

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene dan Sanitasi

Berdasarkan sintesis berbagai teori ahli, higiene diartikan sebagai langkah preventif penyakit yang memprioritaskan pemeliharaan kebersihan individu maupun manusia beserta lingkungan sekitarnya guna menjamin terciptanya kondisi kesehatan yang lebih optimal (Taqia, dkk., 2021). Higiene merupakan strategi preventif penyakit yang berfokus pada kesehatan individu beserta lingkungannya. Penerapan ini bertujuan menjamin kebersihan lokasi aktivitas, melindungi kesehatan fisik maupun mental dari pengaruh lingkungan merugikan, serta mencegah penyakit menular sekaligus kecelakaan kerja. Sementara itu, sanitasi pangan menurut WHO dan FAO adalah upaya eliminasi faktor eksternal pemicu kontaminasi, mulai dari bahan baku hingga hidangan siap konsumsi agar aman bagi manusia (Indraswati, 2016). Praktik sanitasi sangat bergantung pada kebersihan selama fase produksi, persiapan, penyimpanan, hingga penyajian, dengan penekanan khusus pada ketertiban prosedur penanganan serta kualitas higiene perorangan yang baik (Bagiastra, 2019).

Berbagai faktor memengaruhi higiene serta sanitasi pangan, termasuk peran tenaga penjamah. Petugas wajib menguasai pengetahuan mumpuni mengenai kebersihan dan kesehatan makanan agar dapat mengimplementasikannya secara konsisten selama seluruh tahapan pengolahan hidangan di institusi. Rendahnya standar higiene individu serta metode penyiapan pangan yang mengabaikan kaidah sanitasi memicu pencemaran makanan. Kondisi tersebut berisiko tinggi menimbulkan gangguan kesehatan maupun penularan berbagai penyakit melalui konsumsi hidangan (Putri dan Wulandari, 2020).

B. Edukasi

1. Pengertian

Edukasi gizi merupakan strategi pendekatan guna membentuk perilaku individu atau publik dalam memelihara serta meningkatkan status nutrisi. Upaya ini ditargetkan untuk mentransformasi aspek pengetahuan, sikap, kemampuan teknis, hingga kebiasaan konsumsi pangan sasaran agar tercipta pola hidup yang lebih sehat dan berkualitas.

Edukasi nutrisi merupakan strategi meningkatkan wawasan gizi serta pola makan demi mewujudkan status kesehatan optimal. Penguatan pemahaman gizi berdampak signifikan pada transformasi perilaku individu. Penggunaan alat peraga atau media bantu sangat krusial dalam menyukseskan penyampaian materi agar lebih mudah dipahami sasaran.

2. Tujuan edukasi

WHO menegaskan bahwa pendidikan gizi bertujuan memberdayakan masyarakat dalam pengambilan keputusan pangan yang tepat. Sejalan dengan UU Nomor 36 Tahun 2009, upaya peningkatan kualitas nutrisi diwujudkan melalui berbagai program strategis. Inisiatif tersebut mencakup transformasi pola makan sesuai prinsip gizi seimbang, penguatan perilaku sadar gizi, serta aktivitas fisik. Selain itu, ditekankan pula peningkatan mutu layanan nutrisi berbasis teknologi, serta penguatan sistem kewaspadaan pangan guna menjamin kesehatan individu dan publik secara berkelanjutan (Sukraniti, dkk, 2018).

3. Metode Edukasi

Metode edukasi berdasarkan pendekatan sasaran yang ingin dicapai ada 3 bagian yakni :

a. Metode Berdasarkan Pendekatan Perorangan

Pendidik berinteraksi secara personal dengan target melalui pendekatan langsung maupun jarak jauh. Teknik ini sangat efisien karena memungkinkan sasaran menuntaskan

hambatan gizinya melalui bimbingan intensif dan solusi spesifik dari sang edukator.

b. Metode Berdasarkan Pendekatan Kelompok

Edukator berinteraksi dengan target melalui pendekatan kelompok yang efektif dalam membimbing sasaran melakukan aktivitas produktif berbasis kerja sama. Metode ini memfasilitasi pertukaran informasi, pendapat, serta pengalaman antarpeserta dalam lingkaran tersebut. Selain itu, dinamika kelompok memungkinkan terjadinya umpan balik dan interaksi intensif yang memberikan kesempatan bagi anggota untuk saling memengaruhi.

