

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teoritis

1. Teori Perilaku Lawrence Green

Lawrence Green mencoba menganalisis perilaku manusia dari tingkat kesehatan. Kesehatan seseorang atau masyarakat dipengaruhi oleh dua faktor pokok, yakni faktor perilaku (*behavior causes*) dan faktor diluar perilaku (*non – behavior causes*). Selanjutnya perilaku itu sendiri ditentukan atau terbentuk dari tiga faktor:

- a. Faktor-faktor predisposisi (*predisposing factor*) yaitu faktor-faktor yang terdapat dari dalam diri dapat terwujud dari usia, jenis kelamin, penghasilan, pekerjaan, pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai dan sebagainya.
- b. Faktor-faktor pendukung (*enabling factors*), yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas, atau sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat-alat kontrasepsi, jamban, transportasi dan sebagainya.
- c. Faktor-faktor pendorong (*reinforcing factors*) yang terwujud dari faktor yang ada di luar individu dapat terwujud dalam bentuk sikap dan perilaku petugas kesehatan, kelompok referensi, perilaku tokoh masyarakat, tokoh agama, peraturan atau norma yang ada.

Model ini dapat digambarkan sebagai berikut:

$$B = f (PE, EF, RF)$$

Dimana:

B = behavior

PF = predisposing factors

EF = enabling factors

RF = reinforcing factors

Disimpulkan bahwa perilaku seseorang atau masyarakat tentang kesehatan ditentukan oleh pengetahuan, sikap, kepercayaan, tradisi, dan sebagainya dari orang atau masyarakat yang bersangkutan. Disamping itu, ketersediaan fasilitas, sikap, dan perilaku para petugas kesehatan terhadap kesehatan juga akan mendukung dan memperkuat terbentuknya perilaku.

2. Higiene Sanitasi

a. Pengertian Higiene

Higiene adalah suatu ilmu Kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu atau mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat. (Gosh:2000:3)

b. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah usaha pengawasan yang ditunjukkan pada faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penyakit. (Ehlers & Steel, 1958).

Jadi sanitasi adalah usaha pengawasan terhadap semua faktor yang ada dalam lingkungan fisik yang memberi pengaruh atau mungkin

memberi pengaruh buruk terhadap Kesehatan fisik, mental dan kesejahteraan sosial (WHO).

c. Higiene Sanitasi Kantin Sekolah

1) Pengertian Kantin Sekolah

Kantin sekolah merupakan salah satu tempat pengolahan makanan (TPM) katagori *Public Eating and Drinking Place*. Yaitu tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk murid atau mahasiswa, guru atau dosen dan staff administrasi di sekolah atau universitas.

Biasanya institusi pendidikan memiliki sarana tempat makanan yang khusus disediakan untuk muris atau mahasiswa, guru atau dosen dan staff administrasi. Keberadaan tempat pengelolaan makanan di tingkat sekolah bertujuan untuk memudahkan memenuhi kebutuhan makanan dan minuman dikalangan siswa, guru dan staf yang terlindungi dan terjamin kesehatannya sehingga tercipta kenyamanan.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa Higiene Sanitasi Kantin Sekolah adalah suatu usaha pencegahan yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan Kesehatan lingkungan sehingga tempat pengolahan makanan di sekolah yang memiliki standar Kesehatan yang dapat mencegah terjadinya penularan penyakit dan keracunan makanan, sehingga diharapkan dengan terciptanya kantin sehat di sekolah mampu mendorong terciptanya siswa yang sehat dan cerdas.

2) Syarat Kantin Sekolah

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan RI No 1098 tentang persyaratan higiene sanitasi makanan rumah makan dan restoran Depkes RI,2003 adalah:

- a) Memiliki lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu, asap, serangga dan tikus.
- b) Memiliki bangunan yang memadai
 - (1) Umum
 - (a) Bangunan dan rancangan bangunan harus dibuat sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku.
 - (b) Terpisah dari tempat tinggal
 - (2) Tata ruang
 - (a) Terdiri dari dapur, Gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan dan administrasi.
 - (b) Setiap ruangan mempunyai batas dinding dan disertai pintu.
 - (c) Ruangan harus tertata sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.
 - (3) Konstruksi dan persyaratan dapur
 - (a) Lantai
 - (i) Terbuat dari bahan yang keras, mudah dibersihkan dan tahan akan kerusakan (rapuh)

