

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Ikan

Ikan merupakan hewan yang bertulang belakang (Vertebrata) yang hidup dalam air dan memiliki insang yang berfungsi untuk mengambil oksigen yang terlarut dari air dan sirip digunakan untuk berenang (Adrin,2010). Tubuh ikan diselubungi oleh sisik atau kulit (Cahyo,2006).

Kandungan protein ikan erat sekali kaitannya dengan kandungan lemak dan air. Ikan yang mengandung lemak rendah rata-rata memiliki protein dalam jumlah besar, sedangkan pada ikan gemuk sebaliknya. Kandungan protein ikan umumnya lebih tinggi dibandingkan dengan hewan darat yang akan menghasilkan kalori lebih tinggi dan protein memang peranan penting dalam pembentukan jaringan. Daging ikan mengandung sedikit sekali tendon peningkat (Tendon), sehingga sangat mudah dicerna oleh enzim autolisis. Hasil pencemaran ini menyebabkan daging lunak sehingga menjadi media yang cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Daging ikan mempunyai beberapa fungsi untuk tubuh manusia, diantaranya :

1. Menjadi sumber energy yang sangat dibutuhkan dalam aktivitas kehidupan sehari-hari
2. Membantu pertumbuhan dan pemeliharaan tubuh.
3. Mempertinggi daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit dan juga memperlancar proses-proses fisiologis dalam tubuh.

Ikan yang baik adalah ikan yang masih segar. Ikan segar adalah ikan yang masih mempunyai sifat sama seperti ikan hidup, baik rupa, rasa, bau maupun teksturnya. Dengan kata lain, ikan segar adalah ikan yang baru saja ditangkap dan belum mengalami proses pengawetan maupun pengolahan lebih lanjut seta belum mengalami perubahan fisik maupun kimia (Adawyah,2007:8).

Setelah ikana ditangkap dan diangkat dari dalam air, ikan tidak langsung menjadi mati. Meskipun keadaan ikan tersebut masih dalam tingkat kesegaran yang maksimal, tetapi biasanya tidak langsung dikonsumsi. Ikan akan mati jika

kekurangan oksigen, oleh karena itu ikan tidak dapat hidup diudara nterbuka dalam waktu yang terlalu lama oksigen yang dapat digunakan oleh ikan hanya yang berasal dari dalam air. Saat ikan mati, sirkulasi darahnya terhenti dan akibatnya dapat mempengaruhi proses biokimiawi yang ada pada tubuh ikan.

Setelah ikan mati, perubahan biokimiawi berlangsung diikuti dengan perubahan fisik pada dagingnya. Perubahan itu berlangsung terus hingga ikan akan menjadi bahan pangan yang enak (Layak) dikonsumsi. Akan tetapi, rada enaknya akan berkurang dan menurun diikuti dengan perubahan fisik daging menjadi berair dan akhirnya ikan membusuk.

B. Pengetahuan

1. Definisi pengetahuan

pengetahuan merupakan hasil tahu yang diperoleh seseorang dari indera yang dimilikinya seperti hidung, mata, telinga dan sebagainya. Pengetahuan ini sangat dipengaruhi oleh seberapa besar persepsi dan perhatian seseorang terhadap objek yang diamatinya (Notoatmodjo, 2007).

2. Tingkat pengetahuan

Pengetahuan seseorang di dalam domain kognitif memiliki beberapa tingkatan, yaitu:

a. Tahu (know)

Tahu diartikan sebagai recall atau mengingat memori yang sebelumnya telah diamati. Untuk mengetahui mengukur bahwa orang tahu sesuatu dapat menggunakan pertanyaan-pertanyaan. Ketidaktahuan masyarakat tentang formalin dapat diketahui apabila mengkonsumsi makanan yang mengandung formalin.

b. Memahami (comprehension)

Memahami suatu objek bukan sekedar tahu terhadap objek tersebut, tidak sekedar dapat menyebutkan, tetapi harus dapat menginterpretasikan secara benar objek yang diketahui tersebut. Seseorang dinyatakan telah memahami formalin apabila dapat menjelaskan secara lengkap meliputi bahan kandungan, kerugian akibat mengkonsumsi makanan berformalin dan lainnya.

