

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan institusi adalah sebuah pelayanan yang mana penyelenggaraan makanan disajikan dalam jumlah porsi besar atau dalam jumlah banyak. Penyelenggaraan makanan ini terdapat beberapa rangkaian kegiatan dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pada tahap distribusi makanan kepada konsumen. Tujuan utama penyelenggaraan makanan adalah untuk menyajikan suatu makanan dengan baik dan menarik agar konsumen merasa puas dengan makanan yang telah disajikan. Batasan dalam jumlah makanan yang diselenggarakan di setiap negara memiliki kesepakatan masing-masing seperti halnya di Inggris dapat dianggap sebagai penyelenggaraan makanan apabila memproduksi 1000 porsi perhari, di Jepang 3000-5000 porsi perhari sedangkan di Indonesia dapat dikatakan penyelenggaraan makanan institusi apabila jumlah yang disajikan lebih dari 50 porsi perhari

2. Syarat Penyelenggaraan Makanan Institusi (Nurjaya et al., 2020).

Menurut Bakrie (2018), pelayanan makanan di dalam penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan kebutuhan konsumen dan memenuhi syarat seperti:

- a. Makanan yang disediakan harus memenuhi gizi konsumen.
- b. Memenuhi syarat sanitasi higiene makanan.
- c. Sarana dan prasarana memadai dan layak digunakan.
- d. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen.
- e. Harga makanan dapat dijangkau konsumen.

3. Sifat Penyelenggaraan Makanan Institusi

a. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial

Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial, adalah penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk memperoleh keuntungan, yang termasuk kedalam sifat komersial yaitu usaha jasa boga, kantin, kafetaria, dan warung makan.

- b. Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial
- Penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial, adalah penyelenggaraan makanan yang tidak bertujuan untuk memperoleh keuntungan, yang termasuk kedalam sifat non komersial yaitu rumah sakit, asrama, panti asuhan, barak militer (Nurjaya et al., 2020).

B. Cafe

Cafe, yang sering juga disebut *coffeehouse*, *coffee shop*, atau *cafe* adalah hal umum yang digunakan untuk tempat yang melayani pesanan kopi atau minuman lainnya. Cafe sendiri memiliki karakteristik seperti restoran atau *bar*, tetapi sangat berbeda dengan *cafeteria*. Di beberapa banyak *cafe* sudah banyak yang tidak hanya menyediakan kopi, tetapi juga minuman lainnya bersama dengan makanan ringan, namun ada juga konsep *cafe* dan resto yaitu dengan sajian makanan berat atau makanan utama. Dari segi budaya, *cafe* juga sudah tersebar luas untuk menjadi pusat interaksi sosial dimana semua orang dapat bertegur sapa, berkumpul, bekerja, atau sekedar hanya mengisi waktu (Gendut Sukarno, 2016).

Menurut Marsum (2005), restoran atau *cafe* adalah tempat makan dan minum yang menyediakan makanan cepat saji dan memiliki suasana santai maupun informal, selain itu juga menyediakan tempat duduk *indoor* dan *outdoor*. Sebagian besar *cafe* sendiri hanya menyajikan makanan ringan. tetapi ada juga beberapa konsep *cafe* dan resto yang menyediakan makanan ringan maupun berat.

C. Higiene Sanitasi

1. Pengertian Higiene

Menurut Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013, higiene adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu. Menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, higiene merupakan upaya kesehatan dengan cara melindungi kebersihan dan memelihara kesehatan individu subjeknya. Higiene merupakan upaya kesehatan masyarakat khusus meliputi segala usaha yang dilakukan untuk memelihara, melindungi, dan meningkatkan derajat kesehatan jiwa dan badan, baik untuk masyarakat maupun individu yang bertujuan untuk memberi dasar-dasar kelangsungan hidup yang sehat dan meningkatkan kesejahteraan hidup manusia (Luis & Moncayo, 2020).

2. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah usaha-usaha pengawasan yang ditujukan pada faktor lingkungan yang merupakan rantai dari penularan terhadap penyakit. Sanitasi makanan adalah usaha untuk pencegahan yang menitikberatkan terhadap tindakan dan kegiatan yang dilakukan untuk melindungi makanan dan minuman dari hal yang membahayakan dan dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan sampai kepada masyarakat dimana makanan dan minuman itu siap untuk dikonsumsi. Sanitasi juga merupakan usaha kesehatan lingkungan lebih banyak memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan (Utami, 2021).