- (ii) Lantai harus selalu dalam keadaan bersih tidak, licin, terpelihara sebelum dan sesudah melakukan kegiatan.
- (b) Dinding
- (i) Permukaan dinding harus datar, halus, tidak menyerap air dan mudah dibersihkan.
- (ii) Dinding yang selalu menerima kelembapan atau percikan air harus rapat dan dilapisi dengan porselen setinggi 2 meter dari lantai.
- (c) Atap dan langit-langit
- (i) Atap dibuat dari bahan yang rapat air dan tidak bocor
- (ii) Langit-langit harus menutupi permukaan bawah bagian dalam atap anti debu dan mudah dibersihkan agar tidak menjadi sarang tikus dan serangga.
- (iii) Permukaan bawah langit-langit untuk ruangan harus rata, tidak menyerap dan bewarna terang.
- (iv) Jarak langit-langit dengan lantai minimal 2,75 meter
- (d) Penerangan atau pencahayaan
- (i) Intensitas minimum penerangan 200 *foot candles* (FC) pada titik setinggi 76,20 cm dari permukaan

kerja. Intensitas penerangan ruangan makan dan minum dan tempat cuci antara 20-10FC.

- (ii) Semua penerangan harus bebas dari silau (tidak menyilaukan mata) dan tidak menimbulkan bayangan.
- (iii) Tersebar merata di setiap ruangan

(e) Pembuangan asap

- (i) Dapur harus dilengkapi dengan pengumpulan asap dan cerobongnya.
- (ii) Pengumpul asap (*hood*) dilengkapi dengan saringan lemak/minyak dan penyedot asap untuk mengeluarkan asap melalui cerobong harus lancer, tidak mengganggu masyarakat sekitar.
- (iii) Terbuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan.

(f) Ventilasi

- (i) Ventilasi harus memenuhi syarat, efektif dan cocok untuk memelihara kenyamanan.
- (ii) Harus cukup untuk mencegah udara yang melampaui panas, pengembunan dan pembentukan kelembapan pada dinding langit-langit dan untuk menghilangkan bau yang tidak enak serta udara kotor.

(iii) Pertukaran udara bersih dan segar untuk menjamin kenyamanan kerja di dapur, menghilangkan asap dan bau yang tidak sedap, sekurang-kurangnya 15 kali perjam.

(g) Pintu

Terbuat dari bahan yang kuat, mudah dibersihkan, terdapat pintu yang membuka kearah luar, bagian bawah pintu setinggi 36 cm dilapisi logam, jarak pintu dengan lantai tidak lebih dari 1 cm.

3) Persyaratan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

- a) Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih.
- b) Penempatannya terpisah dengan makanan jadi.
- c) Penyimpanan bahan makanan diperlukan untuk setiap jenis bahan makanan tidak lebih kelembapan penyimpanannya 80-90%.
- d) Bila bahan makanan disimpan di Gudang, jarak makanan dengan lantai 15 cm, dengan dinding 5 cm, dan dengan langit-langit 60 cm.
- e) Penyimpanan makanan jadi terlindungi dari debu, bahanberbahaya, serangga dan hewan lainnya.
- f) Makanan cepat busuk disimpan dalam suhu panas 60°C atau lebih atau disimpan dalam suhu dingin 4°C atau kurang (Ichsan,1979:193).

- 4) Persyaratan Penyajian Makanan
 - a) Makanan harus terhindar dari pencemaran. Peralatan yang dipergunakan untuk menyajikan harus terjaga kebersihannya.
 - b) Makanan jadi yang siap disajikan untuk diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih dan disajikan dalam keadaan hangat, ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan (minimal 60°C).
 - c) Penyajian makanan dilakukan dengan perilaku yang sehat dengan pakaian bersih dan tempat bersih.
- d. Pejamah makanan jajanan anak sekolah

- 1) Pengertian Makanan

Menurut WHO dalam Depkes RI (1989), makanan adalah semua substansi yang diperlukan tubuh kecuali air dan obat-obatan dan substansi-substansi yang dipergunakan untuk pengobatan.

