

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. *Personal hygiene*

1. Pengertian *Personal hygiene*

Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yang berarti perorangan dan *hygiene* memiliki arti sehat. Sehingga *personal hygiene* dapat didefinisikan sebagai suatu usaha atau tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan baik fisik dan psikis. *Personal hygiene* meliputi perawatan kulit, perawatan kaki, tangan, dan kuku, perawatan mulut dan gigi, perawatan rambut, perawatan mata, telinga, dan hidung untuk tujuan meningkatkan derajat kesehatan, memelihara kebersihan diri, memperbaiki *personal hygiene* yang kurang, pencegahan penyakit, dan meningkatkan kepercayaan diri (Andarmoyo, 2012).

2. Tujuan *Personal hygiene*

Dalam rangka mewujudkan *personal hygiene* ada tujuan yang akan dicapai, tujuan dari penerapan *personal hygiene* diantaranya yaitu :

- a. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang
- b. Memelihara kebersihan diri sendiri
- c. Memperbaiki kekurangan pada *personal hygiene*
- d. Melakukan pencegahan timbulnya penyakit
- e. Menumbuhkan rasa kepercayaan diri sendiri seseorang
- f. Menciptakan kesan keindahan

(Yulianto, 2020)

3. Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene

Menurut Sajdah A.A.A, dkk (2022) dalam penelitiannya menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku *personal hygiene* pada tenaga penjamah antara lain adalah pengetahuan dan sikap. Faktor yang mempengaruhi pengetahuan adalah usia, tingkat pendidikan, masa kerja, media massa dan pengalaman terkait *personal hygiene*. Faktor-faktor tersebut dapat membentuk dan mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek dan kemudian respon tersebut merupakan

dasar dalam membentuk sikap. Sikap positif tenaga penjamah terkait *personal hygiene* cenderung akan mempengaruhi perilaku penerapan *personal hygiene* yang positif pula sehingga keamanan pangan pada makanan akan terjamin (Azwar, 2012 dalam Sajdah A.A.A, dkk, 2022).

4. Dampak *Personal hygiene*

Segala tindakan yang dilakukan akan memiliki dampak pada diri sendiri, sama halnya dengan *personal hygiene* yang memiliki dampak apabila tidak diterapkan dengan baik antara lain :

a. Dampak Fisik

Gangguan fisik merupakan gangguan kesehatan pada fisik yang timbul karena tidak terpeliharanya kebersihan perseorangan dengan baik. Gangguan fisik yang timbul antara lain adalah gangguan integritas kulit, gangguan membran mukosa mulut, infeksi pada mata dan telinga, gangguan pencernaan seperti diare, dan gangguan pada kuku.

b. Gangguan Psikologis

Gangguan psikologis merupakan gangguan yang menyerang psikis atau jiwa seseorang. Masalah psikologis yang timbul dan berhubungan dengan *personal hygiene* antara lain gangguan kebutuhan rasa nyaman, kepercayaan diri menurun, dan gangguan dalam interaksi sosial.

(Andarmoyo, 2012)

c. Kontaminasi Pangan

Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi karena perilaku kecerobohan penjamah makanan, penjamah makanan tidak menerapkan *personal hygiene* dan sanitasi selama bekerja. Kontaminasi yang terjadi dapat berupa cemaran fisik (rambut, kuku, straples, pecahan kaca), cemaran kimia (logam beracun yang berasal dari perhiasan) dan cemaran biologi (bakteri *staphylococcus aureus* yang ditemukan pada rambut dan kulit serta *salmonella sp.* yang ditemukan pada daging mentah). (WHO, 2004).

