

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Konsep Perilaku

Skinner (1938) merumuskan bahwa perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar). Oleh karena perilaku ini terjadi melalui proses adanya stimulus terhadap organism, dan kemudian organism tersebut merespon, maka teori skinner disebut teori “S-O-R” atau Stimulus - Organisme – Respon.

Berdasarkan teori ”S-O-R” tersebut, maka perilaku manusia dapat dikelompokkan menjadi dua , yaitu (Mahendra *et al.*, 2019) :

1. Perilaku tertutup (*Cover behavior*)

Perilaku tertutup merupakan perilaku yang dimiliki oleh seseorang namun belum bisa dilihat dan diidentifikasi secara jelas oleh orang lain. Respons yang diberikan oleh individu masih terbatas dalam bentuk perhatian, perasaan, persepsi, pengetahuan dan sikap terhadap stimulus yang bersangkutan sehingga tidak bisa diidentifikasi dan dilihat secara jelas oleh orang lain. Bentuk “*unobservable behavior*” atau “*covert behavior*” yang dapat diukur adalah pengetahuan dan sikap.

2. Perilaku terbuka (*Overt behavior*)

Perilaku terbuka merupakan perilaku yang dimiliki oleh seseorang dan bisa dapat diamati orang lain dari luar atau “*observable behavior*”. Perilaku terbuka akan dapat dilihat dengan mudah dalam bentuk tindakan, praktik, keterampilan yang dilakukan oleh seseorang.

Benyamin Bloom (1908), membagi perilaku manusia dalam tiga domain (ranah/kawasan), yaitu kognitif (pengetahuan), afektif (sikap), dan psikomotor (praktik/tindakan). Ketiga domain tersebut mempunyai urutan, pembentukan perilaku baru khususnya pada orang dewasa diawali oleh domain kognitif. Individu terlebih dahulu mengetahui stimulus untuk menimbulkan pengetahuan. Selanjutnya timbul domain afektif dalam bentuk sikap terhadap objek yang diketahuinya. Pada akhirnya, setelah objek diketahui dan disadari sepenuhnya, timbul respons berupa tindakan atau keterampilan (domain psikomotor).

B. Faktor- Faktor Perilaku

Faktor penentu perilaku ada dua macam, yakni faktor dari dalam individu (internal) dan faktor eksternal (Mahendra *et al.*, 2019).

1. Faktor internal

Respon yang merupakan dari dalam diri seseorang. Faktor internal yang menentukan seseorang merespon stimulus dari luar. Faktor internal yaitu karakteristik orang yang bersangkutan yang bersifat given atau bawaan seperti tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin.

2. Faktor eksternal

Stimulus yang merupakan faktor dari luar diri seseorang. Faktor eksternal atau stimulus adalah faktor lingkungan, baik lingkungan fisik maupun lingkungan non-fisik dalam bentuk sosial, budaya, ekonomi, maupun politik. Faktor lingkungan ini sering menjadi faktor yang dominan yang mewarnai perilaku seseorang.

C. Pengetahuan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil tahu seseorang terhadap suatu objek melalui indra yang dimilikinya (indra penglihatan, pendengaran, pencium, rasa dan raba) sehingga menghasilkan pengetahuan (Notoatmodjo, 2014). Perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng daripada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang. Proses adopsi perilaku, menurut Rogert (1974) bahwa sebelum individu mengadopsi perilaku baru, terjadi proses berurutan dalam dirinya. Proses ini meliputi :

- a. *Awareness*, individu menyadari atau mengetahui adanya stimulus/objek.
- b. *Interest*, individu mulai tertarik pada stimulus.
- c. *Evaluation*, menimbang baik buruknya stimulus bagi dirinya.
- d. *Trial*, individu mulai mencoba perilaku baru.
- e. *Adaption*, orang telah berperilaku baru sesuai dengan pengetahuan, kesadaran, dan sikapnya terhadap stimulus.

2. Tingkatan Pengetahuan

Pengetahuan dalam ranah kognitif memiliki tingkatan sebagai berikut (Mahendra *et al.*, 2019) :

- a. Menghafal (*Remember*)

Menarik kembali informasi yang tersimpan dalam memori jangka panjang. Mengingat merupakan proses kognitif yang paling

rendah tingkatannya. Untuk mengkondisikan agar “mengingat” bisa menjadi bagian belajar bermakna, tugas mengingat hendaknya selalu dikaitkan dengan aspek pengetahuan yang lebih luas dan bukan sebagai suatu yang lepas dan terisolasi. Kategori ini mencakup dua macam proses kognitif yaitu mengenali (*recognizing*) dan mengingat (*recalling*).

b. Memahami (*Understand*)

