

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Penyelenggaraan Makanan

Makanan jasaboga (katering) merupakan sistem penyelenggaraan institusi yang bersifat komersial. Penyelenggaraan komersial adalah penyelenggaraan makanan dengan macam dan variasi yang tidak terikat dengan peraturan, melayani kebutuhan masyarakat di luar, dan kepuasan konsumen (Bakri dkk., 2018). Kemajuan teknologi yang berkembang pesat saat ini, orang-orang lebih memilih cara praktis untuk memenuhi kebutuhan pangan individu, keluarga, acara, dan kegiatan. Hal ini akan mendorong pertumbuhan pelayanan pengolahan makanan seperti katering, restoran, dan bahkan pedagang kaki lima.

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 tahun 2011, jasaboga adalah usaha pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan yang dilakukan oleh perseorangan atau badan usaha. Berdasarkan luas jangkauan yang dilayani, jasaboga digolongkan menjadi :

1. Jasaboga golongan A

Jasaboga golongan A merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum seperti katering, yang terdiri atas golongan A1, golongan A2, dan golongan A3.

2. Jasaboga golongan B

Jasaboga golongan B merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat dalam kondisi tertentu, meliputi:

- a. Asrama haji, asrama transit atau asrama lainnya,
- b. Industri pabrik, pengeboran lepas pantai
- c. Angkutan umum dalam negeri selain pesawat udara dan fasilitas pelayanan kesehatan

3. Jasaboga golongan C

Jasaboga golongan C merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat di dalam alat angkut umum internasional dan pesawat udara.

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi komersial adalah untuk memperoleh keuntungan maksimal, memberikan pelayanan yang optimal kepada konsumen

## **B. *Hygiene* Sanitasi**

### **a. Pengertian *hygiene* sanitasi**

Menurut Kementerian Kesehatan dalam Peraturan Menteri no 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan jasa boga, menyatakan bahwa *hygiene* sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan yang digunakan. *Hygiene* adalah segala usaha untuk memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan. Sanitasi adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan pathogen dalam peralatan dan bangunan yang dapat merusak dan membahayakan

### **b. Penerapan *hygiene* sanitasi**

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Persyaratan Jasa Boga, penerapan *hygiene* sanitasi makanan yang perlu diperhatikan yaitu :

1. Bangunan
  - 1) Lokasi jasad boga tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.
  - 2) Konstruksi bangunan untuk kegiatan jasad boga harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih.
  - 3) Lantai Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.
  - 4) Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang.
  - 5) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air dan berwarna terang.

- 6) Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*), dilengkapi peralatan anti serangga/lalat seperti kassa, tirai, pintu rangkap dan lain-lain.
  - 7) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif.
2. Fasilitas sanitasi
    - 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.
    - 2) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasaboga.
    - 3) Jasaboga harus mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat hygiene sanitasi.
    - 4) Jasaboga harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan Kesehatan.
    - 5) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (*organik*) dan sampah kering (*an organik*).
  3. Peralatan
    - 1) Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.
    - 2) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.
- c. Prinsip *hygiene* sanitasi**

Pengelolaan makanan pada jasaboga harus menerapkan prinsip *hygiene* sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan. Memperhatikan kaidah Khusus cara untuk pengolahan PERMENKES 1096/MENKES/VI/2011 telah diatur dalam cara pengolahan makanan yang baik sebagai berikut:

1. Pemilihan Bahan Makanan

a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti:

- 1) daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- 2) jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
- 3) makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.

b. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai peraturan yang berlaku.

c. Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu:

1) Makanan dikemas

- a. Mempunyai label dan merk
- b. Terdaftar dan mempunyai nomor daftar
- c. Kemasan tidak rusak/pecah atau kembung
- d. Belum kadaluwarsa
- e. Kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan

2) Makanan tidak dikemas

- a. Baru dan segar
- b. Tidak basi, busuk, rusak atau berjamur
- c. Tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan Bahan Makanan

- a. Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus dan hewan lainnya maupun bahan berbahaya.
- b. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan/digunakan lebih dahulu.