B. Tenaga Pemasak

1. Pengertian Tenaga Pemasak

Tenaga pemasak merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, dan pengolahan makanan. Pada saat proses pengolahan makanan, peran dari tenaga pemasak sangatlah besar peranannya. Tenaga pemasak yang bertugas dalam menangani bahan makanan secara tidak sadar sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang masuk ke dalam tubuh manusia tersebut dapat menyebabkan penyakit infeksi seperti, demam typhoid, hepatitis A, dan diare (Depkes, 2006)

2. Syarat Penjamah Makanan

Menurut Kepmenkes No 942/Menkes/SK/VII/2003 penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penyelenggaraan makanan harus memenuhi persyaratan antara lain :

- a. Tidak menderita penyakit mudah menular seperti batuk, flu, diare, dan penyakit lainnya yang dapat berakibat mengkontaminasi makanan.
- b. Menutup luka (pada luka terbuka /bisul atau luka lainnya).
- c. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
- d. Memakai celemek dan penutup kepala.
- e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan.
- f. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan.
- g. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan bagian lainnya).
- h. Tidak bersin atau batuk di hadapan makanan atau jajanan yang disajikan dan tanpa menutup mulut atau hidung.

(Depkes, 2006)

C. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, sumber bahan, penyimpanan, persiapan, pemrosesan, penyajian/penyajian hingga distribusi makanan skala

besar/massal untuk disajikan kepada konsumen (Aritonang, 2012). Standar minimal mengenai jumlah porsi yang disajikan oleh penyelenggaraan makanan di setiap negara pun berbeda-beda sesuai ketentuan yang berlaku, misalnya penyelenggaraan makanan di Inggris minimal harus memproduksi 1000 porsi per hari, di Jepang 3000 – 5000 porsi per hari, dan di Indonesia minimal 50 porsi pada sekali pengolahan agar dapat dianggap sebagai penyelenggaraan makanan institusi/ massal (Bachyar Bakri, 2018). Berdasarkan sifatnya penyelenggaraan makanan institusi dibagi menjadi dua yaitu :

- a. Penyelenggaraan Makanan Institusi Komersial (*Profit Oriented*)
Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial pada umumnya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan sebanyak-banyaknya dan menarik konsumen sebanyak mungkin. Contoh dari penyelenggaraan makanan komersial adalah kafetaria, kantin, restoran, dan warung makan.
- b. Penyelenggaraan Makanan Institusi Non Komersial (*Service Oriented*)
Penyelenggaraan makanan non komersial adalah penyelenggaraan makanan yang lebih berorientasi pada layanan dan kegiatan mereka biasanya berada di bawah naungan infrastruktur pemerintah, swasta, dan sosial seperti rumah sakit, lembaga pemasyarakatan, asrama, sekolah, panti asuhan, fasilitas untuk tunanetra, dan panti jompo.

2. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Penyelenggaraan makanan institusi yang bergerak di bidang pelayanan kesehatan antara lain pelayanan di rumah sakit, puskesmas dan klinik. Namun, penyelenggaraan makanan paling kompleks adalah penyelenggaraan makanan rumah sakit karena lebih banyak jumlah tenaga kerjanya, jumlah pasien, jenis menu yang harus diolah (Bachyar Bakri, 2018). Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah menyediakan makanan yang berkualitas dan memiliki kandungan nilai gizi yang baik

untuk mencapai status gizi yang baik pada pasien. Sasaran dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah pasien ruang rawat inap, namun apabila rumah sakit melakukan penyediaan makanan bagi karyawan maka sasarannya adalah karyawan rumah sakit (Depkes, 2013).

3. Karakteristik Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

Menurut Bakri B, dkk (2018) terdapat karakteristik dari penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, antara lain :

- a. Kebutuhan bahan makanan dipengaruhi oleh jenis diet dan jumlah pasien pada hari itu
- b. Standar kebutuhan ditentukan berdasarkan penyakit dari pasien sesuai dengan ketentuan dari Rumah Sakit
- c. Frekuensi, jadwal makan, dan jadwal distribusi ditentukan oleh pihak Rumah Sakit
- d. Makanan yang disajikan merupakan kebutuhan makanan untuk satu hari dan disertai dengan adanya selingan
- e. Dilakukan dengan menggunakan kelengkapan sarana fisik, peralatan, dan sarana penunjang lain sesuai kebutuhan orang sakit
- f. Menggunakan tenaga khusus di bidang gizi dan kuliner untuk mengelola kegiatan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit

4. Bentuk Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan suatu kegiatan merencanakan menu untuk diolah oleh tenaga pemasak dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pada pasien dan memenuhi prinsip gizi seimbang. Kegiatan merencanakan menu merupakan tahap yang sulit karena harus menyesuaikan dengan kebiasaan makan dan kesukaan konsumen. Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam menyusun menu adalah keadaan keuangan, ketersediaan bahan sesuai musim, usia orang yang akan makan, latar belakang budaya, dan agama (Depkes, 2013).

b. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan suatu rangkaian kegiatan yang bertujuan untuk menetapkan macam, mutu dan jumlah bahan makanan dengan spesifikasi yang ditetapkan dalam

kurun waktu tertentu. Perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan dengan menghitung kebutuhan bahan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas dalam rangka mempersiapkan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Data yang perlu dipersiapkan dalam melakukan perencanaan kebutuhan bahan makanan, antara lain:

- 1) Daftar bahan makanan yang dibutuhkan, untuk itu perlu membuat pedoman menu yang memuat tentang bahan makanan yang diperlukan dan besar porsi yang dicantumkan dalam berat kotor
- 2) Menetapkan jumlah porsi makanan yang dibutuhkan untuk masing-masing konsumen/pasien.
- 3) Menentukan aturan pemberian makanan.
- 4) Menentukan waktu pemberian makan
- 5) Menentukan sistem pengadaan makanan yang akan dilakukan.

(Depkes, 2013)

c. Perencanaan Anggaran Belanja

Anggaran belanja harus meliputi perhitungan bahan makanan, peralatan, tenaga, dan biaya overhead (biaya listrik, kompor, gas, air, kerusakan dsb). Kegiatan yang dilakukan dalam perencanaan anggaran belanja berupa macam dan jumlah konsumen, survei pasar, menentukan berat kotor dan berat bersih, harga makanan orang per hari dengan mengalikan berat kotor bahan makanan dengan harga satuan sesuai konsumen dan hitung anggaran bahan makanan setahun (jumlah konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan) (Depkes, 2013).

d. Pemesanan Bahan Makanan

Pemesanan bahan makanan merupakan kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada dan berdasarkan pedoman. Tujuan dari kegiatan pemesanan bahan makanan adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan. Pemesanan dapat dilakukan dalam kurun waktu tertentu (harian, mingguan, atau bulanan) (Depkes, 2013).

e. Penerimaan dan Penyimpanan

Penyimpanan bahan makanan merupakan suatu kegiatan berupa menata, menyimpan, dan memelihara bahan makanan kering dan basah serta mencatat pelaporannya. Prinsip penyimpanan bahan makanan disesuaikan dengan jenis bahan makanan. Prasyarat penyimpanan bahan makanan adalah adanya sistem penyimpanan barang, tersedianya fasilitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai persyaratan, dan tersedianya kartu stok atau buku catatan keluar masuknya bahan makanan (Depkes, 2013).

f. Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan meliputi kegiatan membersihkan, menghilangkan bagian bahan makanan yang tidak dimakan, memotong, menghaluskan, menggiling, mencampurkan, dan membentuk serta segala kegiatan yang dilakukan sebelum bahan makanan diolah. Persiapan yang sempurna terhadap bahan makanan sangat penting dan tidak hanya ditinjau dari segi gizi, tetapi juga dari segi biaya operasionalnya. Selain itu, bagian ini perlu diawasi untuk mencegah terjadinya pembuangan bahan makanan, misalnya pengupasan yang terlalu tebal.