Menurut Depkes RI (1989) makanan dan minuman adalah semua bahan yang baik dalam bentuk alami atau maupun dalam bentuk buatan yang dimakan manusia kecuali air dan obat-obatan.

- 2) Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan baik saat penjamah mempersiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut, maupun didalam menyajikan makanan.

Seorang penjamah makanan mempunyai hubungan erat dengan masyarakat konsumen, terutama penjamah makanan yang bekerja di tempat pengelolaan makanan untuk umum. Dari seorang

penjamah makanan “yang tidak baik” penyakut dapat menyebar ke suatu tempat masyarakat konsumen dengan cara:

- a) Kontak antara penjamah makanan yang menderita penyakit menular dengan konsumen yang sehat.
- b) Kontaminasi terhadap makanan oleh penjamah makanan yang sakit, misalnya batuk dan luka di tangan.
- c) Pengolahan atau penanganan makanan oleh penjamah makanan yang sakit atau membawa kuman, misalnya diare.

3) Syarat-syarat Penjamah Makanan

Seorang penjamah makanan selain mahir dibidangnya, juga harus berkondisi sehat atau tidak merupakan sumber penularan penyakit bagi rekan-rekannya maupun konsumennya, harus mempunyai disiplin kerja yang tinggi. Ia harus menyadario peran dan tugasnya untuk menghasilkan makanan yang lezat, juga makanan yang baik bagi konsumennya.

Syarat-syarat utama bagi seorang penjamah makanan:

a) Kesehatan

Seorang penjamah makanan harus sehat, tidak atau menjadi “*carrier/excretor*” suatu penyakit *gastro intestinal*, tidak luka terbuka, bisul, borok dan lain-lainnya pada kulitnya.

b) Kebiasaan higienis (*personal higienes*)

c) Tenaga Penyaji

4) Pengertian Makanan Jajanan Anak Sekolah (JAS)

Makanan jajanan anak sekolah adalah makanan dan atau minuman yang merupakan hasil proses dengan cara atau metode tertentu, untuk langsung disajikan di lingkungn sekolah, rutin dikonsumsi Sebagian besar anak sekolah dan harganya terjangkau oleh anak sekolah.

Makanan jajanan di Indonesia pada umumnya tidak menerapkan standar yang telah ditetapkan oleh WHO. Sehingga pada kenyataannya jajanan yang dikonsumsi Sebagian besar anak sekolah pada umumnya berkualitas buruk. Tentu saja hal ini berpengaruh pada Kesehatan anak sekolah yang merupakan generasi harapan bangsa yang seharusnya mendapat konsumsi makanan yang terbaik untuk perkembangan dan pertumbuhannya.

e. Perilaku

1) Domain Perilaku

Menurut Notoatmodjo (2005), perilaku adalah totalitas yang terjadi pada orang yang bersangkutan. Dengan perkataan lain perilaku adalah keseluruhan (totalitas) pemahaman dan aktivitas seseorang yang merupakan hasil bersama antara faktor internal dan eksternal.

Bloom (1908) dalam Notoatmodjo (2005) membedakan adanya tiga area wilayah domain perilaku yakni kognitif (*cognitive*), afektif (*affective*) dan psikomotorik (*psychomotor*). Kemudian ketiga domain ini diterjemahkan oleh ahli Pendidikan dari

Indonesia menjadi cipta (kognitif), rasa (afektif) dan karsa (psikomotor).

2) Domain Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya, (Notoadmodjo,2005), yang memiliki 6 tingkatan, yaitu: tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis dan evaluasi. Cara mengukur pengetahuan menurut Notoatmodjo (2005:56) adalah dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara langsung (wawancara) atau melalui pertanyaan-pertanyaan tertulis atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden kedalam pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur, yang dapat kita sesuaikan dengan tingkatan-tingkatan tersebut diatas. Cara pengukuran pengetahuan dengan wawancara dapat menggunakan alat ukur berupa kuesioner.

3) Sikap

Sikap merupakan reaksi atau respon tertutup seseorang terhadap stimulasi atau objek tertentu yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan. Sikap memiliki 4 tingkatan yaitu: menerima, (*receiving*), merespon (*responding*), menghargai (*valuing*), bertanggung jawab (*responsible*).