Mengkonstruksi makna atau pengertian berdasarkan pengetahuan awal yang dimiliki, mengaitkan informasi yang baru dengan pengetahuan yang telah dimiliki, atau mengintegrasikan pengetahuan yang baru ke dalam skema yang telah ada dalam pemikiran individu. Karena penyusunan skema adalah konsep, maka pengetahuan konseptual merupakan dasar pemahaman. Kategori memahami mencakup tujuh proses kognitif yaitu menafsirkan (*interpreting*), memberikan contoh (*exemplifying*), mengklasifikasikan (*classifying*), meringkas (*summarizing*), menarik inferensi (*inferring*), membandingkan (*comparing*), dan menjelaskan (*explaining*).

c. Mengaplikasikan (*Applying*)

Mencakup penggunaan suatu prosedur guna menyelesaikan masalah. Oleh karena itu mengaplikasikan berkaitan erat dengan pengetahuan prosedural. Namun tidak berarti bahwa kategori ini hanya sesuai untuk pengetahuan prosedural saja. Kategori ini mencakup dua

macam proses kognitif yaitu menjalankan (*executing*) dan mengimplementasikan (*implementing*).

d. Menganalisis (*Analyzing*)

Menguraikan suatu permasalahan atau obyek ke unsur - unurnya dan menentukan bagaimana saling keterkaitan antar unsur-unsur tersebut dan struktur besarnya. Ada tiga macam proses kognitif yang tercakup dalam menganalisis yaitu membedakan (*differentiating*), mengorganisir (*organizing*), dan menemukan pesan tersirat (*attributing*).

e. Mengevaluasi

Membuat suatu pertimbangan berdasarkan kriteria dan standar yang ada. Ada dua macam proses kognitif yang tercakup dalam kategori ini yaitu memeriksa (*checking*) dan mengkritik (*critiquing*).

f. Membuat (*create*)

Menggabungkan beberapa unsur menjadi suatu bentuk kesatuan. Ada tiga macam proses kognitif yang tergolong dalam kategori ini, yaitu membuat (*generating*), merencanakan (*planning*), dan memproduksi (*producing*).

3. Cara Pengukuran

Pengukuran pengetahuan dilakukan dengan cara pengisian soal tes pengetahuan yang berisi tentang materi yang akan diukur pada responden (Budiyono *et al.*, 2009).

4. Pengetahuan Tentang Higiene dan Sanitasi

Pengetahuan tentang higiene sanitasi adalah pemahaman penjamah makanan mengenai higiene dan sanitasi yang diukur berdasarkan kemampuan menjawab pertanyaan-pertanyaan yang benar pada kuesioner pengetahuan penjamah makanan (Budiyono *et al.*, 2009).

D. Sikap

1. Pengertian Sikap

Sikap adalah suatu reaksi atau respons yang masih tertutup terhadap suatu stimulus atau obyek. Sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap obyek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap obyek. Sikap tidak dapat dilihat, tetapi dapat ditafsirkan terlebih dahulu daripada perilaku yang tertutup. Sikap juga merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus social (Mahendra *et al.*, 2019). Menurut Newcomb (1953) sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, yang menjadi predisposisi tindakan suatu perilaku, bukan pelaksanaan motif tertentu. Menurut Notoatmodjo (2014) sikap dan tindakan seseorang dipengaruhi pengetahuan yang dimilikinya. Sikap yang baik terbentuk karena pengetahuan yang baik.

Menurut (Pakpahan *et al.*, 2021) sikap memiliki tiga komponen pokok yaitu keyakinan, ide, dan konsep terhadap suatu objek, kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek, dan kecenderungan untuk bertindak. Ketiga komponen tersebut bersama-sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*).

2. Tingkatan Sikap

Menurut (Pakpahan *et al.*, 2021) sikap terdiri dari berbagai tingkatan yaitu:

a. Menerima (*Receiving*)

Menerima artinya orang (subjek) mau dan memperhatikan stimulus yang diberikan (objek).

b. Merespon (*Responding*)

Hal-hal yang termasuk kedalam indikasi sikap seperti memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan, dan menyelesaikan tugas yang diberikan. Suatu usaha untuk menjawab pertanyaan atau mengerjakan tugas yang diberikan terlepas semua hal itu benar atau salah yang berarti orang tersebut menerima ide ide dan responnya.

c. Menghargai (*Valuing*)

Mengajak orang lain untuk mendiskusikan suatu masalah adalah suatu indikasi sikap yang ketiga.

d. Bertanggung Jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang dipilih dengan segala resiko yang ada merupakan sikap yang paling tinggi.