Pengolahan makanan merupakan kegiatan yang terdiri dari merebus, mengukus, menyetim, menggoreng, membuat kaldu, dan kegiatan yang dilakukan untuk mengolah bahan makanan mentah menjadi matang, berkualitas, dan aman dikonsumsi. Tujuan pengolahan makanan adalah mengurangi resiko kehilangan gizi makanan, meningkatkan nilai cerna, dan meningkatkan atau mempertahankan warna, rasa, keempukan, serta penampilan makanan (Depkes, 2013).

g. Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen /pasien. Tujuan distribusi makanan adalah konsumen /pasien mendapat makanan sesuai diet dan ketentuan yang berlaku (Depkes, 2013).

D. Penyuluhan

1. Pengertian Penyuluhan

Penyuluhan kesehatan adalah kegiatan pendidikan yang dilakukan dengan cara menyebarkan pesan / informasi dan menanamkan keyakinan kepada suatu individu/kelompok masyarakat sehingga tidak hanya sekedar tahu namun juga mau dan dapat melaksanakan suatu anjuran yang berhubungan dengan kesehatan (Supariasa, 2012). Sehingga dapat dikatakan penyuluhan *personal hygiene* adalah kegiatan pendidikan yang dilakukan dengan cara menyebarkan informasi untuk menanamkan keyakinan dan menambah informasi baru kepada penjamah makanan terkait dengan *personal hygiene*. Tujuan dari penyuluhan tersebut adalah untuk meningkatkan pengetahuan pada penjamah makanan tentang cara mengolah dan menyajikan makanan dengan aman, mutu baik, dan bergizi, sehingga konsumen puas akan hasil dari kualitas mutu makanan yang disajikan.

2. Tujuan Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo (2007) penyuluhan memiliki tujuan pokok utama antara lain yaitu :

- a. Tercapainya perilaku sehat pada individu ataupun masyarakat untuk membina dan memelihara kesehatan bagi dirinya dan lingkungan serta berperan secara aktif dalam meningkatkan derajat kesehatan
- b. Mendapatkan wawasan baru untuk sebagai dasar perubahan perilaku kesehatan di masa yang akan datang.

3. Keterampilan Menyuluh

Menurut Supariasa (2012) ada 7 keterampilan yang harus dimiliki oleh penyuluh dalam menyampaikan materi agar tujuan dari penyuluhan dapat tercapai. Keterampilan tersebut meliputi :

a. Keterampilan Membuka Penyuluhan

Keterampilan ini dibutuhkan oleh seorang penyuluh untuk menciptakan prakondisi pada *audience* agar perhatian tertuju pada penyuluh sehingga materi yang disampaikan dapat diterima dengan baik. Beberapa cara yang dapat dilakukan untuk membuka penyuluhan adalah menarik perhatian dengan cara menyampaikan motivasi, membuat kaitan, dan acuan.

b. Keterampilan Menjelaskan

Seorang penyuluh perlu memiliki keterampilan menjelaskan dengan baik agar materi yang disampaikan dapat dipahami oleh sasaran. Strategi yang dapat dilakukan adalah membuat satuan penyuluhan terlebih dahulu untuk mempersiapkan materi yang akan disampaikan sehingga saat penyuluhan berlangsung penyuluh lebih mudah dalam mengetahui dan menjelaskan materi yang akan disampaikan secara jelas dan rinci.

c. Keterampilan Bertanya

Keterampilan bertanya dibutuhkan oleh seorang penyuluh untuk menciptakan suasana penyuluhan yang tidak membosankan dan lebih bermakna. Strategi yang dapat dilakukan untuk penerapan keterampilan bertanya yang baik bagi penyuluh adalah pertanyaan yang diberikan harus singkat dan jelas serta beri cukup waktu untuk berpikir dan memberikan tuntunan.

d. Keterampilan Memberi Penguatan

Penguatan adalah segala bentuk respons yang diberikan penyuluh kepada sasaran dengan tujuan untuk memberikan dorongan yang positif. Keterampilan penguatan yang dapat dilakukan antara lain penguatan verbal atau penguatan melalui perkataan, penguatan dengan sentuhan, penguatan dengan simbol atau benda, dan penguatan dengan cara mendekati.

