

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Pustaka**

##### **1. Keamanan Pangan**

Keamanan pangan merupakan keadaan yang sangat penting dalam kehidupan, baik bagi produsen pangan maupun konsumen. Produsen harus tanggap dan sadar bahwa kesadaran masyarakat sebagai konsumen saat ini semakin tinggi sehingga menuntut perhatian yang lebih besar (Diyo, 2022). Menurut UU Nomor 18 Tahun 2012 keamanan pangan didefinisikan sebagai suatu kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.

Produksi makanan dan minuman yang akan dipasarkan oleh pelaku usaha harus memenuhi standar dan/atau persyaratan kesehatan sehingga tidak membahayakan konsumen atau tidak memiliki risiko yang dapat menimbulkan masalah kesehatan. Setiap produk pangan yang beredar di pasaran, seharusnya sudah melewati proses kelayakan dan sudah dipastikan aman, layak dikonsumsi serta dapat diperdagangkan (Diyo, 2022).

Pada kenyataannya, tidak sedikit pangan yang diedarkan tidak aman dan tidak layak konsumsi sehingga dapat menimbulkan masalah

kesehatan. Selain berkaitan erat dengan kesehatan, secara umum keamanan pangan juga berkaitan dengan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) dan daya saing bangsa (Diyo, 2022).

Pengaturan mengenai keamanan pangan khusus diatur pada UU Nomor 18 Tahun 2012 BAB VII Pasal 69 menyebutkan bahwa penyelenggaraan keamanan pangan dilakukan melalui beberapa hal yaitu:

- a. Sanitasi pangan.
- b. Pengaturan terhadap bahan tambahan pangan.
- c. Pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik.
- d. Pengaturan terhadap iradiasi pangan.
- e. Penerapan standar kemasan pangan.
- f. Pemberian jaminan keamanan pangandan mutu pangan.
- g. Jaminan produk halal bagi yang di persyaratkan.

Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI) Tahun 2004, kontaminasi atau pencemaran makanan adalah masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendaki. Pencemaran makanan dapat dikelompokkan menjadi empat macam (Indraswati, 2016), yaitu:

- a. Pencemaran Biologis

Pencemaran biologis merupakan kontaminasi makanan yang berasal dari alam yaitu bakteri, jamur, kapang, cendawan, dan virus.

b. Pencemaran Fisik

Pencemaran fisik berasal dari benda asing yang dapat dilihat dan dirasakan antara lain rambut, debu, tanah, kotoran, dan kuku.

c. Pencemaran Kimia

Pencemaran kimia berasal dari zat-zat kimia yang ikut masuk ke dalam pangan pada tahap sebelum, sesudah dan setelah pengolahan seperti pestisida, obat hewan, mikotoksin, dan logam berat.

d. Pencemaran Radioaktif

Pencemaran radioaktif dapat terjadi dari pengendapan atmosfer atau transfer radioaktif dengan media air dalam bentuk partikulat tidak larut yang akan mengikuti unsur kimia yang terlibat di dalamnya (Rimadianny dan Ridwan, 2019). Beberapa contoh cemaran radioaktif yaitu radiasi, sinar alfa, sinar gamma, dan radioaktif lainnya.

Kontaminasi fisik pada makanan dapat dicegah dengan menerapkan higiene perorangan penjamah makanan dengan baik. Pencegahan cemaran biologis dan kimia dapat dicegah melalui sanitasi pengolahan makanan yang baik dimulai dari pemilihan bahan pangan, penyimpanan serta perlakuan pada bahan tersebut serta tersedianya sarana sanitasi (Islamy *et al.*, 2018).

## 2. Bahan Tambahan Pangan (BTP)

### a. Pengertian BTP

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988, BTP adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan biasanya bukan merupakan bahan/bumbu khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi yang dengan sengaja ditambahkan ke dalam makanan. BTP ditambahkan untuk menghasilkan secara langsung atau tidak langsung suatu komponen untuk mempengaruhi sifat makanan tersebut (BPOM, 2003).