c. Metode Berdasarkan Pendekatan Massa

Pendekatan ini mampu menjangkau audiens luas secara efektif untuk menyebarkan informasi. Meskipun unggul dalam membangun kesadaran serta keingintahuan publik, metode massa cenderung terbatas dalam memicu transformasi perilaku nyata secara langsung. Berbagai studi menunjukkan teknik melalui rapat umum, radio, kampanye, film, maupun media cetak dapat mempercepat penyebaran wawasan, namun jarang menghasilkan perubahan tindakan yang permanen tanpa adanya tindak lanjut berupa bimbingan yang lebih personal dan intensif.

C. Media Video

Video merupakan media instruksional modern berbasis kemajuan teknologi yang mengintegrasikan unsur visual dan auditif secara simultan. Penggunaan gambar bergerak meningkatkan efisiensi penyampaian pesan karena mampu mengomunikasikan informasi secara nyata serta dinamis. Hal ini mempercepat pemahaman materi secara menyeluruh bagi audiens. Metode audiovisual terbukti lebih efektif dibandingkan media konvensional karena penyajiannya mampu meningkatkan fokus dan konsentrasi siswa dalam menyerap informasi yang diberikan.

Mengacu (Elihami & Saharuddin, 2018) media video menyajikan informasi melalui integrasi suara serta visual secara simultan. Penggunaannya melibatkan keterlibatan indrawi paling tinggi dibandingkan alat peraga lain karena audiens dapat melihat dan mendengar instruksi sekaligus. Mengingat kontribusi indra penglihatan mencapai tujuh puluh lima persen dan pendengaran tiga belas persen dalam proses belajar, video terbukti menjadi instrumen paling efektif untuk memaksimalkan penyerapan materi (Cahyani dkk, 2016).

D. Tenaga Penjamah Makanan

Tenaga penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan, yaitu terlibat langsung dalam rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian. Penjamah makanan adalah orang yang bekerja menyiapkan bahan makanan hingga siap untuk dikonsumsi. Ditinjau dari lokasi kerjanya, penjamah makanan dibedakan menjadi dua yaitu penjamah makanan rumah; individu yang menyiapkan makanan untuk keluarga, sedangkan penjamah makanan profesional; individu yang bekerja diperusahaan yang menyelenggarakan pangan banyak.

Penjamah makanan merupakan salah satu dari pihak yang berperan dalam keamanan pangan, selain pengambil keputusan, produsen, pengelola, dan konsumen pangan. Pada usaha tata boga baik katering maupun di instalasi gizi rumah sakit, penjamah makanan adalah ujung tombak penyelenggaraan makan⁸ Untuk menjadi seorang penjamah makanan harus memenuhi beberapa syarat. Syarat seorang penjamah makanan dalam Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011:

- (1) Seorang penjamah makanan memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi;
- (2) Berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dari dokter;
- (3) Semua kegiatan pengolahan makanan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

E. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Mengacu Notoatmodjo (2018) pengetahuan ialah hasil penginderaan individu terhadap objek tertentu, yang mayoritas diserap melalui mata dan telinga. Wawasan yang diperoleh tersebut menjadi domain krusial karena berperan besar dalam membentuk serta mendasari setiap tindakan nyata seseorang.

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut Mahendra, Jaya dan Lumban (2019) pengetahuan memiliki enam tingkatan, yaitu :

a. Tahu (Know)

Tahu didefinisikan sebagai kemampuan mengingat kembali materi spesifik atau seluruh rangsangan yang pernah dipelajari sebelumnya. Mengingat merupakan proses kognitif paling dasar, sehingga tahu diposisikan sebagai tingkatan pengetahuan terendah dalam hierarki pemahaman seseorang.

b. Memahami (Comprehension)

Memahami merupakan kemampuan menjelaskan serta menginterpretasikan suatu objek secara benar. Individu yang paham wajib mampu memberikan contoh, menarik kesimpulan, hingga meramalkan dampak terkait materi yang dipelajari sebagai bukti nyata dari penguasaan konsep tersebut.

c. Aplikasi (Application)

Aplikasi didefinisikan sebagai kemampuan menerapkan materi pembelajaran pada situasi nyata. Hal ini mencakup penggunaan hukum, rumus, metode, maupun prinsip tertentu dalam berbagai konteks atau kondisi sebenarnya guna menyelesaikan masalah secara praktis.