3. Fungsi Sikap

Menurut Pakpahan (2021) sikap memiliki fungsi:

a. Sikap sebagai alat untuk menyesuaikan

Sikap adalah sesuatu yang bersifat *communicable*, artinya sesuatu yang mudah menular, sehingga mudah pula menjadi milik

bersama. Sikap bisa menjadi rantai penghubung antara orang dengan kelompok atau dengan kelompok lainnya.

b. Sikap sebagai alat pengatur tingkah laku

Pertimbangan dan reaksi pada anak, dewasa dan yang sudah lanjut usia tidak ada. Perangsang itu pada umumnya tidak diberi perangsang spontan, akan tetapi terdapat adanya proses secara sadar untuk menilai perangsangan-perangsangan itu.

c. Sikap sebagai alat pengatur pengalaman

Manusia dalam menerima pengalaman-pengalaman secara aktif. Artinya semua berasal dari dunia luar tidak semuanya dilayani oleh manusia, tetapi manusia memilih mana yang perlu dan mana yang tidak perlu dilayani. Jadi semua pengalaman diberi penilaian lalu dipilih.

d. Sikap sebagai pernyataan kepribadian

Sikap sering mencerminkan pribadi seseorang ini disebabkan karena sikap tidak pernah terpisah dari pribadi yang mendukungnya. Oleh karena itu dengan melihat sikap pada objek tertentu, sedikit banyak orang bisa mengetahui pribadi orang tersebut. Jadi sikap merupakan pernyataan pribadi .

4. Cara Pengukuran Sikap

Pengukuran sikap dibagi menjadi 3 cara yaitu (Mahendra *et al.*, 2019):

a. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara langsung menanyakan pertanyaan-pertanyaan yang telah disiapkan kepada responden.

b. Observasi

Observasi langsung dilakukan dengan cara mengamati langsung tingkah laku individu terhadap objek sikap. Hasil yang diperoleh dari individu dapat memberikan hasil yang sesuai dengan fakta individu namung jika jumlah pengamatan dalam skala besar akan mengurangi obyektifitasnya.

c. Kuesioner

Kuesioner sikap digunakan dengan mengukur nilai tertentu dalam objek sikap di setiap pertanyaan. Responden diminta untuk mengisi langsung tingkat kesetujuan atau ketidaksetujuan terhadap pernyataan yang dibuat.

5. Skala Pengukuran Likert

Skala Likert merupakan salah satu skala yang sering digunakan dalam pengukuran sikap. Skala Likert pada penelitian ini menggunakan 4 kategori jawaban tingkat persetujuan (sangat setuju, setuju, tidak setuju dan sangat tidak setuju). Dalam menentukan kategori tidak harus mengkategorikan menjadi 5, peneliti dapat mengkategorikan menjadi 7 ataupun dengan skala kategori jawaban genap yaitu empat atau enam. Berapapun kategori jawaban yang dipilih oleh peneliti tidak menjadi masalah, tetapi hal yang perlu diingat adalah semakin sedikit kategori jawaban yang diberikan akan mengurangi penyebaran skor (varian berkurang) sehingga akan mengurangi reliabilitas jawaban (Gayatri, 2014).

E. Praktik atau Tindakan

Praktik merupakan suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan (*overt behavior*) untuk mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau suatu kondisi yang memungkinkan, seperti fasilitas (Mahendra *et al.*, 2019).

1. Tingkatan Praktik

Menurut Mahendra (2019) sikap dibagi menjadi beberapa tingkatan yaitu:

a. Respons terpimpin (*guided response*)

Pada tingkatan ini individu dapat melakukan sesuatu sesuai dengan urutan yang benar dan sesuai dengan contoh.

b. Mekanisme (*mecanism*)

Pada tahap mekanisme dimana seseorang telah dapat melakukan sesuatu dengan benar secara otomatis, atau sesuatu itu sudah merupakan kebiasaan, maka ia sudah mencapai praktik tingkat kedua.

c. Adopsi (*adoption*)

Adopsi adalah suatu praktik atau tindakan yang sudah berkembang dengan baik. Artinya, tindakan itu sudah di modifikasi tanpa mengurangi kebenaran tindakan tersebut.