### b. Jenis-jenis BTP

BTP dapat dibagi menjadi dua jenis berdasarkan bahan bakunya yaitu sintetis dan alami. Beberapa macam BTP sintetis diantaranya pewarna, pengawet, pemanis, penyedap, anti oksidan, penambah aroma dan pengatur keasaman (Miratania dan Rahmalia, 2019). BTP alami antara lain zat pemanis (gula, dan madu), zat pewarna (kurkumin kunyit, beta karoten wortel, dan lain-lain), zat penyedap rasa (garam, lada, ketumbar, dan lain-lain), zat pengawet (garam, gula, asam cuka, bawang putih, dan lain-lain), dan penyedap aroma (daun pandan, daun vanili dan lain-lain) (Andriyani *et al.*, 2019; Nurlina *et al.*, 2015; Titin, 2020).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 terdapat BTP yang diizinkan dengan

ketentuan batas maksimal yang telah ditetapkan (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2012). Jenis BTP yang diizinkan dapat dilihat pada tabel 2.1 dan BTP yang dilarang untuk dipergunakan sebagai bahan tambahan pangan dapat dilihat pada tabel 2.2.

Tabel 2.1  
Jenis BTP yang Diizinkan

No.	Bahan
1)	Antibuih ( <i>antifoaming agent</i> )
2)	Antikempal ( <i>anticaking agent</i> )
3)	Antioksidan ( <i>antioxidant</i> )
4)	Bahan pengkarbonasi ( <i>carbonating agent</i> )
5)	Garam pengemulsi ( <i>emulsifying salt</i> )
6)	Gas untuk kemasan ( <i>packaging gas</i> )
7)	Humektan ( <i>humectant</i> )
8)	Pelapis ( <i>glazing agent</i> )
9)	Pemanis ( <i>sweetener</i> )
10)	Pembawa ( <i>carrier</i> )
11)	Pembentuk gel ( <i>gelling agent</i> )
12)	Pembuih ( <i>foaming agent</i> )
13)	Pengatur keasaman ( <i>acidity regulator</i> )
14)	Pengawet ( <i>preservative</i> )
15)	Pengembang ( <i>raising agent</i> )
16)	Pengemulsi ( <i>emulsifier</i> )
17)	Pengental ( <i>thickener</i> )
18)	Pengeras ( <i>firming agent</i> )
19)	Penguat rasa ( <i>flavour enhancer</i> )
20)	Peningkat volume ( <i>bulking agent</i> )
21)	Penstabil ( <i>stabilizer</i> )
22)	Perentensi warna ( <i>colour retention agent</i> )
23)	Perisa ( <i>flavouring</i> )
24)	Perlakuan tepung ( <i>flour treatment agent</i> )
25)	Pewarna ( <i>colour</i> )
26)	Propelan ( <i>propellant</i> )
27)	Sekuestran ( <i>sequestrant</i> )

Sumber: Permenkes Nomor 33 Tahun 2012

Tabel 2.2  
Jenis BTP yang dilarang

No.	Bahan
1)	Asam borat dan senyawanya ( <i>Boric acid</i> )
2)	Asam salisilat dan garamnya ( <i>Salicylic acid and it's salt</i> )
3)	Dietilpirokarbonat ( <i>Diethylpyrocarbonate, DEPC</i> )
4)	Dulsin ( <i>Dulcine</i> )
5)	Formalin ( <i>Formaldehyde</i> )
6)	Kalium bromate ( <i>Potassium bromate</i> )
7)	Kalium klorat ( <i>Potassium chlorate</i> )
8)	Kloramfenikol ( <i>Chloramphenicol</i> )
9)	Minyak nabati yang dibrominasi ( <i>Brominated vegetable oils</i> )
10)	Nitrofu rason ( <i>Nitrobenzene</i> )
11)	Dulkamara ( <i>Dulcamara</i> )
12)	Kokain ( <i>Cocaine</i> )
13)	Nitrobenzen ( <i>Nitrobenzene</i> )
14)	Sinamil antranilat ( <i>Cinnamyl anthralinate</i> )
15)	Dihidrosafrol ( <i>Dihydrosafrole</i> )
16)	Biji tonka ( <i>Tonka bean</i> )
17)	Minyak kalamus ( <i>Calamus oil</i> )
18)	Minyak tansi ( <i>Tansy oil</i> )
19)	Minyak sassafras ( <i>Sassafras oil</i> )