c. Aplikasi (application)

Aplikasi diartikan apabila orang telah memahami objek dapat mengaplikasikan prinsip yang diketahuinya tersebut pada situasi lain. Seseorang anggota masyarakat pada tingkat aplikasi dapat menerapkan teori dengan memperhatikan dan tidak mengonsumsi makanan yang mengandung formalin.

d. Analisis (analysis)

Analisis merupakan kemampuan seseorang untuk menjabarkan dan memisahkan, kemudian mencari hubungan antara komponen-komponen yang terdapat dalam suatu masalah atau objek yang diketahui. Indikasi bahwa pengetahuan seseorang itu sudah sampai tingkat analisis adalah jika orang tersebut telah dapat membedakan, memisahkan, mengelompokkan, membuat bagan terhadap pengetahuan atas objek tersebut. Kemampuan masyarakat dalam menganalisis keberadaan formalin, kerugian dan akibat dalam mengkonsumsinya.

e. Sintesis (syntesis)

Sintesis menunjukkan suatu kemampuan seseorang untuk merangkum atau meletakkan dalam satu hubungan yang logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki. Dengan kata lain seseorang mampu menyusun formulasi baru dari formulasi yang telah ada. Seseorang pada tingkatan ini diharapkan mampu menghubungkan teori tentang kerugian dalam penggunaan formalin bagi kesehatan.

f. Evaluasi (evaluation)

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan penilaian terhadap suatu objek tertentu. Penilaian ini dengan sendirinya didasarkan pada suatu kriterian yang ditentukan sendiri atau norma-norma yang berlaku di masyarakat. Dalam tingkat ini seseorang dapat melakukan penilaian terhadap keberadaan dan pemakaian formalin dalam makanan kemudian tidak mengkonsumsinya (Notoatmodjo, 2010).

3. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan

Menurut Haditono (1994) dalam Nurmah (2010), pengetahuan yang dimiliki seseorang dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

a. Usia

Semakin bertambah usia seseorang maka semakin banyak informasi yang dijumpai, semakin banyak hal yang dikerjakan, sehingga menambah pengetahuan dan proses perkembangan mental (psikologis) dan fisik akan berubah.

b. Pendidikan

Pendidikan merupakan faktor yang penting dalam pengetahuan seseorang, semakin tinggi pendidikan maka semakin mudah untuk memperoleh, memahami, dan mengaplikasikan pengetahuan yang dimiliki.

c. Lingkungan

Lingkungan mempengaruhi terbentuknya suatu pemahaman dan pengetahuan seorang individu. Seseorang dapat mempelajari hal yang baik dan buruk dari lingkungan di mana ia berada.

d. Minat

Minat merupakan ketertarikan atau suatu kecenderungan seseorang terhadap sesuatu. Hal ini membuat seseorang menjadi menggemari suatu bidang tertentu.

e. Informasi

Seseorang sering mendapatkan informasi dari berbagai media, baik media elektronik dan media cetak.

f. Pengalaman

Selain usia, perbedaan pengetahuan individu dengan pendidikan yang sama adalah pengalaman. Pengalaman merupakan kejadian yang pernah dialami oleh individu. Pengalaman yang terjadi bisa menyenangkan atau tidak menyenangkan bagi individu tersebut.

C. Perilaku

Perilaku merupakan hasil hubungan antara pasanga (*stimulus*) dan tanggapan seta respon. Perilaku dilihat dari aspek biologis merupakan kegiatan atau aktivitas organisme atau makhluk hidup yang bersangkutan. Perilaku merupakan tindakan suatu organisme yang dapat diamati bahwa dapat dipelajari (Notoatmodjo, 2010).