- c. Tempat atau wadah penyimpanan harus sesuai dengan jenis bahan makanan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.
- d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 1. Suhu Penyimpanan Bahan Makanan

No	Jenis bahan makanan	Suhu penyimpanan		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1.	Daging, ikan, udang, dan olahannya	-5° s/d 0 °C	-10° s/d -5°C	>-10 °C
2.	Telur, susu, dan olahannya	5° C s/d 7 °C	-5° s/d 0 °C	>-5 °C
3.	Sayur, buah, dan minuman	10 °C	10 °C	10 °C
4.	Tepung dan biji	25 °C atau suhu ruang	25 °C atau suhu ruang	25 °C atau suhu ruang

Sumber : Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

- e. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut:
  - 1) Jarak bahan makanan dengan lantai: 15 cm.
  - 2) Jarak bahan makanan dengan dinding: 5 cm.
  - 3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit: 60 cm.
- 3. Pengolahan Makanan
 

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan kaidah cara pengolahan makanan yang baik yaitu:

  - a. Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis *hygiene* sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.
  - b. Menu disusun dengan memperhatikan:

- 1) Pemesanan dari konsumen
  - 2) Ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya
  - 3) Keragaman variasi dari setiap menu
  - 4) Proses dan lama waktu pengolahannya
  - 5) Keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- c. Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan.
- d. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- e. Peralatan:
- 1) Peralatan yang kontak dengan makanan
    - a) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi Kesehatan.
    - b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti:
      - 1) Timah Hitam (Pb)
      - 2) Arsenikum (As)
      - 3) Tembaga (Cu)
      - 4) Seng (Zn)
      - 5) Cadmium (Cd)
      - 6) Antimon (Stibium)
      - 7) Dan lain-lain.
    - c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.
    - d) Perlengkapan pengolahan seperti kompor, tabung gas, lampu, kipas angin harus bersih, kuat dan berfungsi dengan baik, tidak menjadi sumber pencemaran dan tidak menyebabkan sumber bencana (kecelakaan)

4. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak
  - a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
  - b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku.
    - 1) Angka kuman E. coli pada makanan harus 0/gr contoh makanan.
    - 2) Angka kuman E. coli pada minuman harus 0/gr contoh minuman.
  - c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
  - d. Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)* yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.
  - e. Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi yang dapat mengeluarkan uap air.
  - f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.
  - g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu sebagai berikut:

Tabel 2. Suhu Penyimpanan Makanan Jadi

No	Jenis bahan makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam bentuk lama	Akan segera disajikan	Belum disajikan
1.	Makanan kering	25° s/d 30 °C		
2.	Makanan basah (berkuah)		> 60°	-10 °C
3.	Makanan cepat basi		> 65,5 °C	-5° s/d -1° C
4.	Makanan disajikan dingin		5° s/d 10° C	> 10° C

Sumber : Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011

5. Pengangkutan Bahan Makanan
  - a) Pengangkutan Bahan Makanan
    - 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

- 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.
  - 3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.
  - 4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut dengan menggunakan alat pendingin sehingga bahan makanan tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.
- b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap
- 1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
  - 2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.
  - 3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.
  - 4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
  - 5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (kondensasi).
  - 6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C
6. Penyajian Makanan
- a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.
- 1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.
  - 2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda-tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.
  - 3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini

diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

b. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara penyajian Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu:

- 1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
- 2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dilihat sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.
- 3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.
- 4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.
- 5) Nasi bungkus (*pack/wrap*) yaitu penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.
- 6) Layanan cepat (*fast food*) yaitu penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.
- 7) Lesehan yaitu penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

d. Prinsip penyajian

- 1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat

memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

- 2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.
- 3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.
- 4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu  $> 60^{\circ}\text{C}$ .
- 5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.
- 6) Handling yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.
- 7) Edible part yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.
- 8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

### **C. Penjamah Makanan**

#### **a. Pengertian penjamah makanan**

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Peran penjamah makanan sangat penting dan merupakan salah satu faktor dalam penyediaan makanan/minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal *hygiene* dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Seorang penjamah makanan harus bertanggung bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari

akan pentingnya sanitasi makanan, *hygiene* perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Agustina, 2010).

