

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene Sanitasi

Hygiene sanitasi adalah upaya pengendalian terhadap factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penerapan hygiene sanitasi yang baik sangat penting dalam memastikan keamanan pangan, terutama di lingkungan sekolah, di mana anak-anak merupakan kelompok rentan terhadap penyakit akibat makanan yang terkontaminasi (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Sanitasi adalah upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada pemeliharaan kesehatan lingkungan hidup manusia dengan tujuan menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan bebas dari pencemaran. Kegiatan sanitasi meliputi penyediaan air bersih untuk keperluan sehari-hari, pengelolaan sampah dengan menyediakan tempat penampungan agar tidak dibuang sembarangan, serta menjaga kebersihan makanan, tempat kerja, dan peralatan agar tetap higienis dan bebas dari bakteri, serangga, atau binatang pembawa penyakit. Upaya ini merupakan bagian penting dari kesehatan preventif untuk mencegah penyebaran berbagai penyakit yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan (Pipit Mulyah, 2020).

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *Escherichia coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan

aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Pipit Mulyah 2020).

B. Makanan Jajanan

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Makanan jajanan adalah jenis makanan atau minuman yang biasanya dijual oleh pedagang di tempat-tempat umum seperti jalanan, pasar tradisional, sekolah, taman, terminal, atau lokasi keramaian lainnya. Makanan jajanan umumnya disajikan dalam bentuk yang sederhana dan praktis sehingga dapat langsung dikonsumsi oleh pembeli tanpa perlu proses pengolahan tambahan. Jenis makanan ini sering kali menjadi pilihan bagi masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau, kepraktisannya, serta keberagamannya. makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang disajikan dalam wadah atau sarana penjualan di pinggir jalan, tempat umum atau tempat lainnya, yang terlebih dahulu sudah dipersiapkan atau dimasak di tempat produksi, di rumah atau di tempat berjualan.

B.1 Jenis makanan jajanan Kemenkes (2011)

a. Makanan sepinggan

Makanan sepinggan merupakan kelompok makanan utama, yang dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan. Contoh makanan sepinggan seperti: gado-gado, nasi uduk, siomay, bakso, mi ayam, lontong sayur dan lain-lain.

b. Makanan camilan

Makanan camilan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan. Makanan camilan terdiri dari : Makanan camilan basah, seperti pisang goreng, lempeng, lumpia, risoles, dan lain-lain.

Makanan camilan ini dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan.

- c. Makanan camilan kering, seperti produk ekstrusi (brondong), keripik, biskuit, kue kering, dan lain-lain. Makanan camilan ini umumnya diproduksi oleh industri pangan baik industri besar, industri kecil, dan industri rumah tangga.
- d. Minuman Kelompok minuman yang biasanya dijual meliputi :
 - 1) Air minum, baik dalam kemasan maupun yang disiapkan sendiri
 - 2) Minuman ringan dibagi menjadi dua yaitu dalam kemasan, misalnya teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi, dan minuman ringan yang disiapkan sendiri oleh kantin, misalnya es sirup dan teh. Minuman campur, seperti es buah, es cendol, dan es doger.

B.2 Foodborne Disease

Makanan jajanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi dapat menyebabkan berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne diseases*). Beberapa penyakit yang umum terjadi meliputi:

- 1) Diare: Merupakan penyakit yang paling umum terkait dengan makanan terkontaminasi. Penyebab utamanya adalah bakteri seperti *Escherichia coli*, *Salmonella*, dan *Shigella*. Gejalanya meliputi tinja cair, nyeri perut, dehidrasi, dan kelemahan tubuh.
- 2) Keracunan Makanan: Biasanya terjadi karena bakteri *Staphylococcus aureus* atau *Clostridium perfringens* yang mengeluarkan racun dalam makanan. Gejalanya termasuk mual, muntah, diare, dan nyeri perut dalam beberapa jam setelah mengonsumsi makanan terkontaminasi.

- 3) Tifus: Disebabkan oleh bakteri *Salmonella typhi*, yang sering ditemukan dalam makanan atau minuman yang tercemar tinja manusia. Gejala tifus meliputi demam tinggi, sakit kepala, lemah, sembelit atau diare, serta ruam pada kulit.
- 4) Hepatitis A: Virus hepatitis A ditularkan melalui makanan atau air yang terkontaminasi kotoran manusia. Gejalanya mencakup sakit kuning, kelelahan, mual, muntah, dan nyeri perut.
- 5) Kolera: Penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Vibrio cholerae*. Kolera menyebabkan diare akut dan dehidrasi berat, yang jika tidak ditangani segera dapat menyebabkan kematian.
- 6) Listeriosis: Disebabkan oleh bakteri *Listeria monocytogenes*. Infeksi ini biasanya menyerang individu dengan sistem kekebalan tubuh yang lemah, ibu hamil, atau bayi baru lahir. Gejalanya meliputi demam, nyeri otot, dan diare.