Sumber: Permenkes Nomor 33 Tahun 2012

### 3. Bahan Pengawet

Bahan pengawet merupakan senyawa yang dapat menghambat dan menghentikan beberapa proses diantaranya proses fermentasi, pengasaman serta bahan yang dapat memberikan perlindungan bahan pangan dari pembusukan (Cahyadi, 2017). Pengawet umumnya digunakan agar pangan menjadi awet dan tidak mudah rusak dengan menghambat proses fermentasi, pengasaman, atau bentuk kerusakan pangan lainnya yang disebabkan oleh mikroba tetapi tidak jarang produsen menggunakannya untuk memperbaiki tekstur dari pangan tersebut (Cahyadi, 2017; Tahir *et al.*, 2019).

Penggunaan bahan pengawet dalam pangan harus sesuai jenis dan dosis yang digunakan. Suatu pengawet dapat bekerja efektif pada pangan tertentu, namun tidak efektif untuk mengawetkan jenis pangan lain karena memiliki sifat pangan yang berbeda sehingga mikroba yang akan dihambat pertumbuhannya pada pangan tersebut juga berbeda (Tahir *et al.*, 2019). Bahan pengawet buatan terdiri dari pengawet organik dan pengawet anorganik dalam bentuk asam dan garamnya (Rohman dan Somantri, 2018).

a. Pengawet Organik

Pengawet organik lebih mudah dibuat dan dapat terdegradasi sehingga mudah untuk diekstraksi. Bahan pengawet organik yang sering digunakan adalah: asam sorbat, asam propionat, dan asam benzoat.

b. Pengawet Anorganik

Pengawet anorganik yang masih sering dipakai dalam bahan makanan adalah: nitrit, nitrat dan sulfit. Penggunaan bahan pengawet dari satu sisi menguntungkan karena dengan bahan pengawet maka bahan pangan dapat membebaskan mikroba, baik bersifat patogen yang dapat menyebabkan keracunan atau gangguan kesehatan lainnya maupun mikrobial non patogen 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 bahan pangan yang dikonsumsi.

Apabila pemakaian bahan pangan dan dosisnya tidak diatur dan diawasi, kemungkinan besar akan menimbulkan kerugian bagi pemakainya. Kerugian yang ditimbulkan bersifat langsung misalnya keracunan, maupun yang bersifat tidak langsung atau kumulatif misalnya apabila bahan pengawet yang digunakan bersifat karsinogenik (Cahyadi, 2008).

#### 4. Boraks

Boraks merupakan senyawa dengan nama kimia natrium tetraborat yang berbentuk kristal lunak boraks bila dilarutkan dalam air akan terurai menjadi natrium hidroksida dan asam borat. Boraks digunakan untuk bahan non pangan antara lain untuk campuran pembuatan gelas, pengawet kayu, salep kulit serta campuran pupuk tanaman. Penyalahgunaan boraks pada pangan antara lain sebagai pengental pada pangan seperti bakso, mie, kerupuk dan empek-empek (Saputro dan Fauziyya, 2021)

Boraks bersifat toksik bagi sel, berisiko terhadap kesehatan manusia yang mengonsumsi makanan mengandung boraks (Sui See et al., 2010). Keracunan kronis akibat boraks dapat terjadi karena absorpsi terjadi dalam waktu lama. Akibat yang ditimbulkan antara lain anoreksia, berat badan turun, muntah, diare, ruam kulit, kebotakan (alopsia), anemia, dan konvulsi (Saparinto dan Hidayati, 2006).