Pada dasarnya bentuk perilaku dapat diamati sikap tindakan. Namun tidak berarti bentuk perilaku hanya dapat dilihat dari bentuk dari penelitian, motivasi dan perseps. Pada pelaksana perilaku dapat diartikan sebagai suatu respon seseorang terhadap rangsangan dari luar subjek. Respon ini berbentuk tindakan. Selanjutnya, berbentuk perilaku aktif yakni tindakan yang dapat diobservasi secara langsung dengan mata, sedangkan yang pasif yaitu yang terjadi di dalam diri manusia seperti berfikir, tanggapan atau sikap batin dan pengetahuan (Notoadmodjo, 2012).

Adapun bentuk operasional dari perilaku dikelompokkan menjadi 3 jenis yaitu:

1. Perilaku dalam bentuk pengetahuan yaitu dengan mengetahui situasi rangsangan dari luar berupa segala hal dan kondisi baru yang perlu diketahui dan dikuasai dirinya.
2. Perilaku dalam bentuk sikap yang tanggapan batin terhadap keadaan atau rangsangan dari luar atau lingkungan dari subjek yang terdiri dari:
 - a. Lingkungan fisik yaitu lingkungan alam sehingga alam itu sendiri akan membentuk perilaku manusia, lingkungan ini adalah keadaan masyarakat yang segala budidaya dimana manusia itu lahir dan mengembangkan perilakunya.
3. Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit yakni berupa tindakan (*action*) terhadap suatu rangsangan dari luar (Notoatmodjo, 2007).

Pengukuran perilaku dapat dilakukan secara tidak langsung, yakni dengan wawancara terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa jam, hari atau bulan yang lalu (*recall*). Pengukuran juga dapat dilakukan secara langsung yakni dengan mengobservasi tindakan atau kegiatan responden (Notoatmodjo, 2007).

4. Klasifikasi perilaku

Bedasarkan bentuknya perilaku di bagi menjadi 2, yaitu:

- a. Bentuk pasif

Perilaku bentuk pasif atau yang di kenal dengan nama perilaku tertutup, merupakan suatu respon internal, di mana terjadi di dalam diri manusia dan tidak dapat di lihat secara langsung oleh orang lain, contohnya pengetahuan, tanggapan atau sikap batin dan berfikir.

b. Bentuk aktif

Perilaku bentuk aktif atau di sebut juga dengan perilaku terbuka merupakan respon seseorang terhadap stimulus dari luar yang dapat diamati secara langsung, contohnya tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2007).

5. Faktor yang mempengaruhi perilaku

Ada dua faktor yang dapat mempengaruhi perilaku seseorang yaitu, faktor eksternal dan faktor internal. Faktor eksternal biasanya merupakan keadaan lingkungan, baik lingkungan fisik, sosial, budaya, maupun ekonomi. Faktor lingkungan ini diketahui memiliki peranan yang sangat besar terhadap perilaku seseorang. Sedangkan yang termasuk dalam faktor internal adalah faktor yang berhubungan langsung dengan individu, contohnya: jenis kelamin, tingkat emosional, tingkat kecerdasan dan lain sebagainya (Notoatmodjo, 2007).

Menurut Lawrence Green (1980), perilaku dipengaruhi oleh tiga faktor diantaranya, faktor predisposisi yaitu pengetahuan, usia tingkat pendidikan, sikap, dan keyakinan. Faktor pendukung yaitu fasilitas, sarana prasarana, lingkungan, dan ketersediaan informasi sedangkan faktor penguat yaitu sikap dan perilaku petugas yang terkait, penyedia informasi, dan keluarga.

6. Pedagang

Pengertian pangan adalah orang atau badan yang melakukan aktivitas jual beli barang atau jasa dipasar (pemukot Yogyakarta, 2009).

Jenis-jenis pedagang dapat dikategorikan menjadi:

- a. Pedagang grosir, berpotensi dalam rantai distribusi antara prosedur dengan pedagang eceran.
- b. Pedagang eceran, disebut juga pengecer, menjual produk komoditas langsung ke konsumen secara sedikit atau satuan. Pemilik toko atau

warung adalah pengecer.