#### **b. Persyaratan Penjamah Makanan**

Menurut Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga, pemerintah menetapkan beberapa persyaratan untuk tenaga atau karyawan pengolah makanan yaitu:

1. Memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman.
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat:
  - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
  - b. Penjepit makanan.
  - c. Sendok garpu.
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan:
  - a. Celemek/apron.
  - b. Tutup rambut.
  - c. Sepatu kedap air.
8. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:
  - a. Tidak merokok.
  - b. Tidak makan atau mengunyah.
  - c. Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
  - d. Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
  - e. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.
  - f. Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar.

- g. Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai diluar tempat jasaboga.
- h. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
- i. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

#### **D. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan *Hygiene Sanitasi***

Dalam perkembangan, faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku penerapan *hygiene* sanitasi jasaboga menurut Notoatmodjo (2012), terdapat 6 tingkatan pengetahuan yaitu :

1. Tahu (*know*)  
Rasa mengerti, melihat atau mengamati sesuatu. Pada tingkatan ini reccal (mengingat kembali) terhadap suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang diterima. Oleh sebab itu, tingkatan ini adalah tingkatan yang paling rendah.
2. Memahami (*comprehension*)  
Suatu kemampuan untuk menjelaskan tentang suatu objek yang diketahui dan diinterpretasikan secara benar sesuai fakta dengan cara menjelaskan, menyebutkan contoh dan lain-lain.
3. Aplikasi (*application*)  
Suatu kemampuan untuk mempraktekkan materi yang sudah dipelajari pada kondisi nyata atau sebenarnya
4. Analisis (*analysis*)  
Kemampuan menjabarkan atau menjelaskan suatu objek atau materi, tetapi masih ada kaitannya satu dengan yang lainnya. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.
5. Sintesis (*synthesis*)  
Suatu kemampuan menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain, sintesis ini adalah suatu kemampuan untuk Menyusun, dapat merencanakan, meringkas, menyesuaikan terhadap suatu teori atau rumusan yang telah ada.
6. Evaluasi (*evaluation*)

Pengetahuan untuk melakukan penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

Menurut Wawan dan Dewi (2010) ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat pengetahuan seseorang terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal, yaitu :

1. Faktor Internal :

a) Umur

Semakin cukup umur tingkat kematangan dan kekuatan seseorang akan lebih matang dalam berpikir dan bekerja dari segi kepercayaan masyarakat yang lebih dewasa akan lebih percaya dari pada orang yang belum cukup tinggi kedewasaannya. Hal ini sebagai akibat dari pengalaman jiwa.

b) Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang semakin banyak pula pengetahuan yang dimiliki. Sebaliknya semakin pendidikan yang kurang akan menghambat perkembangan sikap seseorang terhadap nilai-nilai yang baru diperkenalkan

c) Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan pembeda antara laki-laki dengan perempuan yang dapat dilihat dari genetiknya. Menurut Iffada (2010) tidak ada hubungan yang bermakna yang bisa dikaitkan antara tingkat pengetahuan seseorang dengan jenis kelaminnya.

d) Lama Kerja Lama kerja adalah suatu kejadian yang dialami oleh seseorang dalam berinteraksi dengan lingkungannya, semakin lama masa kerja maka pengetahuannya semakin bertambah.

2. Faktor eksternal :

a) Informasi Informasi merupakan fungsi penting untuk membantu mengurangi rasa cemas. Seseorang yang mendapat informasi akan mempertinggi tingkat pengetahuan terhadap suatu hal.

b) Lingkungan Menurut Notoatmodjo (2010), hasil dari beberapa pengalaman dan hasil observasi yang terjadi di lapangan (masyarakat) bahwa perilaku seseorang termasuk terjadinya perilaku kesehatan, diawali dengan pengalaman-pengalaman

seseorang serta adanya faktor eksternal (lingkungan fisik dan non fisik).

- c) Sosial budaya Semakin tinggi tingkat pendidikan dan status sosial seseorang maka tingkat pengetahuannya akan semakin tinggi pula.
- d) Pelatihan Menurut Widodo (2015) pelatihan merupakan serangkaian aktivitas individu dalam meningkatkan keahlian dan pengetahuan secara sistematis sehingga mampu memiliki kinerja yang profesional di bidangnya. Pelatihan adalah proses pembelajaran yang memungkinkan pegawai melaksanakan pekerjaan yang sekarang sesuai dengan standar.