Penggunaan boraks apabila dikonsumsi secara terus menerus dapat mengganggu peristaltik usus, kelainan pada susunan saraf, depresi, dan kekacauan mental. Konsumsi boraks pada dosis tertentu mengakibatkan degradasi mental, serta rusaknya saluran pencernaan, ginjal, hati, dan kulit karena boraks cepat diabsorpsi oleh saluran pernafasan dan pencernaan, kulit yang luka, atau membran mukosa (Saparinto dan Hidayati, 2006). Bahaya boraks lainnya bagi kesehatan yaitu dapat menyebabkan gangguan susunan saraf pusat, fungsi ginjal dan hati (BPOM, 2019).

#### 5. Bakso

Menurut peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia nomor 6 tahun 2019 dengan nomor SNI 01-3818-1995, bakso adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan yang izinkan. Kandungan gizi bakso terdiri dari kadar protein minimal 9% b/b, kadar lemak maksimal 2% b/b, kadar air maksimal 70% b/b dan kadar abu maksimal 3% b/b (SNI 01-3818-1995). Syarat mutu bakso menurut SNI yaitu bau bakso yang normal atau bau khas daging yang digunakan, rasa gurih, warna normal seperti keabu-abuan, teksturnya kenyal dan tidak mengandung bahan tambahan makanan yang berbahaya (Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia, 2019).

Bakso adalah produk olahan yang berbasis daging sehingga merupakan media yang baik bagi mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang biak. Akibatnya bakso memiliki masa simpan yang pendek bila disimpan pada temperatur kamar. Sebagai upaya untuk mengatasi hal tersebut, para pembuat bakso biasanya menambahkan BTP ke dalam adonan bakso (BPOM, 2019).

Tabel 2.3 Contoh Golongan BTP yang Digunakan pada Produk Bakso Daging

<b>Golongan BTP</b>	<b>Jenis BTP</b>	<b>Batas Maksimum (mg/kg)</b>
Pengawet	Kalim Sorbat Natrium Nitrit	1000 30
Antioksidan	Asam Askorbat Natrium Eritorbat	CPPB 500
Penstabil	Natrium Tripolifosfat (STTP)	2200
Pengemulsi, Pnstabil	Dinatrium Difosfat	2200
Pengental	Hidroksipropil Dipati Fosfat	CPPB
Penguat Rasa	Mononatrium Glutamat	CPPB
Pewarna	Ponceau 4R CI No 16255	30
Pengatur Keasaman	Asam Asetat	CPPB

Sumber: BPOM, 2022

Penggunaan BTP yang tepat sesuai takaran atau batas maksimal penggunaan akan memberikan manfaat teknologi terhadap mutu pangan. Sebaliknya, penggunaan BTP yang melebihi takaran atau batas maksimal penggunaan dapat membahayakan kesehatan. Batas maksimal penggunaan BTP mengacu pada Peraturan Badan POM Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan (BPOM, 2022). Beberapa contoh BTP berbahaya yang sering ditemukan dalam makanan yaitu boraks, formalin, *rhodamin B* dan *metanil yellow* (Putra et al., 2020). Penyalahgunaan boraks sebagai pengawet pada bakso sering dilakukan oleh penjual yang tidak bertanggung jawab.

Ciri-ciri bakso yang mengandung boraks yaitu struktur bakso yang kenyal dan lebih keras bila dilempar ke lantai akan memantul seperti bola. Bakso memiliki daya tahan penyimpanan yang sangat lama yaitu bertahan sampai lima hari. Warna bakso tidak kecoklatan seperti penggunaan daging namun lebih cenderung berwarna agak putih dengan bau tidak alami atau bau lain yang muncul (BPOM, 2019).