D. Bahan Pengawet

Bahan pengawet umumnya digunakan untuk mengawetkan pangan yang mempunyai sifat mudah rusak. Bahan ini dapat menghambat atau memperlambat proses fermentasi, pengemasan atau penguraian yang disebabkan oleh mikroba. Akan tetapi, tidak jarang produsen menggunakannya pada pangan yang relative awet dengan tujuan untuk memperpanjang masa simpan atau memperbaiki tekstur.

Pengawet yang banyak dijual dipasaran dan digunakan untuk mengawetkan berbagai bahan pangan adalah benzoate, yang umumnya terdapat dalam bentuk natrium benzoate atau kalium benzoate yang bersifat lebih mudah larut. Benzoate sering digunakan untuk mengawetkan berbagai pangan dan minuman, seperti sari buah, minuman ringan, saus tomat, saus sambel, selai, jeli, manisan, kecap dan lain-lain.

Penggunaan pengawet dalam pangan harus tepat, baik jenis maupun dosisnya. Suatu bahan pengawet mungkin efektif untuk pengawetan pangan tertentu, tetapi tidak efektif untuk mengawetkan pangan lainnya karena pangan mempunyai sifat yang berbeda-beda. Sehingga mikroba perusak yang akan di hambat pertumbuhannya juga berbeda. Pada saat ini, masih banyak ditemukan penggunaan bahan-bahan pengawet yang dilarang untuk digunakan dalam pangan dan berbahaya bagi kesehatan, seperti boraks dan formalin.

Pemakaian bahan pengawet dari satu sisi menguntungkan karena dengan bahan pengawet, bahan pangan dapat dibebaskan dari kehidupan mikroba, baik yang bersifat pathogen yang dapat menyebabkan keracunan atau gangguan kesehatan lainnya maupun mikrobial yang nonpatogen yang dapat menyebabkan kerusakan bahan pangan, misalnya pembusukan. Namun dari sisi lain, bahan pengawet pada dasarnya adalah senyawa kimia yang merupakan bahan asing yang masuk bersama pangan yang dikonsumsi.

Apabila pemakaian bahan pangan dan dosisnya tidak diatur dan diawasi, kemungkinan besar akan menimbulkan kerugian bagi pemakaiannya, baik yang bersifat langsung seperti misalnya keracunan, maupun yang bersifat tidak langsung atau kumulatif seperti bahan pengawet yang digunakan bersifat

karsinogenik. Dalam kehidupan sekarang, banyak dijumpai pemakaian bahan pengawet secara luas. Kebanyakan bahan pengawet memiliki ciri sebagai senyawa kimia yang relatif sederhana jika dibandingkan dengan senyawa kimia lainnya yang diperlukan untuk memberikan tingkat toksisitas yang selektif.

Pengertian bahan pengawet sangat bervariasi tergantung dari negara yang membuat batasan pengertian tentang bahan pengawet. Meskipun demikian penggunaan bahan pengawet memiliki tujuan yang sama yaitu mempertahankan kualitas dan memperpanjang umur penyimpanan bahan pangan. Bahan pengawet adalah senyawa yang mampu menghambat dan menghentikan proses fermentasi penguasaan atau bentuk kerusakan lainnya atau bahan yang dapat memberikan perlindungan bahan pangan dari pembusukan.

a. Ciri-Ciri Produk Pangan yang Mengandung Formalin.

Terdapat sejumlah produk yang secara sengaja ditambahkan formalin sebagai pengawet. Untuk memastikan apakah sebuah produk pangan mengandung formalin atau tidak memang dibutuhkan uji laboratorium. Kita sebaiknya berhati-hati bila menjumpai produk pangan yang mempunyai ciri sebagai berikut :

1. Ikan basah yang tidak rusak sampai 3 hari pada suhu kamar, insang berwarna merah tua dan tidak cemerlang, dan memiliki bau menyengat khas formalin (Kurniawati, 2004).