Menurut Nasution, 2002, sikap dapat diukur dengan menggunakan 3 metode, yaitu:

a) Pengukuran menurut skala likert

b) Pengukuran menurut skala Thurstone

c) Pengukuran menurut skala Guttman

Disamping ketiga skala tersebut diatas, masih ada lagi skala lain untuk mengukur sikap, akan tetapi ketiga macam skala tersebut merupakan yang paling banyak digunakan.

4) Psikomotor

Psikomotor adalah perilaku atau Tindakan yang terwujud dari sikap atau yang disebut dengan over behavior. Perubahan sikap menjadi Tindakan tidak semata-mata terjadi begitu saja tetapi diperluaskan fasilitas lain. Menurut Notoadmodjo (2005:55) praktek atau Tindakan adalah respon atau reaksi konkret seseorang terhadap stimulus atau objek. Masih menurut Notoatmodjo, bahwa tindakan dapat dibedakan menjadi 3 tingkatan menurut kualitasnya, yaitu:

a) Praktek terpimpin

b) Praktek secara mekanisme

c) Adopsi

Untuk mengukur domain psikomotor atau praktek, menurut Notoatmodjo (2004:59) dapat dilakukan melalui dua acara. Yaitu secara langsung maupun tidak langsung. Pengukuran Tindakan yang paling baik adalah secara langsung, yakni dengan pengamatan (observasi), yaitu mengamati Tindakan dari subjek. Sedangkan Tindakan secara tidak langsung menggunakan metode mengingat kembali (recall).

f. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi adalah sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (locker), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.

Fasilitas sanitasi yang ada di kantin sekolah :

1) Air bersih

Ketersediaan air bersih dalam jumlah yang cukup dan berkualitas baik, serta tempat penampungan air bersih yang tertutup.

2) Air limbah

Saluran air limbah yang kedap air, tertutup dan mengalir lancar. Serta dilengkapi dengan perangkap lemak.

3) Sampah

Tersedia tempat sampah yang kedap air, tidak berkarat, tertutup dan mudah dibersihkan. Sampah harus segera dibuang, maksimal dalam waktu 1x24 jam. Pemilahan antara sampah basah dan kering.

4) Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan/wastafel dengan air yang mengalir serta tersedia sabun cuci tangan.

5) Tempat cuci peralatan

Dapat berupa bak atau ember. Tersedia air bersih yang cukup dan mengalir, dilengkapi dengan sabun. Disekitar tempat cuci alat tidak boleh ada air yang tergenang.