2. Faktor-faktor yang mempengaruhi praktik

Menurut Mahendra (2019) faktor-faktor yang mempengaruhi praktik diantaranya:

a. Jenis kelamin

Teori Green mengatakan bahwa jenis kelamin termasuk faktor predisposisi atau faktor pemungkin yang memberi kontribusi terhadap perilaku kesehatan seseorang. Jenis kelamin perempuan cenderung lebih peduli terhadap kondisi lingkungan dan kesehatannya. Perempuan mempunyai kecenderungan berperilaku baik dibandingkan dengan laki-laki.

b. Usia

Usia adalah umur seseorang dihitung mulai saat dilahirkan hingga seseorang berulang tahun. Semakin bertambahnya usia semakin berkembangnya daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperoleh semakin membaik.

c. Tingkat Pendidikan

Menurut A Wawan (2010) pendidikan dapat mempengaruhi seseorang termasuk tindakan atau perilaku seseorang. Semakin tinggi Pendidikan maka semakin mudah menerima informasi. Semakin banyak informasi yang masuk semakin banyak pula pengetahuan yang didapat. Pada penelitian ini, variabel tingkat Pendidikan dianggap homogen karena berdasarkan observasi awal rata-rata tingkat pendidikan pedagang adalah rendah yaitu lulusan sekolah menengah kebawah.

d. Pengalaman bekerja (lama berjualan)

Pengalaman bekerja (lama berjualan) merupakan jangka waktu atau lamanya pedagang bekerja (berjualan). Lama bekerja dapat

menggambarkan pengalaman seseorang dalam menguasai bidang tugasnya (Imawati *et al.*, 2022).

e. Sarana dan prasarana

Sarana merupakan fasilitas yang utama, sedangkan prasarana merupakan fasilitas penunjang dari sarana. Sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai tujuan, sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang menunjang terselenggaranya suatu proses praktik. Pada penelitian ini, sarana dan prasarana dianggap homogen karena pada masing-masing pedagang sarana dan prasarana sama dan tidak ada perbedaan secara signifikan.

f. Sikap tokoh Masyarakat atau petugas kesehatan

Sikap petugas kesehatan atau tokoh masyarakat juga berpengaruh dalam membentuk tindakan seseorang. Seseorang cenderung akan mengikuti tindakan seseorang yang dianggap penting atau berpengaruh. Pada penelitian ini sikap tokoh masyarakat tidak dilakukan penelitian karena mayoritas para pedagang belum mendapatkan contoh yang baik dari pihak terkait baik berupa pelatihan ataupun contoh bersikap secara langsung.F

3. Pengukuran Praktik

Pengukuran praktik dapat dilakukan dengan 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 dengan menggunakan lembar observasi (Mahendra *et al.*, 2019).

F. Survei KAP (*Knowledge-Attitude-Practice*)

Secara teori Bloom (1908) memang perubahan perilaku atau mengadopsi perilaku baru itu mengikuti tahap – tahap yakni melalui proses perubahan pengetahuan (*knowledge*) – sikap (*attitude*) – praktik (*praktice*) atau “KAP” (PSP). Survei KAP diterima secara luas untuk meneliti perilaku yang berhubungan praktik kesehatan. Survei KAP bertujuan menjadi survei yang mewakili populasi sasaran untuk memperoleh apa yang diketahui (pengetahuan), diyakini (sikap), dan dilakukan (dipraktikkan) dalam konteks topik yang diminati. Informasi dikumpulkan dengan menggunakan kuesioner semi terstruktur atau (biasanya) terstruktur yang dikelola sendiri oleh peneliti (Andrade *et al.*, 2020).

G. Higiene dan Sanitasi

1. Pengertian Higiene dan Sanitasi

a. Pengertian Higiene

Higiene adalah cara seseorang dalam menjaga dan melindungi kesehatannya (Brownell dalam Widyastuti dan Almira, 2019). Prescott membagi higine menjadi dua aspek yaitu yang berkaitan dengan perorangan (*personal hygiene*) dan yang berkaitan dengan lingkungan (sanitasi lingkungan) (Widyastuti dan Almira, 2019). Menurut Shadily (Widyastuti dan Almira, 2019) higiene adalah ilmu yang mempelajari

tentang kesehatan. Jadi, higiene adalah upaya menjaga kesehatan dengan cara memelihara kebersihan subjeknya (Depkes RI, 2004).

b. Pengertian Sanitasi

Sanitasi merupakan cara untuk memantau faktor lingkungan yang mempengaruhi lingkungan (Hopkins dalam Widyastuti dan Almira, 2019). Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya seperti menyediakan air bersih dan menyediakan tempat sampah. Jadi, sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Depkes RI, 2004).