Penyakit-penyakit ini dapat dicegah dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang baik, seperti menjaga kebersihan diri, menggunakan bahan makanan segar dan bersih, serta memasak makanan hingga matang sempurna.

Menurut Depkes RI (2006) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya:

- 1) Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
- 2) Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
- 3) Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba,

- hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- 4) Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

C. Hygiene Penjamah Makanan

C.1 Pengertian Hygiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan jajanan adalah seseorang yang berperan dalam setiap tahap penanganan makanan, baik secara langsung maupun tidak langsung, guna memastikan kualitas dan kebersihan makanan yang disajikan. Perannya mencakup berbagai proses mulai dari tahap awal persiapan bahan baku, kegiatan pembersihan bahan dan peralatan, proses pengolahan makanan, pengangkutan ke tempat penyajian, hingga tahap akhir penyajian kepada konsumen. Dalam setiap tahap tersebut, penjamah makanan harus memperhatikan prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan agar makanan tetap higienis, sehat, dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

Penjamah makanan harus mentaati standar personal hygiene yang tinggi saat berhubungan dengan makanan. Penjamah makanan dapat menjadi penyebab terdapatnya penyakit makanan karena ada beberapa sebab berikut :

- 1) Penjamah sebagai pembawa kuman penyakit (*carrier*), penjamah makanan dapat membawa penyakit (*carrier*) dan menularkannya kepada konsumen. Carrier adalah orang yang menjadi sumber penyakit dan menularkannya kepada orang lain, tetapi dia sendiri tidak menderita penyakit tersebut.
- 2) Penjamah makanan sebagai penyebab kontaminasi silang. Kontaminasi silang adalah perpindahan bakteri dari sumber kontaminasi kepada sumber yang belum terkontaminasi, sehingga bakteri berkembang pada sumber yang sebelumnya

tidak terkontaminasi. Sumber yang terkontaminasi biasanya berasal dari :

- a) Menggunakan peralatan (pisau, talenan) yang sama antara bahan makanan yang diolah dan masih segar tanpa dicuci terlebih dahulu.
 - b) Tangan penjamah makanan yang tidak dicuci setelah menangani makanan satu ke makanan yang lainnya.
 - c) Penempatan jenis makanan yang sudah dimasak dengan makanan yang segar dalam satu lemari penyimpanan.
- 3) Penjamah makanan sebagai penderita penyakit dan dapat menularkan penyakitnya pada orang lain misalnya sakit influenza dan batuk, baik secara langsung maupun melalui makanan yang diolah. Itulah sebabnya penjamah makanan yang sedang sakit influenza dan batuk tidak boleh menangani pekerjaan yang kontak langsung dengan makanan atau dengan konsumen

C.2 Prinsip-Prinsip Personal Hygiene

Penjamah makanan jajanan dalam melaksanakan kegiatan pelayanan dan penanganan makanan jajanan wajib memenuhi persyaratan higienitas dan sanitasi yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan yang disajikan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003) Persyaratan tersebut meliputi:

1. Kesehatan Fisik: Penjamah tidak boleh menderita penyakit menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, atau penyakit perut lainnya yang berisiko menularkan melalui makanan.
2. Penanganan Luka: Luka terbuka, bisul, atau jenis luka lainnya harus ditutup dengan perban atau pelindung yang higienis.

3. Kebersihan Diri: Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, dan pakaian yang digunakan selama menangani makanan.
4. Penggunaan Pakaian Pelindung: Memakai celemek dan penutup kepala yang bersih untuk mencegah kontaminasi.
5. Cuci Tangan: Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setiap kali sebelum dan sesudah menangani makanan.
6. Penggunaan Peralatan: Dalam menjamah makanan, sebaiknya menggunakan alat bantu seperti sendok, penjepit, sarung tangan, atau alas tangan.
7. Kebiasaan yang Tidak Higienis: Tidak diperkenankan merokok atau melakukan tindakan seperti menggaruk anggota tubuh (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya) selama menangani makanan.
8. Etika Bersin dan Batuk: Dilarang batuk atau bersin di dekat makanan yang disajikan, kecuali menggunakan pelindung seperti masker atau menutup mulut dan hidung dengan tisu atau lengan baju bagian dalam.