d. Analisis (analysis)

Analisis merupakan kemampuan menjabarkan materi ke dalam komponen yang saling terkait dalam satu struktur. Kompetensi ini ditunjukkan melalui kecakapan dalam menggambarkan, membedakan, memisahkan, serta mengelompokkan elemen-elemen tersebut guna memahami keterkaitan antar bagiannya.

e. Sintesis (synthesis)

Sintesis merupakan kemampuan mengintegrasikan berbagai bagian menjadi satu kesatuan baru. Kompetensi ini mencakup kecakapan menyusun formulasi orisinal, merencanakan, meringkas, serta menyesuaikan teori atau rumusan yang tersedia menjadi sebuah kerangka pikir yang lebih inovatif.

3. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Wawasan penjamah makanan dipengaruhi faktor usia, gender, pendidikan, serta pengalaman kerja. Selain itu, akses informasi, latar belakang sosial budaya, dan kondisi lingkungan turut membentuk tingkat pemahaman individu dalam menjalankan prosedur pelayanan pangan secara profesional (Rahadiyanti, 2021).

a. Umur

Faktor usia secara signifikan memengaruhi daya serap serta pola pikir individu. Seiring bertambahnya umur, kemampuan kognitif dan cara berpikir seseorang akan terus berkembang, sehingga kualitas pengetahuan yang diperoleh menjadi jauh lebih baik.

b. Jenis kelamin

Perempuan cenderung lebih peka dan terbuka terhadap anjuran kesehatan dibandingkan laki-laki. Kondisi ini memicu motivasi internal yang lebih kuat untuk memelihara higiene pribadi serta sanitasi lingkungan secara lebih optimal dan berkelanjutan.

c. Pendidikan

Pendidikan tinggi cenderung memperluas wawasan seseorang dibandingkan mereka dengan tingkat pendidikan rendah. Sebagai upaya pengembangan kepribadian yang berlangsung seumur hidup, pendidikan memiliki kaitan erat dengan keluasan pengetahuan individu. Meskipun pendidikan formal diharapkan mampu meningkatkan pemahaman secara signifikan, kapasitas intelektual seseorang tidak hanya ditentukan oleh gelar akademis semata. Penting disadari bahwa individu berpendidikan rendah tidak mutlak berpengetahuan sempit, karena informasi dapat diperoleh melalui berbagai sumber di luar sekolah.

d. Pekerjaan

Pekerjaan merupakan faktor yang memengaruhi pengetahuan seseorang. Individu dengan jenis pekerjaan yang intens berinteraksi sosial cenderung memiliki wawasan lebih luas dibandingkan mereka yang bekerja tanpa adanya interaksi atau hubungan dengan orang lain (Oetika & Elza, 2019).

e. Lama kerja

Pengalaman adalah peristiwa hasil interaksi individu dengan lingkungannya. Meskipun kejadian buruk cenderung terlupakan, pengalaman menyenangkan akan memberikan kesan mendalam yang secara kuat mampu membentuk serta memengaruhi sikap positif dalam perjalanan hidup seseorang.

4. Pengukuran Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dilakukan melalui wawancara atau kuesioner mengenai materi penelitian. Kedalaman evaluasi disesuaikan dengan enam tingkatan kognitif menurut Notoatmodjo.

Berdasarkan perolehan skornya, hasil pengukuran tersebut kemudian diklasifikasikan ke dalam tiga kategori utama guna menggambarkan tingkat pemahaman subjek secara komprehensif :

- 1) Tingkat pengetahuan kategori Baik jika nilainya $\geq 76 - 100\%$
- 2) Tingkat pengetahuan kategori Cukup jika nilainya $56 - 75\%$
- 3) Tingkat pengetahuan kategori Kurang jika nilainya $\leq 55\%$

F. Sikap

1. Pengertian Sikap

Berasal dari istilah latin aptus, sikap dimaknai sebagai kesiapan mental untuk melakukan aktivitas tertentu. Hal ini merupakan kecenderungan individu untuk bereaksi secara khusus saat menghadapi masalah atau objek. Para ahli mendefinisikan sikap sebagai bentuk respons terhadap stimulus lingkungan sosial yang melibatkan perasaan serta pendirian kuat dalam menentukan arah perilaku seseorang (Arifin, 2015).

