Kepercayaan (persepsi)

Kepercayaan sering diperoleh dari orang tua, kakek, atau nenek. Seseorang menerima kepercayaan itu berdasarkan keyakinan dan tanpa adanya pembuktian terlebih dahulu.

3. Sikap Pengolah Makanan

Sikap adalah predisposisi untuk memberikan tanggapan terhadap rangsangan lingkungan yang dapat memulai atau membimbing tingkah laku orang tersebut. Secara definisi sikap berarti suatu keadaan jiwa dan keadaan

berpikir yang disiapkan untuk memberikan tanggapan terhadap suatu objek yang diorganisasikan melalui pengalaman serta mempengaruhi secara langsung atau tidak langsung pada praktik atau tindakan. Sikap sebagai suatu evaluasi atau reaksi perasaan. Sikap dikatakan sebagai respon yang hanya timbul bila individu dihadapkan pada suatu stimulu. Sikap seseorang terhadap suatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak (*favorable*) pada objek tertentu. Sikap merupakan persiapan untuk bereaksi terhadap objek lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek (Rachmawati, 2019). Selain itu sikap memiliki beberapa tingkatan, yaitu :

a. Menerima

Menerima diartikan bahwa seseorang mau dan memiliki keinginan untuk menerima stimulus yang diberikan.

b. Menanggapi

Menanggapi diartikan bahwa seseorang mampu memberikan jawaban atau tanggapan pada obyek yang sedang dihadapkan.

c. Menghargai

Menghargai diartikan bahwa seseorang mampu memberikan nilai yang positif pada objek dengan bentuk tindakan atau pemikiran tentang suatu masalah.

d. Bertanggung Jawab

Bertanggung Jawab diartikan bahwa seseorang mampu mengambil risiko dengan perbedaan tindakan maupun pemikiran yang diambil.

Menurut Kristina, Yayi, dan Riswaka (2007) ada beberapa faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap antara lain:

a. Pengalaman Pribadi

Sikap yang diperoleh lewat pengalaman akan menimbulkan pengaruh langsung terhadap perilaku berikutnya. Pengaruh langsung tersebut dapat berupa predisposisi perilaku yang akan direalisasikan hanya apabila kondisi dan situasi memungkinkan.

b. Orang Lain

Seseorang cenderung akan memiliki sikap yang disesuaikan atau sejalan dengan sikap yang dimiliki orang yang dianggap berpengaruh antara lain adalah orang tua, teman dekat dan teman sebaya.

c. Kebudayaan

Kebudayaan dimana kita hidup akan mempengaruhi pembentukan sikap seseorang.

d. Media Massa

Media massa merupakan sarana komunikasi, berbagai media massa seperti televisi, radio, surat kabar dan internet mempunyai pengaruh dalam membawa pesan-pesan yang berisi sugesti yang dapat mengarah pada opini yang kemudian dapat mengakibatkan adanya landasan kognisi sehingga mampu membentuk sikap.

e. Lembaga Pendidikan dan Lembaga Agama

Lembaga pendidikan serta lembaga agama merupakan suatu sistem yang mempunyai pengaruh dalam pembentukan sikap, dikarenakan keduanya meletakkan dasar, pengertian dan konsep moral dalam diri individu. Pemahaman akan baik dan buruk antara sesuatu yang boleh dan tidak boleh dilakukan diperoleh dari pendidikan dan pusat keagamaan serta ajarannya.

f. Faktor Emosional

Tidak semua bentuk sikap ditentukan oleh situasi lingkungan dan pengalaman pribadi seseorang. Suatu bentuk sikap terkadang juga merupakan pernyataan yang didasari oleh emosi, yang berfungsi sebagai semacam penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk mekanisme pertahanan ego. Suatu sikap belum tentu otomatis terwujud dalam suatu tindakan untuk terwujudnya agar sikap menjadi suatu kondisi yang memungkinkan, anatara lain harus didukung dengan fasilitas, sikap yang positif.

4. Perilaku Pengolah Makanan

Menurut Notoatmodjo (2011) perilaku menurut pandangan biologis merupakan suatu kegiatan atau aktivitas organisme yang bersangkutan. Jadi perilaku manusia pada hakikatnya adalah suatu aktivitas dari manusia itu sendiri. Oleh sebab itu perilaku manusia memiliki bentangan yang sangat luas, mencakup: berjalan, berbicara, bereaksi, berpakaian, dan lain sebagainya. Bahkan kegiatan internal (*Internal activity*) seperti berfikir, persepsi, dan emosi juga merupakan perilaku manusia. Dapat dikatakan bahwa perilaku adalah apa yang dikerjakan oleh organisme tersebut, baik yang dapat diamati secara langsung atau secara tidak langsung.