Penerapan persyaratan ini sangat penting untuk memastikan makanan yang dijual tetap aman, higienis, dan memenuhi standar kesehatan bagi konsumen.

Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan dan penyajian makanan jajanan harus sesuai dengan fungsinya serta memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Hal ini penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi yang dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan makanan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003).

1. Pembersihan Peralatan: Peralatan yang telah digunakan harus dicuci dengan air bersih dan sabun guna

menghilangkan sisa makanan serta kotoran yang menempel.

2. Pengeringan Peralatan: Setelah dicuci, peralatan harus dikeringkan menggunakan alat pengering atau lap yang bersih agar tidak meninggalkan kelembapan yang dapat menjadi tempat berkembangnya bakteri.
3. Penyimpanan Peralatan: Peralatan yang sudah bersih dan kering harus disimpan di tempat yang bersih, tertutup, dan bebas dari risiko pencemaran.

Selain itu, peralatan yang dirancang untuk sekali pakai dilarang digunakan kembali. Hal ini bertujuan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang dan menjaga standar kebersihan selama proses pengolahan hingga penyajian makanan. Dengan menerapkan prosedur ini, diharapkan makanan jajanan tetap aman dan higienis bagi konsumen.

D. Media Promosi Kesehatan

D.1 Pengertian Promosi Kesehatan

Media promosi kesehatan adalah semua sarana atau upaya untuk menampilkan pesan atau informasi yang ingin disampaikan oleh komunikator, baik itu melalui media cetak, elektronika (televisi, radio, komputer, dan sebagainya) dan media luar ruang, sehingga sasaran dapat berubah perilakunya kearah positif terhadap kesehatan. Promosi kesehatan tidak dapat lepas dari media karena melalui media, pesan-pesan yang disampaikan dapat lebih menarik dan dipahami, sehingga sasaran dapat mempelajari pesan tersebut sampai memutuskan untuk mengadopsi perilaku yang positif Menurut (Notoatmodjo, 2010).

Media dapat berupa media cetak (leaflet, brosur, lembar balik, booklet, poster, dan lain-lain), media elektronik (televisi dan radio, komputer, dan sebagainya) dan media luar ruangan (papan

reklame, spanduk, pameran, banner). Seiring dengan berkembangnya zaman, teknologi semakin canggih, media dapat dikombinasikan antara media yang satu dengan lainnya (multimedia). Media dapat dibuat melalui software komputer dan kemudian dicetak atau dapat ditampilkan dalam bentuk gambar dan video (Notoatmodjo, 2010).

D.2 Tujuan Promosi Kesehatan

Tujuan atau alasan mengapa media sangat diperlukan dalam pelaksanaan promosi kesehatan yaitu (Notoatmodjo, 2010):

- a. Media dapat mempermudah penyampaian informasi
- b. Media dapat menghindari kesalahan persepsi
- c. Dapat memperjelas informasi
- d. Media dapat mempermudah pengertian
- e. Mengurangi komunikasi yang verbalistik
- f. Dapat menampilkan objek yang tidak bisa ditangkap
- g. Memperlancar komunikasi

E. Media Booklet

E.1 Pengertian Booklet

Media booklet merupakan salah satu media massa yang dijadikan sebagai media (alat peraga) ditujukan kepada banyak orang maupun umum yang waktu penyampaian isi tidak teratur. Booklet adalah buku berukuran kecil yang didesain untuk mengedukasi pembaca dengan tips dan strategi untuk menyelesaikan suatu masalah (R Andhita, 2022).

Booklet merupakan salah satu bentuk inovasi media pembelajaran dalam bentuk media cetak. Media ini memuat materi pelajaran dalam bentuk fisik yang unik, menarik, dan fleksibel. Unik karena bentuk fisik yang kecil lengkap dengan

desain full colour yang akan menumbuhkan rasa ketertarikan untuk menggunakannya. Fleksibel karena bentuknya yang kecil (lebih kecil dari buku pada umumnya), sehingga dapat dibawa dan digunakan di manapun dan kapanpun. Booklet untuk penyuluhan adalah salah satu media yang digunakan dalam penyuluhan atau promosi kesehatan yang berfungsi untuk menyampaikan informasi atau pesan kesehatan dalam bentuk buku, baik berupa tulisan maupun gambar yang ukurannya relatif kecil. Booklet yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sebuah media yang berbentuk buku berukuran kecil dan tidak terlalu tebal, berisi informasi tentang kondisi hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan pada sekolahan yang bervariasi serta dilengkapi dengan ilustrasi gambar (R Andhita, 2022)