2. Ruang lingkup Higiene dan Sanitasi

Menurut (Yulianto *et al.*, 2020), yang termasuk kedalam ruang lingkup higiene dan sanitasi diantaranya adalah :

a. Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*)

Higiene perorangan adalah higiene yang mencakup kebersihan diri pribadi seperti menjaga kebersihan kuku, pakaian, tubuh penjamah makanan. Tujuan dari personal higiene adalah untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada makanan (Abidin, 2018). Praktik personal higiene yang buruk diyakini menjadi penyebab dari penularan patogen yang dapat menyebabkan penyakit (Delea *et al.*, 2020).

b. Higiene Sanitasi Makanan dan Bahan Makanan

Higiene makanan merupakan upaya yang dilakukan untuk menghasilkan makanan dan minuman yang bermanfaat dan tidak

membahayakan bagi konsumen. Usaha yang dilakukan adalah dengan cara pengendalian faktor-faktor kemungkinan terjadinya kontaminasi bakteri pada makanan serta penggunaan bahan makanan aditif yang berbahaya bagi kesehatan (Ariyani dan Kartika, 2021). Penelitian yang dilakukan oleh (Diana, 2019) menyatakan bahwa terdapat hubungan yang cukup kuat antara higiene makanan dengan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada jajanan.

c. Higiene dan Sanitasi Peralatan

Peralatan yang kontak langsung dengan makanan atau minuman harus diperhatikan untuk menjamin keamanan dan mutu produk. Persyaratan sanitasi peralatan menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003:

- 1) Peralatan harus terbuat dari bahan-bahan yang mudah dibersihkan, mudah kering dan tidak berkarat.
- 2) Peralatan harus dalam keadaan baik (aman, utuh, kuat).
- 3) Tidak boleh menggunakan peralatan yang mudah rusak, mudah menimbulkan luka, dan yang terbuat dari logam beracun (timah, arsen, dan tembaga).
- 4) Alat makan sekali pakai seperti sendok dan gelas tidak boleh untuk dipakai kembali.
- 5) Kebersihan ditentukan dengan angka kuman sebanyak-banyaknya 100/cm³ permukaan dan tidak ada bakteri *e.coli*.

- 6) Meja khusus yang digunakan untuk menyiapkan makanan tidak boleh dalam keadaan rusak atau berlubang dan harus ditutup dengan bahan yang kedap air dan mudah dibersihkan atau dapat dilapisi dengan porselen.
- 7) Makanan yang akan diangkat dan dihidangkan ke tempat lain lebih baik menggunakan alat pengangkutan yang tertutup dan bersih.

d. Higiene Sanitasi Lingkungan

1) Penyediaan Air Bersih

a) Pengertian Air Bersih

Menurut Suripin (2002) dalam (Triono, 2018), air bersih merupakan air yang aman dan baik untuk dikonsumsi, tidak berwarna dan tidak berbau dengan rasa yang segar.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No 416 Tahun 1990 tentang syarat-syarat dan pengawasan kualitas air, air bersih harus memenuhi syarat fisik, kimia dan biologis. Syarat fisik air bersih yaitu air bersih harus jernih, tidak berbau dan tidak berasa. Syarat kimia air bersih yaitu bahan kimia yang terkandung didalam air bersih tidak boleh melebihi batas. Syarat biologis air bersih adalah tidak boleh mengandung bakteri patogen atau parasit yang dapat menyebabkan penyakit.

2) Penanganan Sampah

Sampah adalah sisa-sisa kegiatan sehari-hari manusia dan/atau proses alam yang berbentuk padat. Pengelolaan sampah

merupakan kegiatan sistematis, menyeluruh, dan berkesinambungan yang meliputi pengurangan dan penanganan sampah (Undang-Undang Republik Indonesia No 18 tahun 2008).

Cara penanganan sampah dilakukan dengan cara sebagai berikut (Sumiati *et al.*, 2013):

- (a) Sampah basah dan kering harus dimasukkan ke dalam tempat (*container*) yang terpisah. Container tersebut harus kuat, tahan lama, mudah dibersihkan, tertutup, bebas serangga dan tikus, tidak bocor dan tidak menyerap cairan.
- (b) Tempat sampah (*container*) disimpan di luar dan menggunakan sistem “*dumpster compactor*” yang mudah dibersihkan, menggunakan penutup, dan harus tertutup rapat.
- (c) Tempat sampah yang kotor harus sering dibersihkan untuk mencegah hewan seperti serangga dan tikus. Pencucian tempat sampah menggunakan air panas dan detergen, limbah cair yang berasal dari sisa-sisa pencucian tempat sampah harus dibuang sebagai limbah.
- (d) Sampah dan limbah dikumpulkan di lokasi yang bukan menjadi tempat lalu lalang hewan seperti tikus dan serangga.
- (e) Sampah harus segera dibuang untuk mencegah bau dan menarik datangnya hewan seperti serangga dan tikus.

(f) Sampah yang dibakar di lokasi kerja harus dilakukan dengan tempat pembakaran menggunakan listrik (*garbage incinerator*) untuk mencegah asap yang mengganggu lingkungan.