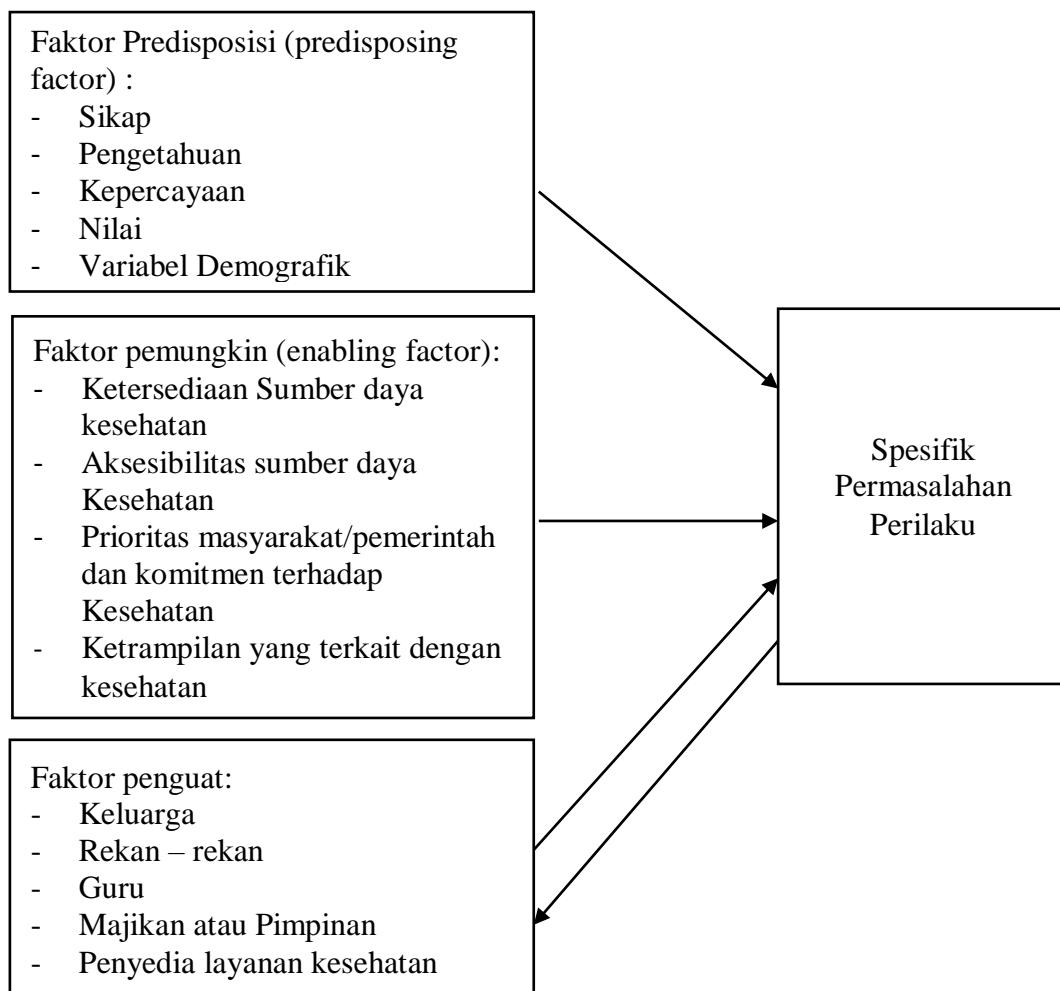
Menurut Ehlers dan Stell dalam Depkes RI (2002) mengemukakan, bahwa sanitasi adalah usaha pengawasan yang ditunjukkan terhadap faktor-faktor lingkungan yang dapat merupakan mata rantai penyakit. Sanitasi makanan meliputi kegiatan usaha yang ditunjukkan pada semua tingkatan, sejak makanan mulai dibeli, disimpan, diolah dan disajikan untuk melindungi agar konsumen tidak dirugikan kesehatannya. Makanan yang diperjual belikan secara meluas dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat. Salah satu upaya yang dilakukan dalam penyehatan makanan dan minuman adalah pembinaan penjamah makanan, pembinaan dan pengawasan tempat-tempat umum terutama tempat pengelolaan makanan (TPM).

Menurut Permenkes No 14 Tahun 2021 mengatur tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan, bahwa Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang dimaksud meliputi rumah makan dan restoran, jasaboga atau catering, industry makanan, kantin, warung, makanan jajanan dan sebagainya. Sebagai salah satu jenis tempat pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan makanan bagi masyarakat banyak, maka TPM memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bahkan keracunan akibat dari makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang

dihasilkan, disajikan dan dijual oleh TPM harus memenuhi syarat-syarat kesehatan. Salah satu syarat kesehatan TPM yang penting dan mempengaruhi higiene sanitasi makanan tersebut adalah faktor lokasi dan bangunan TPM, termasuk juga diantaranya adalah kantin sekolah.