E.2 Keunggulan Booklet

1. Booklet menggunakan media cetak sehingga biaya yang dikeluarkannya itu bisa lebih murah jika dibandingkan dengan menggunakan media audio dan visual serta audio visual.
2. Mampu memberikan informasi lengkap
3. Bentuknya yang mudah dibawa kemana-mana
4. Lebih terperinci dan jelas, karena lebih banyak mengulas tentang pesan yang disampaikan
5. Memiliki foto atau gambar penunjang materi
6. Tersusun dengan desain yang menarik dan penuh warna.

Keunggulan dalam menggunakan media cetak seperti booklet dapat mencakup banyak orang, praktis dalam penggunaannya karena dapat dipakai di mana saja dan kapan saja, tidak memerlukan listrik, dan karena booklet tidak hanya berisi teks tetapi terdapat gambar sehingga dapat menimbulkan rasa keindahan serta meningkatkan pemahaman dan gairah dalam belajar. Selain itu, booklet termasuk media pembelajaran visual dapat

meningkatkan pemahaman ibu melalui penglihatan sebesar 75-87%.

E.3 Kelemahan Booklet

Selain keunggulan booklet yang telah disebutkan di atas, booklet juga memiliki kelemahan booklet memiliki beberapa kelemahan, antara lain sebagai berikut :

1. Tingkat membaca. Keterbatasan terbesar dari materi cetakan adalah bahwa mereka ditulis untuk level membaca tertentu. Beberapa pedagang kurang memiliki ketrampilan membaca yang memadai.
2. Memorisasi. Beberapa guru mengharuskan para siswa untuk mengingat banyak fakta dan definisi. Praktek semacam ini menurunkan materi cetak menjadi hanya sekedar alat-bantu ingatan semata.
3. Kosakata. Beberapa buku memperkenalkan sejumlah besar konsep dan istilah kosakata dalam jumlah sangat terbatas.
4. Presentasi satu arah. Karena sebagian besar materi cetak tidak interaktif, cenderung digunakan dengan cara pasif dan sering kali tanpa pemahaman.
5. Penentuan kurikulum. Terkadang buku cetak yang mengatur kurikulum, bukan digunakan untuk mendukung kurikulum. Buku cetak sering kali ditulis untuk menampung panduan kurikulum dari provinsi.
6. Penilaian sepintas lalu. Terkadang buku cetak dipilih melalui pengujian sekilas apa saja yang memikat mata penelaah.

F. Pengetahuan

F.1 Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang paling penting untuk

terbentuknya tindakan seseorang, maka dari itu perilaku yang didasari dengan pengetahuan dan kesadaran akan bertahan lama dibandingkan perilaku yang tidak disadari ilmu pengetahuan dan kesadaran Notoatmodjo (2007).

Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu Notoatmodjo (2007) :

1. Tahu (Know)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk ke dalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (recall) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan dan sebagainya.

2. Memahami (Comprehension)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasi materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

3. Aplikasi (Application)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks dan situasi yang lain

4. Analisis (Analysis)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan suatu materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih di dalam struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

5. Sintesis (Syntesis)

Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkaskan, dapat menyesuaikan, dan sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

6. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi penelitian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang telah ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

F.2 Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Pengetahuan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengalaman, pendidikan, instruksi verbal, penerimaan informasi verbal dari pihak lain, pekerjaan, umur, informasi, dan media. Masing-masing faktor tidak berdiri sendiri seringkali merupakan gabungan dari beberapa faktor. Informasi yang dapat berpengaruh terhadap pengetahuan seseorang dapat diperoleh dari berbagai

cara misalnya dari media cetak dan media elektronik Notoatmodjo (2005).

F.3 Pengukuran Pengetahuan

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang akan diukur dari subjek penelitian atau responden. Kedalaman pengetahuan yang akan diukur dapat disesuaikan dengan tingkatan-tingkatan di atas Notoatmodjo (2007).