## 6. Pengetahuan

Menurut Notoatmodjo (2003), pengetahuan adalah apa yang diketahui oleh seseorang tentang sesuatu hal yang didapat secara formal maupun informal. Teori Green menjelaskan bahwa pengetahuan merupakan faktor awal dari suatu perilaku yang diharapkan dan pada umumnya berkorelasi positif dengan perilaku (Notoatmodjo, 2003).

Pengetahuan kesehatan akan berpengaruh kepada perilaku sebagai hasil jangka menengah (*intermediate impact*) dari pendidikan kesehatan. Selanjutnya perilaku kesehatan akan berpengaruh pada meningkatnya indikator kesehatan masyarakat sebagai keluaran (*outcome*) pendidikan kesehatan (Notoatmodjo, 2007).

Bloom menyebutkan bahwa tingkatan pengetahuan seseorang dalam ranah kognitif terdiri atas enam tingkatan dimulai dari pengetahuan, pemahaman, penerapan, analisis, pemaduan, dan evaluasi (Magdalena *et.al.*, 2020). Tingkatan pengetahuan dalam ranah kognitif dalam taksonomi Bloom (Ruwaida, 2019) yaitu:

a. Pengetahuan (C1)

Pengetahuan merupakan kemampuan awal yaitu mengetahui dan menyampaikan ingatan termasuk mengingat bahan-bahan, benda, fakta, gejala dan teori.

b. Memahami (C2)

Kemampuan untuk memahami dan menjabarkan suatu materi ke materi lain yang ditunjukkan dengan memperkirakan kecenderungan dari berbagai penyebab suatu gejala.

c. Mengaplikasikan (C3)

Penerapan atau aplikasi merupakan kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari dan dipahami ke dalam situasi konkrit atau baru yang mencakup pengetahuan, aturan, rumus, konsep, prinsip, hukum dan teori.

d. Menganalisis (C4)

Menggunakan informasi untuk mengklasifikasi, mengelompokkan, menentukan hubungan suatu informasi dengan informasi lain, antara fakta dan konsep, argumentasi dan kesimpulan.

e. Mengevaluasi (C5)

Penilaian atau evaluasi merupakan kemampuan seseorang untuk membuat pertimbangan terhadap suatu situasi, nilai, atau ide.

f. Mencipta (C6)

Meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru seperti menyusun formulasi baru dari formulasi yang ada.

Faktor yang mempengaruhi pengetahuan menurut Notoadmodjo (2012) yaitu:

a. Pendidikan

Semakin tinggi pendidikan seseorang maka semakin mudah individu tersebut menerima informasi. Informasi yang didapat dapat berupa dari orang lain atau dari media masa. Semakin banyak informasi yang diterima maka semakin banyak pula pengetahuan yang didapat. Pengetahuan memang berkaitan erat dengan pendidikan yang tinggi, namun tidak menutup kemungkinan bahwa orang dengan pendidikan yang rendah memiliki pengetahuan yang rendah.

b. Media masa

Media massa merupakan salah satu sumber informasi yang diperoleh dapat dari berbagai pendidikan baik formal maupun nonformal. Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan tersedia bermacam-macam media yang dapat berpengaruh bagi pengetahuan masyarakat seperti televisi, koran, maupun internet.

c. Sosial budaya dan ekonomi

Kebiasaan dan tradisi pada masyarakat dapat memengaruhi penerimaan informasi. Status ekonomi menentukan juga tersedianya fasilitas untuk menerima informasi. Oleh karena itu kedua aspek ini dapat memengaruhi pengetahuan seseorang.

d. Lingkungan

Lingkungan terdiri dari segala sesuatu yang berada disekitar individu baik lingkungan fisik, biologis, maupun sosial. Lingkungan memberikan pengaruh terhadap masuknya informasi pengetahuan kepada individu yang berada di lingkungan tersebut. Hal ini dikarenakan adanya hubungan timbal balik ataupun tidak yang akan direspon sebagai pengetahuan oleh setiap individu.