Perilaku hygiene tenaga pengolah makanan adalah suatu aktivitas dari tenaga pengolah makanan itu sendiri atau kegiatan tenaga pengolah makanan yang dapat dilihat secara langsung terhadap segala sesuatu yang menyangkut tentang kesehatan orang atau mereka yang mengajarkan segala sesuatu terhadap bahan makanan dalam suatu penyelenggaraan makanan (Adam, Yosvita Maria. 2011).

Menurut skiner (1938) dalam notoatmodjo (2010) merumuskan bahwa perilaku merupakan respons atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar). Perilaku manusia adalah aktivitas yang timbul karena adanya stimulus atau respon serta dapat diamati secara langsung maupun tidak langsung. Perilaku manusia dapat dikelompokkan menjadi 2, yaitu:

1. Perilaku tertutup

Perilaku tertutup terjadi bila respon terhadap stimulus tersebut masih belum dapat diamati orang lain (dari luar) secara jelas. Respon seseorang masih terbatas dalam bentuk perhatian, perasaan, persepsi, pengetahuan dan sikap terhadap stimulus yang bersangkutan. Bentuk "*unobservable behavior*" atau "*covert behavior*" yang dapat diukur adalah pengetahuan dan sikap.

2. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Perilaku terbuka ini terjadi apabila respon terhadap stimulus tersebut sudah berupa tindakan, atau praktik ini dapat diamati orang lain dari luar atau "*observable behavior*".

D. Keadaan Higiene Perorangan Tenaga Pengolah Makanan

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No.1096/ MENKES /PER/VI /2011 Tentang higiene sanitasi jasaboga, pengolah makanan adalah orang secara langsung mengelola makanan. Higiene tenaga pengolah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga pengolah yang memenuhi syarat sebagai berikut :

1. Tenaga/karyawan pengolahan makanan
 - a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan
 - b. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
 - c. Tidak mengidap penyakit menular, seperti tipus, kolera, TBC, dan hepatitis atau pembawa kuman (*carrier*)
 - d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku
 - e. Semua kegiatan pengolah makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh
 - f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - 1) Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
 - 2) Penjepit makanan
 - 3) Sendok garpu
 - g. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - 1) Celemek/apron
 - 2) Tutup rambut
 - 3) Sepatu kedap air

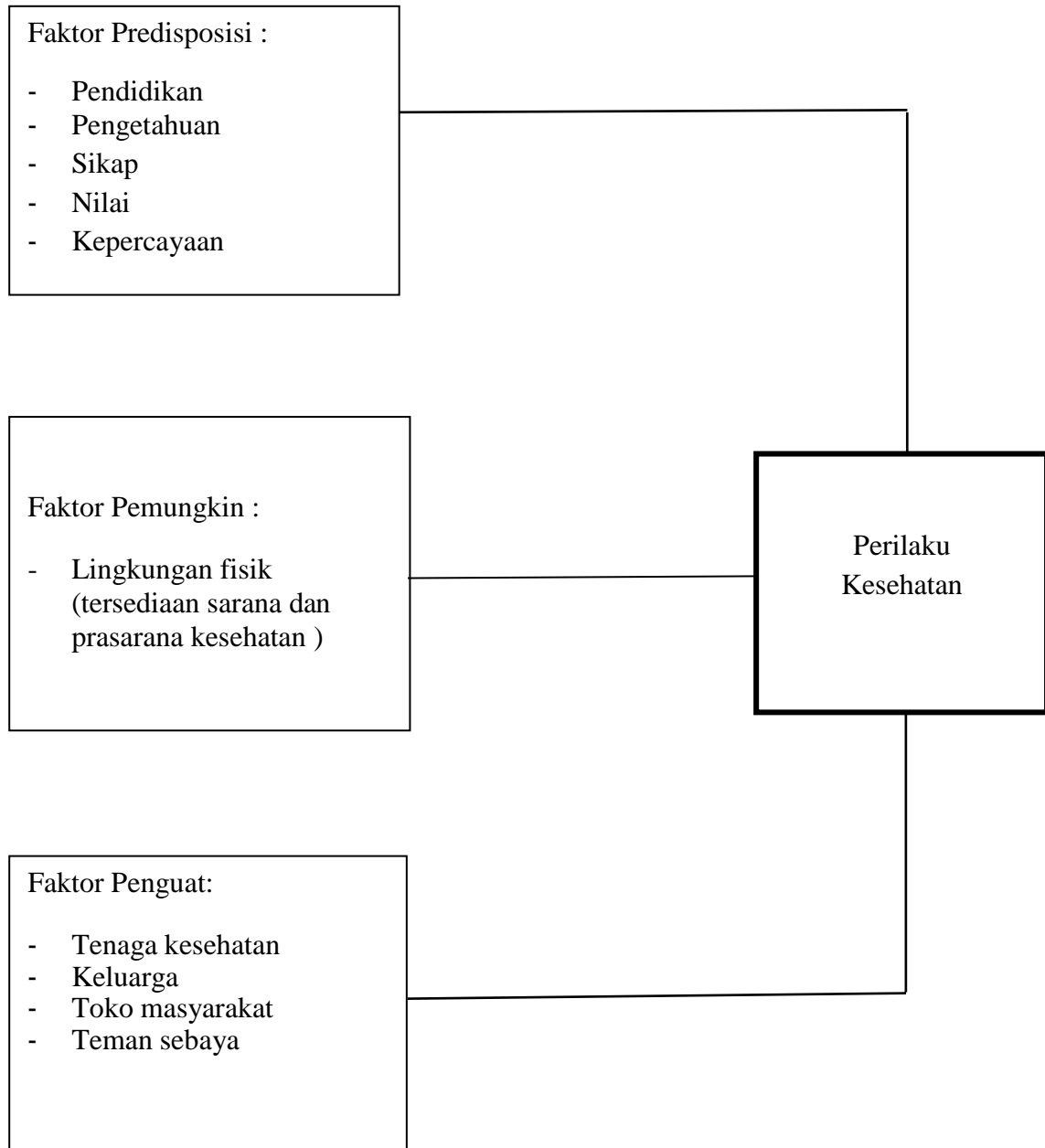
Perlakuan selama bekerja/mengelola makanan