3) Pengawasan/Pengendalian terhadap Serangga dan Binatang Pengerat (Pes)

Pes merupakan sekumpulan binatang-binatang sebagai sumber pencemar yang dapat menyebabkan kerusakan dan bahkan penyakit bagi manusia seperti kecoa, lalat dan tikus (Arisman, 2009). Pes harus dikendalikan untuk mencegah terjadinya penularan penyakit akibat makanan (*foodborne disease*). Pengendalian pes dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut (Arisman, 2009):

- (a) Selalu membersihkan dan menutup tempat sampah saat tidak dipakai.
- (b) Membuang makanan dan menghilangkan tempat perlindungan Pes dengan cara memberlakukan prinsip sanitasi dan proteksi yang benar seperti menutup makanan, membersihkan tempat pengolahan.
- (c) Menutup tempat masuk dan bersarangnya tikus, jangan membiarkan gerobak bercehlah agar tikus tidak menyelinap.

3. Prinsip Higiene Sanitasi

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan terdapat pada tabel berikut:

Tabel 2. 1
Prinsip Higiene Sanitasi

No	Prinsip	Syarat-syarat
1.	Prinsip pemilihan bahan makanan	I: <ul style="list-style-type: none"> - Bahan makanan harus dalam keadaan baik, segar, dan tidak rusak/ busuk. - Bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan harus sesuai dengan peraturan yang berlaku. - Makanan yang dikemas (olahan pabrik harus memenuhi syarat seperti memiliki label merk, terdaftar BPOM, kemasan baik, belum kadaluarsa. - Makanan yang tidak dikemas harus segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur dan tidak mengandung bahan berbahaya.
2.	Prinsip penyimpanan bahan makanan	II: <ul style="list-style-type: none"> - Tempat penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi. - Penyimpanan harus memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO. - Wadah/ tempat penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan dan menggunakan penutup - Penyimpanan makanan harus memperhatikan suhu dan kelembaban. - Penyimpanan bahan makanan harus diberi jarak dengan lantai, dinding dan langit-langit.
3.	Prinsip pengolahan makanan	III: <p>Pengolahan makanan harus memperhatikan prinsip-prinsip yang disebut dengan GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>) atau CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) seperti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tempat pengolahan harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah terjadinya kontaminasi. - Peralatan yang digunakan harus memenuhi syarat yang aman ditinjau dari bahan dan penggunaannya. - Penjamah makanan harus memperhatikan personal higiene untuk mencegah penularan penyakit atau kontaminasi makanan. - Seluruh kegiatan dalam pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah makanan dengan makanan.

No.	Prinsip	Syarat-syarat
4.	Prinsip penyimpanan makanan masak	IV: <ul style="list-style-type: none"> - Makanan tidak rusak, busuk atau bau. - Memenuhi persyaratan bakteriologis yang berlaku. - Kandungan logam berat atau residu tidak boleh melebihi ambang batas. - Penyimpanan memperhatikan prinsip FIFO dan FEFO. - Tempat/ wadah disesuaikan dengan jenis makanan dan ditutup dengan rapat. - Makanan tidak boleh dicampur dengan bahan makanan mentah. - Penyimpanan harus memperhatikan suhu.
5.	Prinsip pengangkutan makanan	V: <ul style="list-style-type: none"> - Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun. - Pengangkutan dengan menggunakan kendaraan khusus. - Setiap jenis makanan harus memiliki wadah masing-masing dan tertutup. - Wadah harus utuh, kuat, dan tidak karat - Isi tidak boleh penuh - Pengangkutan untuk waktu lama harus memperhatikan suhu.
6.	Prinsip penyajian makanan	VI: <ul style="list-style-type: none"> - Penyajian makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi. - Makanan yang sudah jadi/ matang disajikan dalam wadah tertutup. - Penyajian makanan harus disesuaikan dengan jenis makanan dan suhu makanan. - Makanan yang sudah jadi harus segera disajikan kepada konsumen. - Makanan yang didiamkan semalaman tidak boleh disajikan kepada pasien/ konsumen.

4. Higiene Sanitasi pada Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah seseorang yang bertugas menjamah makanan mulai dari proses persiapan, mengolah, menyimpan, mengangkut hingga menyajikan makanan. pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dapat berpengaruh pada kualitas makanan yang dihasilkan (Widyastuti dan Almira, 2019).

Penjamah makanan dapat berperan sebagai penyebar penyakit melalui kontak langsung antara penjamah yang menderita penyakit menular kepada konsumen yang sehat.