e. Pengalaman

Pengalaman memberikan pengaruh terhadap perkembangan pengetahuan dikarenakan adanya pemecahan masalah yang sudah dihadapi pada masa lalu. Pengalaman ini akhirnya memberikan

pengetahuan yang dikembangkan menjadi pengetahuan dan keterampilan yang professional. Pengalaman saat bekerja pun dapat mengembangkan kemampuan dalam mengambil keputusan yang merupakan manifestasi dari keterpaduan menalar secara ilmiah dan etik yang bertolak dari masalah nyata di bidang kerjanya.

f. Usia

Usia dapat memengaruhi terhadap daya terima dan pola pikir seseorang. Bertambahnya usia maka akan semakin berkembang juga daya terima dan pola pikir, sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin baik.

7. Sikap

Sikap merupakan reaksi atau respon dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi masih merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap seseorang akan mempengaruhi perilaku kesehatan, sikap positif seseorang akan menghasilkan perilaku kesehatan yang positif pula (Notoadmodjo, 2012). Tingkatan sikap dalam ranah afektif taksonomi Bloom (Nafiati, 2021) yaitu:

a. Menerima (A1)

Kepekaan akan adanya stimulus yang datang dalam bentuk keinginan menerima dan memperhatikan terhadap fenomena yang terjadi berdasarkan perhatian yang terkontrol dan terseleksi.

b. Merespon (A2)

Memberikan jawaban apabila ditanya, mengerjakan, dan menyelesaikan tugas yang diberikan adalah suatu indikasi dari sikap.

c. Menghargai (A3)

Memberikan penilaian atau penghargaan terhadap suatu kegiatan atau objek.

d. Menghayati (A4)

Menjadikan nilai-nilai yang disodorkan sebagai bagian internal dalam dirinya, menjadikan nilai-nilai itu prioritas dalam dirinya (*organization*).

e. Mengamalkan (A5)

Menjadikan nilai-nilai yang didapat/diketahui sebagai pengendali perilakunya dalam kehidupan sehari-hari sehingga menjadi gaya hidup (*characterization*).

Terdapat 6 faktor yang mempengaruhi sikap seseorang (Azwar, 2013), yaitu:

a. Pengalaman pribadi

Pengalaman pribadi yang pernah dialami akan memberikan pengaruh atau dapat membentuk sikap dari seseorang. Pengalaman pribadi yang terjadi secara terus-menerus atau dialami secara berulang-ulang dapat meninggalkan kesan yang kuat dan mendalam dan susah untuk dilupakan.



b. Pengaruh orang lain

Pada umumnya, orang lain dapat memengaruhi pembentukan sikap dari seseorang terhadap penilaian suatu stimulus atau objek tertentu. Orang lain yang dianggap penting oleh seseorang cenderung memiliki kesamaan sikap dengannya.

c. Kebudayaan

Setiap daerah memiliki kebudayaannya masing-masing. Sikap yang terbentuk dari diri seseorang secara tidak disadari dipengaruhi oleh kebudayaan yang tumbuh dan berkembang di lingkungannya.

d. Media massa

Media massa mempunyai pengaruh besar terhadap pembentukan opini dan kepercayaan seseorang. Berbagai bentuk media massa seperti televisi, radio, surat kabar, majalah, dan lain-lain yang berisi pesan sugestif dapat mengarahkan pikiran seseorang untuk menilai sesuatu.

e. Lembaga pendidikan dan Lembaga agama

Lembaga pendidikan dan Lembaga agama memiliki peran yang penting dalam pembentuka sikap seseorang. Kedua Lembaga tersebut membentuk dasar pengertian dan konsep moral dalam diri seseorang.

f. Pengaruh faktor emosional

Sikap yang dimiliki seseorang tidak semuanya ditentukan oleh lingkungan dan pengalaman pribadinya. Terkadang sikap seseorang merupakan bentuk pernyataan emosi yang berfungsi sebagai penyaluran frustrasi atau pengalihan bentuk pertahanan ego.