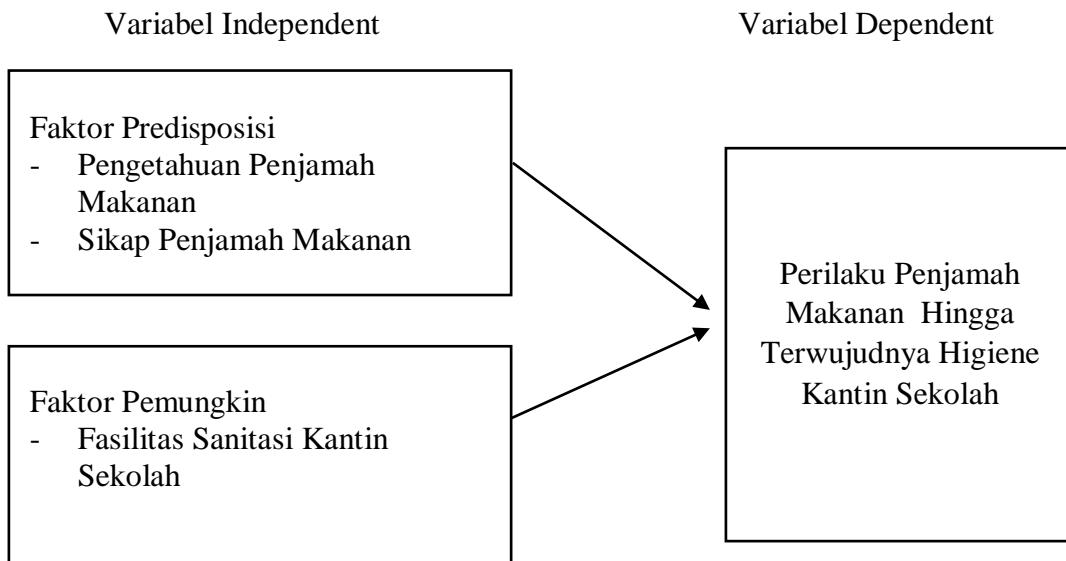
B. Kerangka Teori

Menurut Lawrence green, terjadinya hubungan perilaku penjamah makanan kantin sekolah dengan pengetahuan, sikap serta fasilitas sanitasi pada higiene sanitasi kantin sekolah dapat diilustrasikan sebagai berikut:



Gambar 1 Kerangka Teori
 Sumber: Green, Kreuter, MW, Akta, SG, Patridge, KB (1980)

C. Kerangka Konsep



Gambar 2 Kerangka Konsep

Berdasarkan gambar 2 dapat dijelaskan bahwa kerangka konsep penelitian terdapat beberapa faktor yang dapat mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam menerapkan higienisasi kantin sekolah.

Berdasarkan teori Lawrence Green terdiri dari 3 faktor dalam perubahan perilaku diantaranya faktor predisposisi, faktor pemungkin, dan faktor penguat. Faktor predisposisi adalah faktor yang mempermudah perilaku seseorang. Faktor ini mencakup pengetahuan dan sikap, tradisi dan kepercayaan, sistem nilai yang dianut, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi (Notoadmodjo. 2010). Faktor predisposisi meliputi pengetahuan, sikap dari orang tersebut dan perilaku tertentu serta beberapa karakteristik individu meliputi umur, jenis kelamin, pendidikan dan masa kerja.

Faktor pemungkin (enabling factor) adalah faktor yang memungkinkan atau yang memfasilitasi perilaku atau Tindakan. Faktor ini mencakup ketersediaan srana dan prasana atau fasilitas yang pada akhirnya mendukung atau memungkinkan terwujudnya perilaku (Notoatmodjo, 2018). Faktor pemungkin meliputi ketersediaan fasilitas sanitasi kantin yang sesuai persyaratan kesehatan.

Faktor penguat (reinforcing factor) adalah faktor yang mendorong atau memperkuat terjadinya perilaku. Faktor ini meliputi sikap dan perilaku tokoh masyarakat, tokoh agama, sikap dan perilaku petugas kesehatan. Termasuk juga undang-undang, peraturan baik dari pusat maupun dari pemerintah daerah terkait Kesehatan (Notoadmodjo, 2018). Faktor penguat penelitian ini adalah Permenkes RI No 2 Tahun 2023.

Pada penelitian ini peneliti berfokus pada beberapa variabel yang akan diteliti di kantin sekolah dasar terdiri faktor predisposisi, faktor pemungkin, dan faktor penguat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan jajanan anak sekolah serta fasilitas sanitasi kantin sekolah dasar dengan perilaku penjamah makan sehingga terwujud higiene sanitasi kantin sekolah dasar.

D. Hipotesa

1. Ada hubungan antara pengetahuan penjamah makanan jajanan anak sekolah dengan perilaku penjamah makanan yang berpengaruh pada higine sanitasi kantin sekolah.

2. Ada hubungan anatara sikap penjamah makanan jajanan anak sekolah dengan perilaku penjamah makanan yang berpengaruh pada hiegine sanitasi kantin sekolah.
3. Ada hubungan antara ketersediaan fasilitas sanitasi terhadap perilaku penjamah makanan yang berpengaruh pada hiegine sanitasi kantin sekolah.