E. Pengawetan Ikan

Pengawetan ikan dapat menghambat bahkan mencegah proses pembusukan yang terjadi dengan tingkat waktu yang bervariasi tergantung jenis proses pengawetan ikan seperti apa yang kita pilih untuk gunakan. Ada berbagai cara pengawetan dan pengolahan ikan yang dapat dilakukan untuk mencegah proses pembusukan pada ikan supaya sebagian besar produksi ikan hasil tangkapan maupun hasil budidaya ikan dapat termanfaatkan maksimal bahkan mempunyai nilai tambah. Nilai tambah adalah bentuk pertambahan nilai pada suatu produk perikanan yang terjadi karena suatu komoditas sudah melewati proses pengolahan lanjutan, pengangkutan dan penyimpanan dalam suatu rantai proses produksi.

Pengawetan ikan atau pengolahan hasil-hasil perikanan ini merupakan suatu usaha dalam rangka meningkatkan nilai tambah suatu produk hasil perikanan. Pengawetan ikan dan pengolahan ikan bertujuan untuk mempertahankan kualitas komoditas perikanan selama mungkin, cara dengan menghambat atau menghentikan aktivitas mikroorganisme dalam tubuh ikan yang menjadi penyebab pembusukan.

Pengawetan sendiri diartikan sebagai suatu teknik atau tindakan yang dilakukan oleh manusia pada suatu bahan pangan dengan cara yang sedemikian rupa, sehingga hasilnya bahan tersebut tidak mudah rusak (mundur mutu atau mengalami pembusukan). Proses pengawetan ikan dan pengolahan ikan yang baik dan benar akan membuat ikan menjadi awet serta dapat didistribusikan ke berbagai daerah dengan jangkauan lebih luas dan waktu tempuh yang lebih panjang, (<http://perikananku-id.blogspot.co.id/2018/08/cara-pengawetan-ikan-dan-pengolahan-ikan.htm>).

Prinsip - prinsip / macam - macam cara pengolahan ikan dan pengawetan ikan, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Pendinginan (chilling)
2. Pembekuan (freezing)
3. Pengalengan (canning)
4. Penggaraman (salting)
5. Pengeringan (drying)
6. Pengasaman (pickling atau marinading)
7. Pengasapan (smoking)
8. Fermentasi
9. Pembuatan hasil olahan
10. Pembuatan hasil sampingan.

Ada 5 Cara Mengawetkan Ikan Tetap Segar dan Tahan Lama:

1. Pilih ikan yang berkualitas
Pasti saat akan membeli ikan untuk memilih ikan dengan kualitas yang baik. Proses proses pembusukan ikan yang kualitas masih bagus akan lebih lama dibandingkan dengan ikan yang kualitasnya sudah buruk.

Bagaimana cara untuk mengetahui kualitas ikan masih bagus? Ikan segar adalah ikan dengan ciri-ciri seperti:

- a. Mata ikan masih terlihat jernih
- b. Berbau asin seperti laut, bukan berbau amis
- c. Insang ikan yang masih berwarna merah cerah
- d. Daging ikan masih terasa kenyal
- e. Warna ikan terang

2. Cuci Ikan dengan bersih

Segera setelah beli, pastikan untuk memcuci ikan dengan air yang bersih. Kemudian, buang sisik, lendir serta bagian tubuh ikan yang mudah busuk, yaitu isi perut dan insangnya. Kalau tidak ingin baunya terlalu amis nantinya, ikan bias juga diberi air garam atau perasan jeruk nipis sebelum disimpan kedalam wadah. Ini akan membuat ikan jauh lebih awet karena jeruk nipis dan air garam adalah pengawet alami.

3. Simpan dibawah tertutup

Simpan ikan kedalam wadah yang tertutup, agar bau ikan tidak menyebar kemana-mana saat disimpan ke dalam lemari es. Wadah tertutup yang dimaksud bias berupa kontak makanan atau wadah lain yang cukup kokoh. Pastikan untuk menutup rapat wadah sebelum disimpan.

4. Masukkan ke dalam freezer

Orang dulu suka mengawetkan ikan dengan menyimpan ikan bersama balok es. Hal ini karena es sanggup menghambat pembusukan ikan dan menjaga khasiat yang dikandungnya. Tetapi, karena sekarang teknologi sudah canggih, ikan hanya perlu disimpan ke dalam freezer saja. Kesegaran ikan dapat terus terjaga asal ikan tetap disimpan di dalam freezer. Ikan yang beku bisa bertahan hingga berhari-hari.