8. Perilaku

Perilaku merupakan suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan oleh makhluk hidup. Perilaku manusia pada hakikatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia itu sendiri yang mempunyai pengertian yang sangat luas seperti berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, membaca, dan menulis (Notoatmodjo, 2014). Tingkatan perilaku dalam ranah psikomotor taksonomi Bloom (Nafiati, 2021) yaitu:

a. Meniru (P1)

Kemampuan untuk melakukan sesuatu dengan contoh yang diamatinya walaupun belum dimengerti makna ataupun hakikatnya dari keterampilan tersebut.

b. Memanipulasi (P2)

Kemampuan dalam melakukan suatu tindakan serta memilih yang diperlukan dari materi yang diajarkan.

c. Presisi (P3)

Suatu penampilan tindakan yang diajarkan dan dijadikan sebagai contoh telah menjadi suatu kebiasaan.

d. Artikulasi (P4)

Suatu tahap pada seseorang untuk dapat melakukan suatu keterampilan yang lebih kompleks terutama yang berhubungan dengan gerakan interpretatif.

e. Naturalisasi (P5)

Kemampuan seseorang dalam melakukan suatu kegiatan dengan spontan atau otomatis sehingga menambah efektivitas kerja.

Dalam melakukan suatu tindakan sangat bergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari seseorang. Menurut Notoatmodjo (2007), faktor-faktor yang membedakan respon terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku. Determinan perilaku dibedakan menjadi dua (Notoatmodjo, 2007) yaitu:

- a. Determinan atau faktor internal yaitu karakteristik seseorang yang bersifat bawaan, seperti tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin, dan sebagainya.
- b. Determinan atau faktor eksternal yaitu lingkungan, baik lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, politik dan sebagainya. Faktor lingkungan ini merupakan faktor dominan yang mempengaruhi perilaku seseorang.

Perilaku kesehatan seseorang atau masyarakat dipengaruhi oleh dua faktor pokok, yaitu faktor perilaku (*behaviour cause*) dan faktor di luar perilaku (*non-behaviour cause*). Perilaku itu ditentukan atau terbentuk dari tiga faktor (Notoatmodjo, 2014) yaitu:

a. Faktor Predisposisi (*Predisposing factor*)

Faktor predisposisi adalah faktor-faktor yang dapat mempermudah terjadinya perilaku seseorang. Faktor ini mencakup pengetahuan dan sikap masyarakat terhadap kesehatan, tradisi dan kepercayaan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, nilai yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi, dan sebagainya. Hal ini dapat dijelaskan melalui contoh bentuk berperilaku hidup sehat.