Sikap memiliki dua kecenderungan arah terhadap suatu objek, yaitu positif dan negatif. Sikap positif mendorong keinginan untuk mendekati serta mengharapkan objek tersebut, sedangkan sikap negatif memicu tindakan menjauhi, menghindari, hingga membenci objek (Hartono, 2016).

Sikap tersusun atas bermacam tingkatan, yakni (Notoatmodjo, 2017) dalam Amalia (2018):

a. Menerima (Receiving)

Menerima artinya orang (subyek) menginginkan dan memperhatikan stimulus (objek) yang diberikan.

b. Menanggapi (Responding)

Memberi jawaban atas pertanyaan, mengerjakan sesuatu dan menyelesaikan tugas yang diberikan merupakan indikasi sikap.

c. Menghargai (Valuing)

Mengajak orang lain untuk mengerjakan/mendiskusikan suatu masalah merupakan indikasi sikap.

d. Tanggung Jawab (Responsible)

Tanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya dengan segala resiko adalah sikap yang paling tinggi.

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sikap

Mengacu Hartono (2016), sikap terbentuk serta dipelajari melalui akumulasi pengalaman individu selama fase perkembangan hidupnya. Terdapat beragam faktor lingkungan dan personal yang secara signifikan turut memengaruhi pembentukan sikap tersebut:

a. Pengalaman Pribadi

Pengalaman pribadi harus meninggalkan kesan kuat untuk mendasari pembentukan sikap. Oleh karena itu, sikap individu akan lebih mudah terbangun apabila pengalaman tersebut terjadi dalam situasi yang melibatkan intensitas faktor emosional tertentu.

b. Pengaruh orang lain yang dianggap penting

Individu cenderung bersikap konformis atau searah dengan figur otoritas yang dianggap penting. Hal ini didorong oleh keinginan untuk berafiliasi serta upaya menghindari konflik sosial dengan orang-orang yang memiliki pengaruh besar tersebut.

c. Pengaruh Kebudayaan

Kebudayaan secara tidak sadar telah menetapkan pedoman sikap terhadap berbagai persoalan. Hal ini mewarnai perspektif masyarakat karena kebudayaan memberikan corak khas pada pengalaman setiap individu yang tumbuh dan berkembang di dalamnya.

d. Media Massa

Informasi faktual dalam berbagai media komunikasi sering kali dipengaruhi oleh subjektivitas penulisnya saat disampaikan kepada publik. Akibatnya, penyajian yang kurang objektif

tersebut secara signifikan dapat memengaruhi serta mengubah pola pikir para konsumen beritanya.

e. Lembaga Pendidikan dan Lembaga Agama

Konsep moral dan ajaran dari lembaga pendidikan dan lembaga agama sangat menentukan sistem kepercayaan tidaklah mengherankan jika kalau pada gilirannya konsep tersebut mempengaruhi sikap.

f. Faktor Emosional

Sikap terkadang menjadi ekspresi emosional yang berperan sebagai saluran pelepasan frustrasi. Selain itu, sikap juga berfungsi sebagai mekanisme pertahanan ego untuk mengalihkan konflik batin individu saat menghadapi tekanan atau situasi yang tidak menyenangkan.

3. Cara Pengukuran Sikap

Cara untuk melakukan pengukuran sikap menurut Sugiyono, 2018 yaitu sebagai berikut:

a. Skala Likert

Metode Likert mengukur sikap melalui penjumlahan rating berdasarkan distribusi respons kelompok uji coba. Menggunakan interval sangat setuju hingga sangat tidak setuju, prosedur penskalaan ini didasari dua asumsi utama guna menentukan nilai skala pernyataan:

- 1) Setiap pernyataan sikap yang ditulis dapat disepakati sebagai pernyataan yang favourable atau pernyataan yang unfavourable.
- 2) Jawaban yang diberikan oleh individu yang mempunyai sikap positif harus diberi bobot atau nilai yang lebih tinggi dari pada jawaban yang diberikan oleh responden yang mempunyai pernyataan negatif.