Persyaratan higiene dan sanitasi penjamah makanan telah diatur menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga yaitu:

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan
- b. Berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dokter
- c. Tidak mengidap penyakit menular atau pembawa kuman.
- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- e. Semua kegiatan pengolahan makanan dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan alat sarung tangan plastic sekali pakai, penjepit makanan atau sendok garpu.
- g. Menggunakan celemek/apron, penutup rambut, dan sepatu kedap air untuk melindungi kontaminasi atau pencemaran makanan.
- h. Perilaku selama bekerja/ mengolah makanan yaitu:
 - 1) Tidak merokok
 - 2) Tidak makan atau mengunyah
 - 3) Tidak memakai perhiasan kecuali cincin kawin yang polos

- 4) Menggunakan peralatan dan fasilitas yang sesuai dengan keperluan.
- 5) Mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar toilet.
- 6) Memakai pakaian kerja yang bersih.
- 7) Tidak banyak bicara dan selalu menutup mulut saat batuk atau bersin, sangat disarankan memakai masker.
- 8) Tidak menyisir rambut dekat makanan

H. Konsep Pedagang Kaki Lima

1. Definisi Pedagang Kaki Lima

Pedagang Kaki Lima didefinisikan sebagai orang-orang yang menawarkan barang dan jasa untuk dijual ditempat umum, terutama di pinggir jalan dan trotoar (McGee dan Yeung (1977) dalam Widjajanti, 2009).

Jenis usaha yang dijual oleh pedagang kaki lima ini berbagai macam, antara lain warung makan semi permanen, makanan dan minuman dalam gerobak, warung kelontong dalam gerobak, berjualan mainan anak-anak, berjualan alat-alat kebutuhan pelengkap, bahkan beberapa bentuk permainan dan hiburan yang menghasilkan keuntungan (Widjajanti, 2009).

Pada umumnya barang dagangan yang dijual PKL harganya lebih murah dibandingkan dengan toko-toko besar atau pusat perbelanjaan. Produk yang dijual bisa berasal dari olahan sendiri, home industri ataupun buatan pabrik/industri besar. Artinya ada keterkaitan antara PKL selaku

pedagang informal dengan perusahaan besar yang berstatus formal, seperti perusahaan rokok, makanan, minuman, dll. PKL menjadi ujung tombak penjualan produk-produk pabrikan ini, meskipun mereka para PKL bukan merupakan bagian dari perusahaan tersebut (Agustinus, 2010).

2. Karakteristik Pedagang Kaki Lima

Beberapa karakteristik khas pedagang kaki lima yang perlu dikenali adalah sebagai berikut (Kartono, 1980):

- a. PKL merupakan pedagang yang terkadang juga menjadi produsen
- b. Sebagian menetap pada lokasi tertentu, ada yang bergerak dari tempat yang satu ke tempat yang lain (menggunakan pikulan, kereta dorong, tempat atau stan yang tidak permanen serta bongkar pasang).
- c. Menjajakan bahan makanan, minuman, barang konsumsi lainnya yang tahan lama secara eceran.
- d. Umumnya bermodal kecil, kadang hanya merupakan alat bagi pemilik modal dengan mendapatkan sekedar komisi sebagai imbalan atau jerih payahnya.
- e. Kualitas barang yang diperdagangkan relatif rendah dan biasanya tidak berstandar.
- f. Volume peredaran uang tidak seberapa besar, para pembeli umumnya merupakan pembeli yang berdaya beli rendah.
- g. Usaha skala kecil bisa berupa family enterprise, dimana ibu dan anak-anak turut membantu dalam usaha tersebut, baik secara langsung maupun tidak langsung.

- h. Tawar menawar antara penjual dan pembeli merupakan relasi ciri yang khas pada usaha Perwaligangan kaki lima.
 - i. Dalam melaksanakan pekerjaannya ada yang secara penuh, sebagian lagi melaksanakan setelah kerja atau pada waktu senggang dan ada pula yang melaksanakan secara musiman.
 - j. Barang yang dijual biasanya merupakan *convenience goods* jarang sekali *specialty goods*.
 - k. Seringkali berada dalam suasana psikologis tidak tenang, diliputi perasaan takut kalau tiba-tiba kegiatan mereka dihentikan oleh Tim Penertiban Umum (TEBUM) dan satpol PP sebagai aparat pemerintah daerah.
3. Peran Pedagang Kaki Lima

Pedagang kaki lima memiliki peran di beberapa sektor diantaranya (Widjajanti, 2009).

a. Peran Ekonomi

Peran ekonomi dimaksudkan adalah dapat meningkatkan pendapatan para pelaku pedagang kaki lima, juga dapat berperan dalam struktur makro ekonomi seperti distribusi pendapatan perkapita serta pemasukan perekonomian negara.

b. Peran Sosial

Peran sosial pedagang kaki lima dapat dilihat dari peran sosial budaya dan sosial politik melalui perubahan perilaku dan gaya hidup

yang pinggiran atau marginal yang penuh kepekaan perasaan dan guyub ke tengahan atau kota yang rasional.