e. Keterampilan Mengelola Penyuluhan

Keterampilan mengelola penyuluhan merupakan keterampilan yang harus dimiliki seorang penyuluh untuk menciptakan dan memelihara suasana yang kondusif bagi sasaran serta penanganan yang perlu dilakukan ketika suasana penyuluhan mulai tidak kondusif. Hal yang harus dilakukan penyuluh adalah memiliki sikap yang tanggap, memberikan petunjuk yang jelas, dan membagi perhatian.

f. Keterampilan Bervariasi

Keterampilan bervariasi adalah keterampilan yang harus dimiliki oleh seorang penyuluh untuk menciptakan dan memelihara suasana penyuluhan tetap menarik, nyaman, serta tidak membosankan agar sasaran tetap antusias dan berpartisipasi aktif

mengikuti kegiatan penyuluhan dari awal sampai akhir. Keterampilan bervariasi tersebut dapat dilakukan dengan cara variasi penggunaan media, variasi pola interaksi dan variasi gaya penyuluh.

g. Keterampilan Menutup Penyuluhan

Menutup penyuluhan merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh penyuluh untuk memberikan gambaran tentang apa yang dipelajari selama penyuluhan. Keterampilan menutup penyuluhan yang dapat dilakukan adalah mengulangi intisari materi penyuluhan, membuat kesimpulan, membangkitkan motivasi untuk mempelajari lebih lanjut dan mengadakan evaluasi.

4. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keberhasilan Penyuluhan

a. Faktor Penyuluh

Faktor keberhasilan penyuluhan yang dipengaruhi oleh penyuluh antara lain kurang persiapan, penampilan kurang menyakinkan sasaran, bahasa yang digunakan rumit dan kurang dapat dipahami oleh sasaran, suara penyuluh yang kecil sehingga tidak terdengar dan cara penyampaian materi cenderung monoton dan membosankan.

b. Faktor Sasaran

Faktor keberhasilan penyuluhan yang dipengaruhi oleh sasaran antara lain tingkat pendidikan karena semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin mudah dalam menerima informasi, tingkat sosial ekonomi yang rendah serta kepercayaan dan adat yang dipercaya.

c. Faktor Proses Penyuluhan

Faktor keberhasilan penyuluhan yang dipengaruhi oleh proses penyuluhan adalah proses penyuluhan dilakukan pada waktu yang tidak dikehendaki sasaran, tempat penyuluhan ramai oleh kerumunan sehingga proses penyuluhan berjalan tidak kondusif, jumlah sasaran terlalu banyak, alat peraga yang kurang dan metode penyuluhan yang digunakan kurang tepat sehingga membosankan menurut sasaran.

5. Metode Penyuluhan

Menurut Notoatmodjo (2010) terdapat beberapa metode yang dapat digunakan untuk memberikan penyuluhan kesehatan, antara lain :

- a. Metode Ceramah
Metode ceramah merupakan metode yang digunakan untuk menyampaikan materi penyuluhan dengan cara menerangkan dan menjelaskan suatu ide atau pesan secara lisan kepada kelompok sasaran dengan tujuan untuk menambahkan informasi yang berkaitan dengan kesehatan.
- b. Metode Diskusi Kelompok
Merupakan metode yang dilakukan dengan cara membentuk kelompok sebanyak 5 – 20 orang lalu diberikan topik pembicaraan dan diskusi dipimpin oleh salah seorang yang ditunjuk.
- c. Metode Curah Pendapat
Merupakan suatu metode dimana melibatkan peserta untuk mengusulkan sebuah pemecahan masalah dan kemudian dilakukan evaluasi atas pendapat-pendapat yang dikemukakan oleh peserta tersebut.
- d. Metode Panel
Merupakan pembicaraan yang sudah direncanakan di depan pengunjung atau peserta tentang sebuah topik. Metode ini membutuhkan 3 orang atau lebih panelis dan seorang pemimpin.
- e. Metode Bermain Peran
Metode ini dilakukan dengan cara memerankan sebuah situasi yang berhubungan dengan materi yang disampaikan dan dilakukan oleh 2 orang atau lebih untuk digunakan sebagai bahan pemikiran oleh kelompok.
- f. Metode Demonstrasi
Metode ini untuk menjelaskan suatu prosedur terkait topik penyuluhan dengan cara melakukan suatu tindakan atau adegan menggunakan alat peraga.
- g. Metode Seminar
Merupakan suatu metode dimana sekelompok orang akan berkumpul untuk membahas suatu topik dibawah bimbingan seorang ahli yang menguasai di bidang tersebut.