G. Tindakan

G.1 Pengertian Tindakan

Seperti halnya pengetahuan, sikap juga terdiri dari berbagai tingkatan berdasarkan, Notoatmodjo dalam Shinta (2019) yaitu :

a) Menerima (*Receiving*)

Menerima diartikan bahwa seseorang atau subjek mau dan memerhatikan stimulus yang diberikan (objek).

b) Merespon (*Responding*)

Merespon diartikan memberikan jawaban atau tanggapan pertanyaan atau objek yang dihadapi.

c) Menghargai (*Valuing*)

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus, dalam arti membahasnya dengan orang lain, bahkan mengajak atau mempengaruhi atau menganjurkan orang lain merespon.

d) Bertanggung jawab (*Responsible*)

Bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah diyakininya dengan segala risiko merupakan sikap yang paling tinggi. Sikap dapat diukur secara langsung dan tidak langsung. Secara langsung dapat dinyatakan bagaimana pendapat atau pernyataan responden terhadap suatu objek.

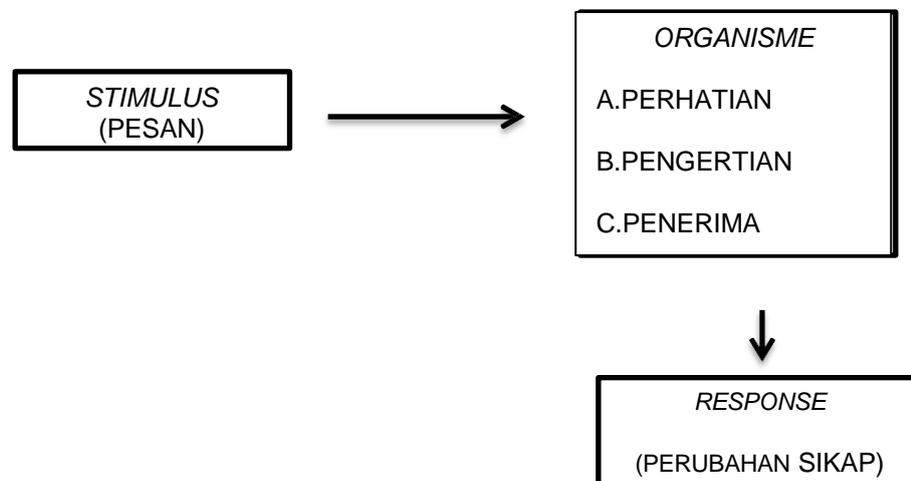
H. Landasan Teori

H.1 Teori S-O-R (*Stimulus, Organism, Respon*)

Teori S-O-R merupakan teori komunikasi sebagai singkatan dari stimulus-organism-respon. Menurut teori ini, media masa amat perkasa dalam memengaruhi penerima pesan, teori S-R ini menggambarkan proses komunikasi secara sederhana yang hanya melibatkan dua komponen, yaitu media massa dan penerima pesan, yaitu khalayak. Namun respon sesungguhnya juga dimodifikasi oleh organisme (O) yang stimulus dan penerima menanggapi dengan menunjukkan respon sehingga dinamakan teori S-O-R

Unsur penting dalam model komunikasi S-O-R ada tiga yaitu:

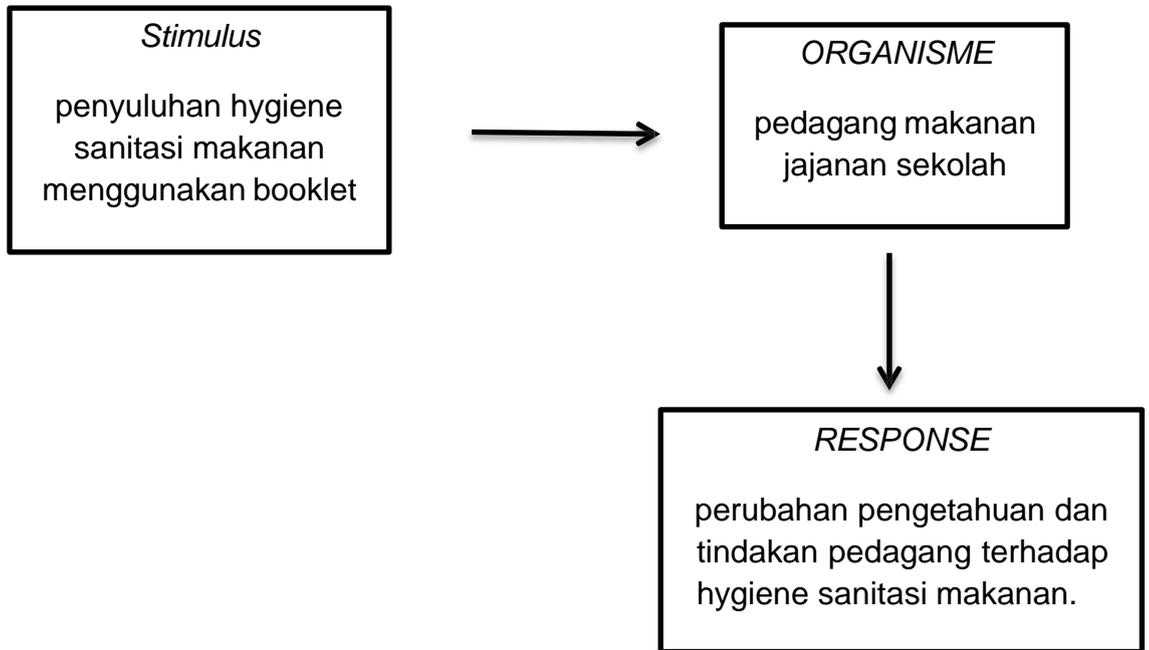
- a. Pesan (*stimulus*)
- b. Komunikan (*organism*)
- c. Efek (*response*)