I. Hubungan Pengetahuan Higiene sanitasi dengan Sikap Higiene Sanitasi

Pengetahuan dan sikap merupakan perilaku yang erat terjadi ketika respons terhadap stimulus tidak dapat diamati dengan jelas oleh orang lain. Pengetahuan juga merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan sikap karena pengetahuan dapat menjadi stimulus yang mendorong kemauan seseorang untuk berperilaku (Notoatmodjo, 2014). Tingkat pengetahuan mempengaruhi sikap dan perilaku seseorang karena berkaitan dengan penalaran, pengalaman, dan kejelasan tentang objek tertentu (Cempaka *et al.*, 2019).

Penelitian sebelumnya didapatkan bahwa pengetahuan keamanan pangan berdampak positif pada sikap penjamah dan sikap dapat berkontribusi secara signifikan terhadap kepatuhan praktik higiene sanitasi penjamah makanan (Kwol *et al.*, 2020).

J. Hubungan Sikap Higiene Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertingkah laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek. praktik higiene sanitasi yang dilakukan oleh penjamah makanan merupakan cerminan dari sikap penjamah yang mendukung atau tidak mendukung terhadap higiene sanitasi penjamah makanan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sikap mempengaruhi langsung terhadap praktik higiene

sanitasi yang dimiliki oleh penjamah makanan. Semakin baik sikap maka semakin baik pula praktik higiene sanitasinya (Pitri *et al.*, 2020).

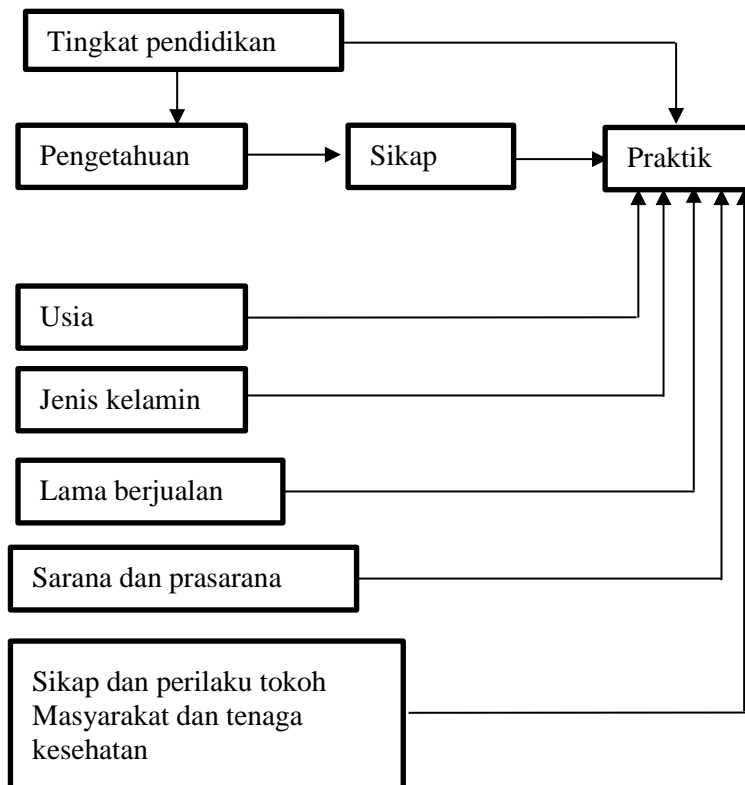
Penelitian yang dilakukan oleh (Pitri *et al.*, 2020) menyatakan hasil terdapat hubungan yang bermakna antara sikap dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang.

K. Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi

Upaya penerapan higiene sanitasi salah satunya dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan pedagang dalam pengelolaan makanan jajanan mulai proses produksi sampai penyajian makanan jajanan. Pengetahuan sangat diperlukan dalam melakukan berbagai hal, termasuk juga pengetahuan pedagang mengenai hygiene penjamah dalam menangani makanan jajanan. Pengetahuan yang baik akan berdampak pada praktek pengelolaan makanan yang baik sehingga dapat terhindar dari terjadinya kontaminasi pada bahan makanan (Maywati *et al.*, 2019).

Penelitian sebelumnya telah meneliti hal yang serupa dimana pada penelitian yang dilakukan oleh (Maywati *et al.*, 2019) menyatakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan dengan praktik higiene sanitasi pada pedagang kaki lima di sekolah dasar.

L. Kerangka Teori



Gambar 2. 1 *Kerangka Teori*

Sumber: Bloom (1908)