Menurut Notoatmodjo (2018), tiap pertanyaan akan dinilai sebagai berikut:

a. Pernyataan positif

(1) Setuju : 1

(2) Tidak setuju : 0

b. Pernyataan negatif

(1) Setuju : 0

(2) Tidak setuju : 1

Sikap positif jika $T \text{ hitung} \geq T \text{ mean}$

Sikap negatif jika $T \text{ hitung} < T \text{ mean}$ (Notoatmodjo, 2018)

b. Skala Thrustone

Metode skala Thurstone, atau interval tampak setara, menggunakan pendekatan stimulus untuk memosisikan pernyataan sikap pada kontinum psikologis. Prosedur ini bertujuan menetapkan derajat dukungan atau penolakan suatu pernyataan berdasarkan skala penilaian yang telah ditentukan.

c. Skala Gutman

Skala Guttman memberikan jawaban tegas seperti ya-tidak atau benar-salah melalui data dikotomi. Berbeda dengan skala Likert yang menggunakan lima interval dari sangat setuju hingga sangat tidak setuju, skala ini hanya menyediakan dua pilihan interval guna memperoleh kepastian respons dari setiap subjek penelitian.

d. Skala Inkeles

Merupakan sejenis kuesioner tertutup, seperti tes prestasi belajar bentuk pilihan ganda. Model ini mirip dengan model yang dikemukakan oleh Thurstone, tetapi hanya terdiri dari tiga alternative jawaban, karena diharapkan bahwa responden lebih cermat dalam menentukan pilihan (Arikunto, 2013).

G. Kepatuhan

1. Pengertian Kepatuhan

Kepatuhan higiene sanitasi adalah ketaatan penjamah makanan terhadap prosedur operasional standar kebersihan. WHO

mendefinisikan kepatuhan sebagai kesesuaian perilaku individu dengan instruksi profesional. Dalam praktiknya, hal ini meliputi penggunaan alat pelindung diri, teknik cuci tangan yang benar, serta pemeliharaan kebersihan peralatan dan lingkungan (Niven, 2012)..

2. Aspek Kepatuhan dalam Higiene Sanitasi

Dalam konteks penjamah makanan, kepatuhan meliputi:

- a. Penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti masker, sarung tangan, dan celemek.
- b. Cuci tangan dengan benar sebelum dan sesudah mengolah makanan.
- c. Pembersihan peralatan masak dan makan sesuai prosedur.
- d. Pemilahan dan penyimpanan bahan makanan berdasarkan suhu dan jenisnya.
- e. Pembuangan sampah dan limbah secara teratur dan sesuai prosedur sanitasi.

Menurut Damayanti, 2024 kepatuhan tidak hanya dipengaruhi oleh pengetahuan tetapi juga oleh sikap dan penguatan edukasi yang berkelanjutan, terutama melalui media interaktif seperti video.

3. Faktor yang Mempengaruhi Kepatuhan

Beberapa faktor yang memengaruhi tingkat kepatuhan tenaga penjamah makanan meliputi:

- a. Pengetahuan: pemahaman terhadap risiko kontaminasi dan penyakit akibat makanan.
- b. Sikap: kesadaran terhadap pentingnya kebersihan dan tanggung jawab kerja.
- c. Pengawasan: keberadaan sistem monitoring dan audit internal di instalasi gizi.
- d. Media edukasi: metode penyuluhan yang menarik seperti video edukatif terbukti meningkatkan kepatuhan karena bersifat visual dan mudah dipahami (Rahayu, 2022).

4. Cara pengukuran Kepatuhan

Kepatuhan higiene dan sanitasi bagi penjamah makanan diukur menggunakan instrumen observasi berupa checklist yang disusun berdasarkan standar Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Pedoman Higiene Sanitasi Jasaboga dan Permenkes RI No. 7 Tahun 2019 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Instrumen tersebut terdiri dari 10 item pertanyaan yang mencakup aspek personal hygiene (kebersihan tangan, kuku, pemakaian APD, dan perilaku di area kerja) serta sanitasi (pemeliharaan peralatan dan pemisahan bahan makanan).