Gambar 2 1 Kerangka Teori S-O-R Model

Sumber : Teori S-O-R Model (Effendy, 2003)

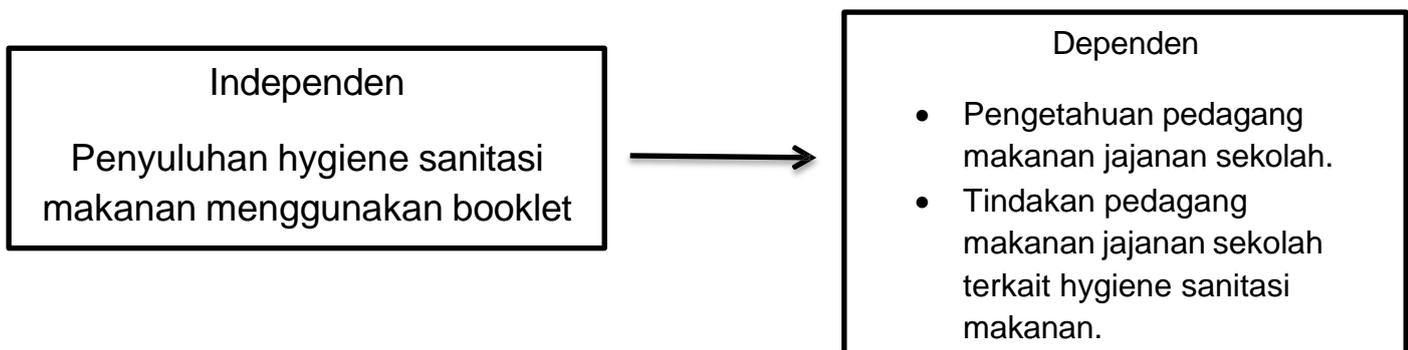
I. Kerangka Teori



Gambar 2 2 Kerangka Teori

Sumber : Modifikasi Kerangka Teori S-O-R Model (Effendy, 2003)

J. Kerangka Konsep



Gambar 2 3 Kerangka Konsep

K. Definisi Operasional

Tabel 2.1

Pengaruh Penyuluhan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Jajanan

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil	Skala
Penyuluhan	Proses menyampaikan informasi kepada penjamah makanan jajanan	Media booklet	-	-
Pengetahuan	Kemampuan responden untuk mengetahui tentang hygiene sanitasi meliputi pengertian dan tindakan hygiene sanitasi makanan.	Kuesioner	1. Baik : (70%- 100%) 2. Cukup : (50%-65%) 3. Kurang :(<50%)	Ordinal
Tindakan	Perilaku yang dilakukan oleh pedagang makanan jajanan dalam menerapkan hygiene dan sanitasi makanan berdasarkan pengetahuan yang diperoleh.	Form Cheklist	1. Baik : (70%- 100%) 2. Cukup : (50%-65%) 3. Kurang :(<50%)	Ordinal

L. Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. H₀ : Tidak ada pengaruh yang signifikan antara penyuluhan menggunakan booklet terhadap tingkat pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan mengenai kondisi hygiene sanitasi.

H_a : Ada pengaruh yang signifikan antara penyuluhan menggunakan booklet terhadap tingkat pengetahuan dan tindakan pedagang makanan jajanan mengenai kondisi hygiene sanitasi.