6. Macam Media Penyuluhan

Media merupakan alat bantu yang digunakan oleh pendidik dalam menyampaikan bahan pendidikan/pengajaran. Media ini disusun Berdasarkan prinsip bahwa pengetahuan yang ada pada manusia akan ditangkap oleh panca indera. Oleh karena itu, semakin banyak indra yang digunakan maka akan semakin banyak pula pengetahuan yang diperoleh atau dapat dikatakan bahwa media ini dibuat untuk mempermudah audience dalam memahami suatu materi (Notoatmodjo, 2007). Beberapa macam media yang dapat digunakan antara lain :

- a. *Flip chart* (lembar balik), merupakan media berupa lembaran yang dibuat dalam bentuk lembar balik, dimana disetiap lembarnya berisi gambar dan informasi terkait gambar tersebut.
- b. *Booklet*, merupakan media penyuluhan dalam bentuk lembaran buku yang berisi gambar ataupun tulisan.
- c. *Poster*, merupakan lembaran kertas yang berisi simbol, gambar, atau kata-kata secara singkat yang berisi mengenai suatu informasi yang akan disampaikan.
- d. *Leaflet*, merupakan media penyuluhan berbentuk sebuah lembaran yang dapat dilipat. Di dalam *leaflet* terdapat informasi berupa tulisan dan gambar.
- e. *Flyer*, merupakan media yang berbentuk selebaran seukuran leaflet.
- f. *Rubrik* atau tulisan pada surat kabar yang berisi informasi mengenai suatu masalah
- g. Foto yang mengungkapkan informasi-informasi kesehatan.

7. Media Poster

Poster merupakan media yang berisi pesan singkat dengan tujuan untuk menyampaikan suatu informasi yang dapat mengubah sikap atau merubah cara pandang seseorang pada suatu hal yang disampaikan. Karena adanya keterbatasan pesan di dalam poster membuat media ini lebih cocok digunakan sebagai tindak lanjut dari sebuah informasi yang telah disampaikan sebelumnya. Media poster dirancang dengan tujuan agar pembaca tetap dapat menangkap pesan yang disampaikan meskipun saat sedang melakukan aktivitas lain, oleh karena itu pesan yang disampaikan di dalam poster harus ringkas namun mudah dipahami. Poster biasanya

digunakan untuk berbagai macam keperluan seperti mengumumkan/memperkenalkan suatu acara, mempromosikan layanan/jasa, menjual suatu produk, dan membentuk sikap atau pandangan (propaganda). Kelebihan media poster dibandingkan media lain adalah mempermudah dan mempercepat dalam memahami pesan yang disampaikan karena berisi pesan singkat, memiliki warna yang menarik untuk dilihat, memiliki bentuk yang sederhana sehingga tidak memerlukan peralatan khusus untuk penempatannya serta memiliki biaya yang lebih murah (Harsismanto, J, dkk, 2019).