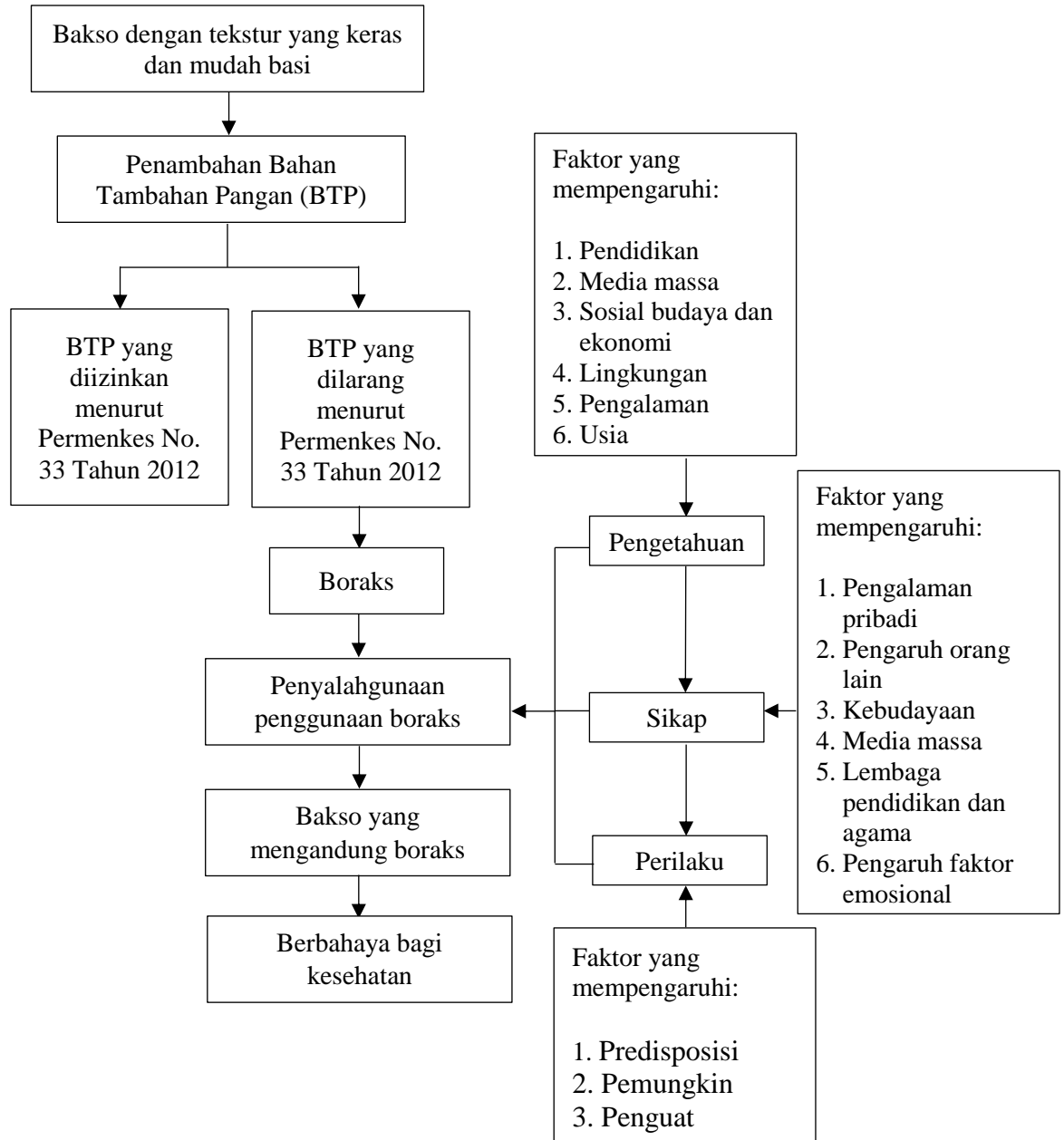
b. Faktor Pemungkin (*Enabling factor*)

Faktor pemungkin merupakan faktor-faktor yang memungkinkan atau yang memfasilitasi perilaku seseorang. Faktor ini mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat. Kemampuan ekonomi juga termasuk faktor pendukung untuk berperilaku sehat.

c. Faktor Penguat (*Reinforcing factor*)

Faktor penguat merupakan faktor yang menguatkan seseorang untuk berperilaku sehat atau berperilaku sakit, mendorong atau memperkuat terjadinya perilaku seperti dorongan dari orang tua, tokoh masyarakat, dan perilaku teman sebaya yang menjadi panutan. Termasuk undang-undang dan peraturan baik dari pusat maupun dari pemerintah daerah yang terkait dengan kesehatan.

## B. Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

Sumber: Dimodifikasi dari Azwar (2013); Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019); Permenkes Nomor 033 Tahun 2012 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2012); Notoadmodjo (2012); Notoatmodjo (2014); Saporito & Hidayati (2006).