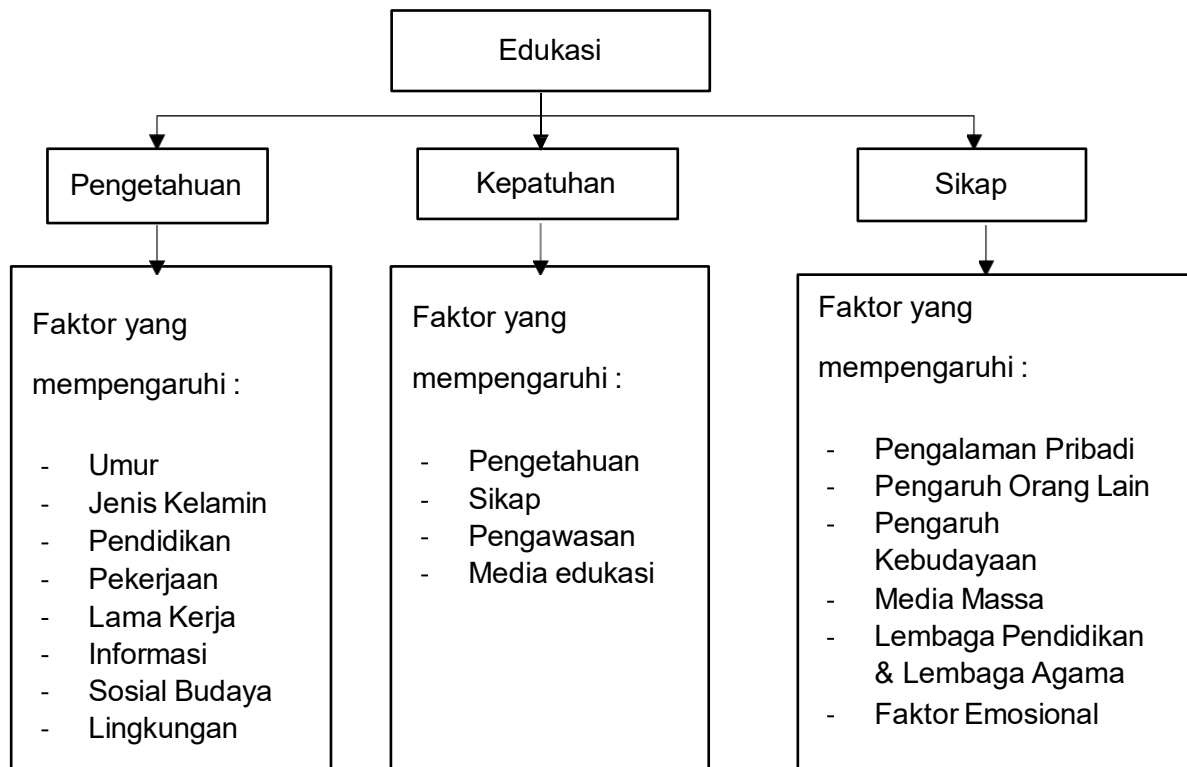
Format pertanyaan disajikan dalam bentuk Ya/Tidak, dengan skoring: jawaban benar sesuai standar diberi nilai 1, sedangkan jawaban salah diberikan bernilai 0. Skor terendah dengan mungkin diperoleh adalah 0 dan skor tertinggi ialah 10.

Selanjutnya, skor total dikategorikan menjadi dua klasifikasi, yaitu:

- Patuh, apabila skor $\geq 75\%$ (≥ 8 dari 10).
- Tidak Patuh, apabila skor $< 75\%$ (< 8 dari 10).

Kategorisasi ini mengacu pada penelitian Isnawati dan Siregar (2019) yang menggunakan batas $\geq 75\%$ sebagai indikator kepatuhan perilaku higiene dan sanitasi pada penjamah makanan. Metode pengukuran ini dianggap praktis, objektif, serta dapat digunakan untuk menilai sejauh mana implementasi standar higiene dan sanitasi diterapkan oleh penjamah makanan di Instalasi Gizi.