E. Pengetahuan

1. Pengertian pengetahuan

Pengetahuan merupakan kemampuan seseorang untuk mengungkapkan kembali apa yang diketahuinya melalui sebuah bukti jawaban baik secara lisan ataupun tulisan yang merupakan stimulasi dari pertanyaan. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain utama yang sangat penting untuk membentuk tindakan seseorang. Pengukuran pengetahuan biasanya dilakukan dengan cara wawancara atau mengisi angket yang berhubungan dengan materi yang diukur dari subjek penelitian atau responden. Pengetahuan dapat diperoleh setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Pengindraan ini terjadi melalui pancaindra manusia yaitu, indra penglihatan, indra pendengaran, indra penciuman, indra peraba, dan indra perasa. Sebagian besar pengetahuan yang diperoleh manusia berasal dari indra penglihatan dan indra pendengaran (Notoatmodjo, 2007).

2. Tingkat pengetahuan

Tingkat pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif memiliki 6 tingkatan, yaitu :

a. Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya dengan mengingat kembali (*recall*) terhadap sesuatu yang spesifik dan seluruh bahan yang telah dipelajari atau rangsangan yang telah diterima.

b. Memahami (*Comprehension*)

Memahami merupakan kemampuan untuk menjelaskan mengenai suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya dan dapat menginterpretasikan materi tersebut dengan benar. Orang yang paham terhadap suatu objek atau materi yang telah dipelajari harus dapat menjelaskan, memberikan contoh, menyimpulkan, dan meramalkan terhadap materi yang dipelajarinya.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai suatu kemampuan seseorang untuk menerapkan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya.

d. Analisis (*Analysis*)

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

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis adalah kemampuan untuk menggabungkan suatu bagian-bagian menjadi satu bentuk keseluruhan utuh yang baru atau dapat dikatakan sintesis merupakan kemampuan untuk membentuk suatu formula baru dari formula formula yang ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi merupakan kemampuan untuk memberikan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek berdasarkan kriteria-kriteria yang telah ditetapkan (Notoatmodjo, 2007).

3. Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

Faktor-faktor yang mempengaruhi perubahan pengetahuan seseorang adalah:

a. Usia

Semakin bertambahnya usia seseorang maka daya ingat dan pola pikirnya juga akan semakin berkembang, namun apabila sudah

memasuki usia tua (>60 tahun) maka hal yang justru terjadi adalah adanya kemunduran pada daya ingat dan pola berfikir.

b. Pendidikan

Pendidikan adalah upaya yang diberikan untuk menambah pengetahuan sehingga terjadi perubahan perilaku yang positif yang meningkat. Tingkat pengetahuan akan mempengaruhi pemberian respon terhadap sesuatu yang datang dari luar.

a. Media

Media merupakan alat bantu yang digunakan oleh penyuluh untuk menyampaikan pesan/informasi terkait suatu topik dengan tujuan agar audience lebih mudah dalam memahami pesan/informasi yang diberikan.

f. Ketrampilan menjelaskan penyuluh

Agar kegiatan penyuluhan dapat berjalan dengan baik maka seorang penyuluh harus mampu menjelaskan dengan baik kepada peserta penyuluhan. Strategi yang dapat dilakukan seorang penyuluh agar dapat menjelaskan dengan baik yaitu memberikan penjelasan sesuai dengan materi, menyajikan penjelasan dengan baik dengan memberikan contoh, penekanan dan umpan balik, serta menguasai materi yang akan disampaikan.

e. Pengalaman

Suatu kejadian yang dialami seseorang akan menambah pengetahuan tentang sesuatu yang bersifat non-formal. Ada kecenderungan apabila seseorang pernah mengalami pengalaman buruk maka dia akan berusaha memperbaikinya dan sebaliknya. Semakin banyak pengalaman yang diperoleh maka semakin banyak pula pengetahuan yang diperoleh.

f. Sosial ekonomi

Manusia merupakan makhluk sosial yang akan berinteraksi dengan yang lainnya. Orang dengan kemampuan sosial yang baik akan lebih banyak mendapatkan informasi. Ekonomi menjadi faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang karena orang dengan tingkat ekonomi yang baik akan mendapat kesempatan yang besar

untuk mendapatkan pendidikan dan menambah pengetahuan (Notoatmodjo, 2007).