1. Tidak merokok
2. Tidak makan atau mengunyah
3. Tidak memakai perhiasan, kecuali cicin kawin yang tidak berhias (polos)
4. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya

5. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan keluar dari toilet/jamban
6. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
7. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat kerja
8. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan
9. Tidak menyisir rambut didekat makanan yang akan dan telah dio

E. Kerangka Teori

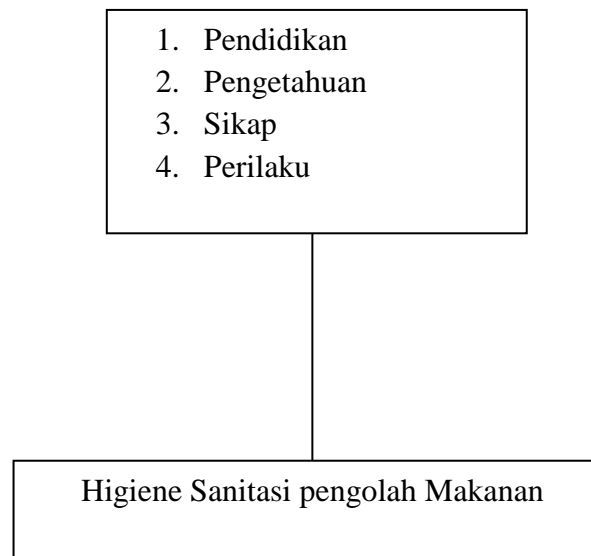
Kerangka teori adalah ringkasan dari tinjauan pustaka yang digunakan untuk mengidentifikasi variabel yang akan diteliti yang berkaitan dengan konteks ilmu pengetahuan untuk mengembangkan kerangka teori penelitian



Gambar 1 Kerangka Teori

Sumber : Notoatmodjo (2010), dan Irawan (2016)

F. Kerangka Konsep



Gambar 2 Kerangka Konsep

A. Definisi Operasional

Tabel. 1 Definisi Operasional

No	Variable	Definisi	Alat ukur	Cara ukur	Hasil Ukur	Skala ukur
1.	Pendidikan	Jalur pendidikan formal/jenjang pendidikan petugas pengolah makanan yang telah diselesaikan dan mendapatkan ijazah kelulusan.	Kuesioner	Wawancara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendah : tidak sekolah dan SD 2. Menengah : SMP dan SMA/SMK 3. Tinggi : perguruan tinggi (Notoatmodjo, 2010) 	Ordinal
2.	Pengetahuan	Kemampuan responden menjawab sejumlah pertanyaan tentang higiene sanitasi pengolah makanan di RSUD Alimudin Umar Lampung Barat	Kuesioner	Wawancara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang = bila dapat skor $\leq 55\%$ 2. Cukup = bila dapat skor $55\%-75\%$ 3. Baik = bila dapat skor $>75\%-100\%$ (Notoatmodjo, 2010). 	Ordinal
3.	Sikap	Tanggapan atau pendapat pengolah makanan yang menyatakan setuju atau tidak setuju terhadap higiene sanitasi penjamah makanan	Kuesioner	Wawancara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang : apabila skor $< 60\%$ 2. Cukup : apabila skor $60-80\%$ 3. Baik : apabila skor $>80\%$ (Azwar,2021) 	Ordinal

4.	Perilaku	Suatu tindakan dari tenaga pengolah makanan dapat dilihat secara langsung dan jumlah skor yang dihitung berdasarkan total checklist yang diakumulasi selama tiga hari	<i>Check list</i>	Observasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kurang : apabila skor < 60% 2. Cukup : apabila skor 60-80% 3. Baik : apabila skor >80% (Azwar,2021)	Ordinal
----	----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------