Tapi, ingat! Kalau ikan sudah dikeluarkan dari freezer dan bagian bekunya sudah mencair karena diletakkan di suhu ruangan, ikan tersebut harus segera dikonsumsi, ya! Karena proses pembusukan ikan akan berlanjut begitu dikeluarkan dari freezer. Daripada dibiarkan busuk, lebih baik untuk segera dikonsumsi.

5. Jauhkan dari bahan makanan lainnya

Dalam menyimpan ikan di lemari es, perlu diingat 2 hal utama. Pertama, pisahkan ikan dari bahan makanan lain. Hal ini agar cita rasa makanan lain itu tidak terpengaruh oleh bau ikan yang amis. Kedua, pisahkan pula ikan dari makanan lain yang punya bau menyengat. Hal ini agar ikan tidak terpengaruh bau makanan lain yang dapat mengkontaminasi ikan.

F. Bahan Pengawet yang Dilarang

Bahan pengawet adalah salah satu kelompok dari sejumlah besar bahan- bahan yang baik ditambahkan dengan sengaja ke dalam bahan pangan atau ada dalam bahan pangan akibat dari perlakuan prapengolahan, pengolahan atau penyimpanan. Bahan pengawet yang baik seharusnya tidak menimbulkan penipuan dan tidak menurunkan nilai gizi dari bahan pangan.

Pada makanan masih banyak digunakan bahan pengawet yang dilarang, contohnya Rhodamin B, Formalin dan Methanyl Yellow (Suprayitno, 2017).

1. Formalin

Senyawa ini dipasaran dikenal dengan nama formalin. Formaldehid merupakan bahan tambahan kimia yang efisien, tetapi dilarang ditambahkan pada bahan pangan (makanan), tetapi ada kemungkinan formaldehid digunakan dalam pengawetan susu, tahu, mie, ikan asin, ikan basah dan produk pangan lainnya.

formalin adalah larutan yang tidak berwarna dan baunya sangat menusuk. Didalam formalin terkandung sekitar 37% formaldehid dalam air Biasanya ditambahkan metanol sehinggal 15% sebagai pengawet. Formalin dikenal luas sebagai bahan pembunuh hama (desinfektan) dan banyak digunakan dallam industri.

manfaat formalin digunakan untuk mengawetkan bahan agar tidak mudah rusak. Tujuannya digunakan untuk industri seperti pengawetan triplek, kain. karpet. busa, obat pembersih fantai, dan lain-lain. Selain itu juga digunakan untuk mengawetkan mayat dan bangkai agar tidak cepat busuk.