F. Sikap

1. Pengertian sikap

Sikap merupakan suatu reaksi atau respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa manifestasi sikap tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Pengetahuan, pikiran, keyakinan, dan emosi memegang peranan penting dalam menentukan sikap. Semakin banyak pengetahuan/informasi yang diperoleh maka seseorang akan semakin tahu cara bersikap terhadap berbagai objek (Notoatmodjo, 2007).

2. Tingkatan sikap

Sikap dapat dibagi menjadi beberapa tingkatan antara lain:

- a. Menerima (*Receiving*), diartikan bahwa seseorang (objek) mau menerima dan memperhatikan stimulus yang diberikan oleh objek lain.
- b. Merespon (*Responding*), artinya objek menanggapi apa yang diberikan oleh objek lain dengan cara menjawab apabila ditanya, mengerjakan, dan menyelesaikan tugas yang diberikan.
- c. Menghargai (*Valuating*), yaitu dapat berupa mengajak orang lain untuk mengerjakan atau mendiskusikan tugas yang diberikan.
- d. Bertanggung jawab (*Responsibke*), artinya objek harus mampu mempertanggungjawabkan atas sesuatu yang telah dipilihnya (Notoatmodjo, 2007).

3. Faktor yang mempengaruhi sikap

Faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap antara lain:

a. Pengalaman Pribadi

Hal yang telah terjadi dan sedang dialami akan mempengaruhi terbentuknya sikap. Pengalaman pribadi tersebut dapat berupa kejadian yang pernah dialami seseorang atau pengalaman yang didapat dari pelatihan baik secara formal maupun nonformal.

b. Pengaruh Orang Lain yang Dianggap Penting

Seseorang yang dianggap penting akan selalu diharapkan persetujuannya bagi setiap tingkah, gerak, dan pendapat, seseorang yang berarti khusus akan banyak mempengaruhi terbentuknya sikap.

c. Media Massa

Media massa selalu membawa informasi ataupun pesan – pesan sugesti yang dapat mengarahkan opini seseorang sehingga terbentuklah sikap tertentu.

d. Pengaruh Budaya

Kebudayaan merupakan masalah kebiasaan yang akan menentukan sifat seseorang.

e. Lembaga Pendidikan dan Agama

Lembaga pendidikan dan agama mempunyai pengaruh dalam membentuk sikap seseorang karena di dalamnya terdapat pengertian dan diri konsep dasar moral dalam diri individu (Notoatmodjo, 2007).

Selain faktor diatas, Menurut Sudarsana (2018) perubahan sikap juga ditentukan oleh dua faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal :

a. Faktor internal, yaitu faktor yang berasal dari dalam diri sendiri, faktor internal berupa daya pilih penerima pesan dalam menerima dan mengolah informasi yang diberikan. Pemilihan tersebut biasanya tergantung pada sesuatu yang menarik perhatian dan minatnya.

b. Faktor eksternal, yaitu faktor yang berasal dari luar pribadi manusia itu sendiri. Faktor eksternal tersebut antara lain yaitu :

1. Penguatan (reinforcement), untuk merubah sikap maka diperlukan tambahan stimulus (penguatan) yang diberikan oleh komunikator agar peserta mau merubah sikap. Hal yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan imbalan atau hukuman kepada peserta atas setiap hal yang dilakukan.

2. Pengaruh orang lain

Adanya pengaruh dan dukungan dari orang lain membuat seseorang menjadi terdorong untuk merubah sikap menjadi lebih baik lagi.

3. Komunikasi persuasif

Komunikasi persuasif merupakan suatu kegiatan penyampaian informasi dengan cara membujuk orang lain agar mau melakukan sesuatu yang dikehendaki oleh si pemberi informasi.