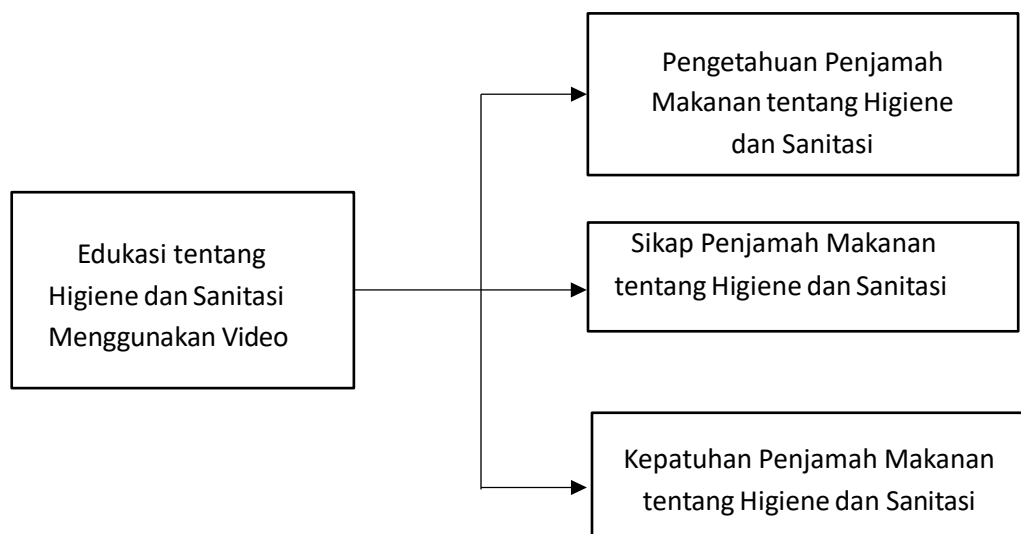
H. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori

Sumber : Notoatmodjo (2018) dan Jurnal Lisa Ayu Lestari (2021)

I. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

J. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Mengukur	Skala
1	Pengetahuan Tenaga Penjamah Makanan	Pemahaman tenaga penjamah makanan Instalasi Gizi RSUD Haji Medan mengenai higiene dan sanitasi di rumah sakit	Diberikannya kuisisioner pre-test dan post-test guna mengukurnya wawasan tenaga penjamah makanan Skor 1 untuk jawaban benar dan skor 0 untuk jawaban salah. Hasil ukur pengetahuan dikategorikan menjadi 3 kategori yakni : • Baik : $\geq 76 - 100\%$ • Cukup: $56 - 75\%$ • Kurang: $\leq 55\%$	Ratio
2	Sikap Tenaga Penjamah Makanan	Sikap tenaga penjamah makanan Instalasi Gizi RSUD Haji Medan mengenai higiene dan sanitasi Rumah sakit	Diberikan kuisisioner pre-test dan post-test untuk mengukur sikap tenaga penjamah makanan dengan kuisisioner berisi pernyataan dimana tersusun atas pernyataan	Ratio

			positif dan pernyataan negatif yang kemudian akan dilakukan penilaian. Selanjutnya dibagi ke dalam 2 pilihan skor jawaban yaitu : Tidak Setuju (TS) dan Setuju (S). Penilaian pernyataan positif : Setuju (2) dan Tidak Setuju (1) Penilaian pernyataan negatif : Setuju (1) dan Tidak Setuju (2) Skor terendah adalah 0 dan skor tertinggi adalah 40. •Positif: $T \text{ hitung} \geq T$ •Negatif $T \text{ hitung} < T$
3	Kepatuhan Tenaga Penjamah Makanan	Kepatuhan tenaga penjamah makanan Instalasi Gizi RSUD Haji Medan mengenai higiene dan sanitasi sebelum dan sesudah penyuluhan, yang diukur dengan lembar observasi checklist Indikator :	Diberikan lembar observasi checklist (format Ya/Tidak) untuk mengukur kepatuhan dengan kuisioner berisi pertanyaan yang kemudian akan dilakukan penilaian. Skor 1 untuk jawaban

		- Mencuci tangan dengan sabun 6 langkah - Memakai masker, celemek, penutup kepala - Membersihkan alat dengan benar - Menyimpan makanan sesuai standar suhu & waktu	benar dan skor 0 untuk jawaban salah. Skor terendah adalah 0 dan tertinggi adalah 10 Total skor dijumlahkan, kemudian diklasifikasikan: • $\geq 75\%$ = Patuh • $< 75\%$ = Tidak Patuh (Isnawati dan Siregar, 2019)	
4	Metode Penyuluhan Video	Proses kegiatan penyuluhan higiene dan sanitasi kepada tenaga penjamah makanan yang dilakukan secara langsung	-	-

K. Hipotesis

Ha₁ : Ada pengaruh edukasi higiene sanitasi dengan menggunakan media video terhadap pengetahuan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

Ha₂ : Ada pengaruh edukasi higiene sanitasi dengan menggunakan media video terhadap sikap tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.

Ha₃ : Ada pengaruh edukasi higiene sanitasi dengan menggunakan media video terhadap kepatuhan tenaga penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD Haji Medan.