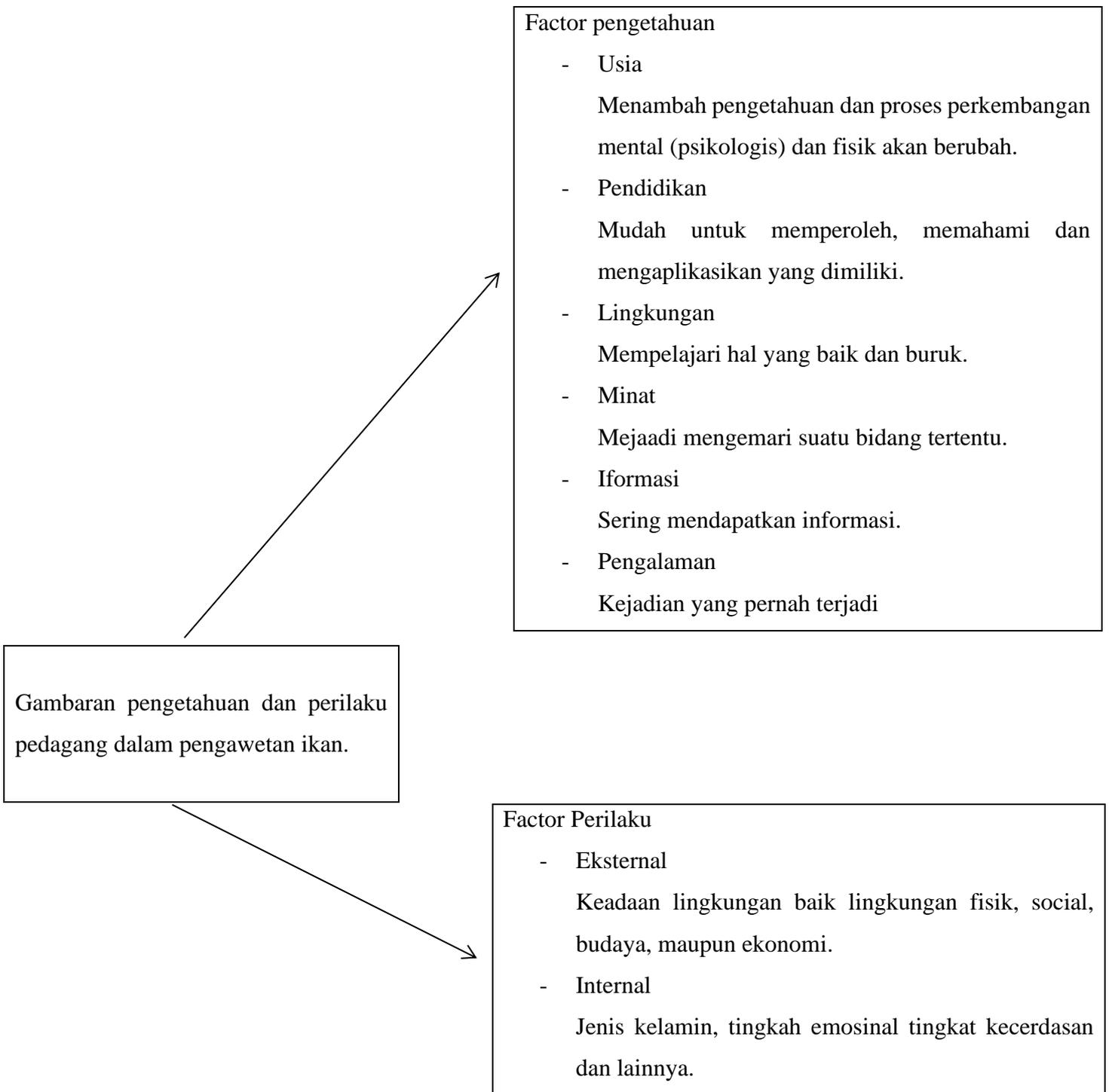
a. Bahaya formalin

Formalin sangat berbahaya bila terhirup, mengenai kulit dan tertelan. Akibat yang ditimbulkan dapat berupa : luka bakar pada kulit, iritasi pada saluran pernapasan, reaksi alergi dan bahaya kanker pada manusia. Dampak formalin pada kesehatan manusia dapat bersifat (Endah, 2013) sebagai berikut :

- 1) Akut : Efek pada kesehatan manusia langsung terlihat seperti iritasi, alergi, kemerahan, mata berair, mual, muntah, rasa terbakar, sakit perut dan pusing.
- 2) Kronis : Efek pada kesehatan manusia terlihat setelah terkena dalam jangka waktu yang lama dan berulang : iritasi kemungkinan parah, mata berair, gangguan pada pencernaan, hati, ginjal, pancreas, sistem saraf pusat, menstruasi dan pada hewan percobaan dapat menyebabkan kanker sedangkan pada manusia diduga bersifat karsinogen (menyebabkan kanker). Mengonsumsi bahan makanan yang mengandung formalin, efek sampingnya terlihat setelah jangka panjang, karena terjadi akumulasi formalin dalam tubuh.
- 3) Apabila terhirup dalam jangka waktu lama maka akan menimbulkan sakit kepala, gangguan pernapasan, batuk-batuk, radang selaput lendir hidung, mual, mengantuk, luka pada ginjal dan sensitasi pada paru-paru efek neuropsikologis meliputi gangguan tidur, cepat marah, keseimbangan terganggu, kehilangan konsentrasi dan daya ingat berkurang, gangguan haid dan kemandulan pada perempuan, kanker pada hidung, rongga hidung, mulut, tenggorokan, paru-paru dan otak. Apabila terkena mata dapat menimbulkan iritasi mata sehingga mata memerah, rasanya sakit, gatal-gatal, penglihatan kabur dan mengeluarkan air mata. Bila merupakan bahan berkonsentrasi tinggi maka formalin dapat menyebabkan pengeluaran air mata yang hebat dan terjadi kerusakan pada lensa mata.
- 4) Apabila tertelan maka mulut, tenggorokan dan perut terasa terbakar, sakit menelan, mual, muntah dan diare, kemungkinan terjadi pendarahan, sakit perut yang hebat, sakit kepala, hipotensi (tekanan

darah rendah), kejang-kejang, tidak sadar hingga koma. Selain itu juga dapat terjadi kerusakan hati, jantung, otak, limpa, pankreas, sistem saraf pusat dan ginjal (Endah,2013).

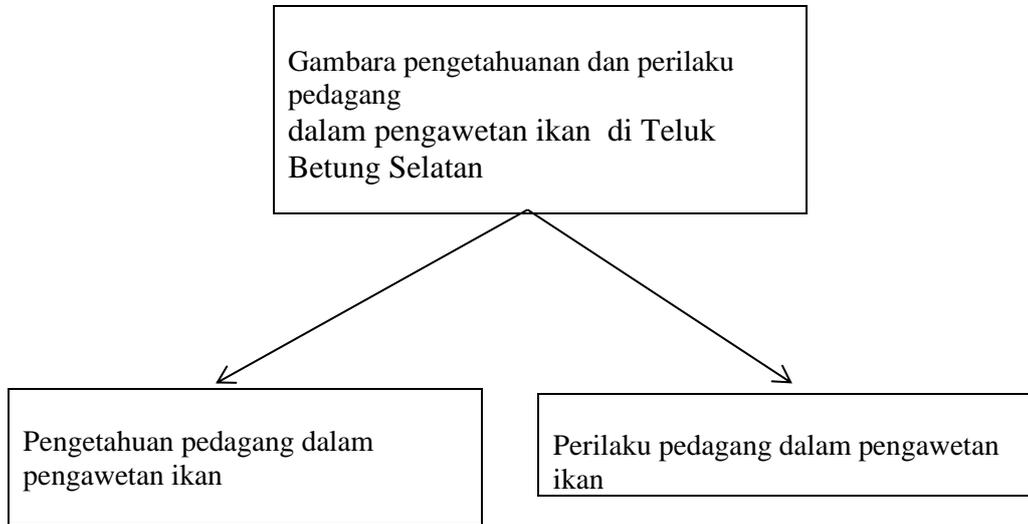
G. Kerangka Teori



Tabel 2.1
Kerangka Teori

Sumber: Nurmah (2010) dan Notoatmodjo (2007)

H. Kerangka Konsep



Tabel 2.2
Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

Tabel 2.3
Definisi Operasional

No	Jenis Variabel	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Skala	Hasil Ukur
1.	Pengetahuan	pengetahuan merupakan hasil tahu yang diperoleh seseorang dari indera yang dimilikinya seperti hidung, mata, telinga dan sebagainya	Ceklis	Wawancara	Ordinal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baik, jika jawaban 4 – 5 benar dari seluruh pertanyaan. 2. Cukup, jika jawaban 3 benar dari seluruh pertanyaan 3. Kurang, jika jawaban 1 – 2 benar dari seluruh pertanyaan.
2.	Perilaku	Perilaku merupakan kegiatan atau pekerjaan yang dilakukan oleh individu itu sendiri, baik yang dapat di lihat secara langsung maupun tidak langsung	Instrument	Wawancara	Ordinal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Baik, jika jawaban 5 – 3 benar dari seluruh pertanyaan. 2. Kurang baik, jika jawaban 2 – 1 benar dari seluruh pertanyaan.