3. Pengertian Higiene Sanitasi Makanan

Sanitasi makanan merupakan salah satu dalam usaha menjaga kebersihan serta keamanan makanan untuk terhindar dari keracunan dan penyakit. Higiene sanitasi makanan dilakukan untuk mengendalikan faktor makanan mulai dari orang, tempat, dan perlengkapannya dari segala hal yang mungkin dapat menimbulkan penyakit dan masalah kesehatan. Higiene sanitasi makanan diperlukan untuk mengendalikan kontaminasi terhadap makanan. Higiene sanitasi makanan bertujuan untuk penyehatan makanan sebagai upaya untuk mengendalikan empat faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan tersebut (Briliannita et al., 2020). Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan (Sonia et al., 2015).

4. Pengertian Penyakit Bawaan Makanan

Menurut Depkes RI (2004) yang dimaksud dengan penyakit bawaan makanan adalah penyakit yang pada umumnya menunjukkan gangguan pada saluran pencernaan yang sering ditandai dengan gejala perut mulas, diare atau mual dan muntah. Hal itu disebabkan karena mengkonsumsi makanan yang banyak mengandung bakteri jahat dalam jumlah yang banyak, racun, ataupun bahan kimia yang ada pada makanan. Penyakit yang disebabkan makanan dapat digolongkan menjadi 2 jenis yaitu:

a. Infeksi yaitu apabila mengkonsumsi makanan atau minuman yang

terdapat *mikroorganisme* patogen hidup, dan tidak lama muncul gejala seperti demam, tifus, atau kolera.

b. Peracun terjadi apabila didalam makanan terdapat racun, baik dari segi racun kimia ataupun racun yang ada dalam makanan tersebut.

5. Pengertian Penjamah Makanan

Tenaga penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan makanan yang akan diolah mulai dari tahap persiapan sampai dengan tahap penyajian ke konsumen. Peran penjamah makanan sangat penting dalam proses manajemen produksi makanan. Dan perlu diketahui penjamah makanan mempunyai banyak peluang untuk menularkan penyakit lewat makanan yang disajikan tentunya kebersihan diri dan kesehatan dari penjamah makanan merupakan hal yang paling penting untuk diperhatikan, Karena penjamah makanan merupakan salah satu faktor yang dapat mencemari bahan makanan baik dari segi fisik, kimia, maupun biologis (Jamaluddin, 2016).

Terjadinya kontaminasi makanan merupakan resiko besar yang ada pada penjamah makanan, dikarenakan organisme yang ada pada tubuh penjamah makanan dapat berkembang biak menjadi dosis infeksius dan akan mencemari makanan yang akan disajikan. Fakta juga menunjukkan bahwa penjamah makanan akan dapat menularkan melalui makanan yang diolah sehingga dapat terjadi arus kontaminasi dua arah antara penjamah makanan dengan makanan yang mereka olah. Arah manapun yang terjadi, kerugian akibat kontaminasi makanan akibat penjamah makanan yang terkena infeksi cukup besar, karena itu harus dicegah (Assidiq et al., 2019)

Penjamah makanan ketika batuk atau bersin dapat menularkan kuman patogen ke dalam makanan, dengan cara lain seperti tangan penjamah makanan yang luka juga terdapat kuman patogen yang akan pindah ke makanan jika mereka langsung memegang makanan tanpa menggunakan sarung tangan plastik. Kuman patogen dapat pindah ke makanan melalui tangan penjamah makanan yang tidak bersih, tidak mencuci tangan sesudah dari toilet, atau sebelum mengolah makanan (Merdekawati & Widiyanto, 2017).

6. Syarat Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Syarat dan prinsip higiene sanitasi penjamah makanan penting diterapkan dalam menyediakan makanan untuk konsumen. Oleh karena itu, dibutuhkan syarat tenaga penjamah makanan yang dapat dilihat pada tabel 1 berikut.

Tabel 1 Syarat Tenaga Penjamah Makanan

No	Parameter	Syarat
1	Kondisi Kesehatan	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak menderita penyakit mudah menular: batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya2. Menutup luka (luka terbuka, bisul, luka lainnya)
2	Kebersihan diri	<ol style="list-style-type: none">1. Mandi teratur dengan sabun dan air bersih2. Menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur3. Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela-sela jari secara teratur4. Mencuci rambut/keramas secara rutin dua kali dalam seminggu5. Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek,6. kuku tidak dicat atau kutek, bebas luka
3	Kebiasaan mencuci tangan	<ol style="list-style-type: none">1. Sebelum menjamah atau memegang makanan2. Sebelum memegang peralatan makan3. Sebelum memegang peralatan makan4. Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain-lain5. Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain
4.	Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan makanan	<ol style="list-style-type: none">1. Tidak menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari /kuku, menutup mulut saat batuk dan bersin2. Tidak merokok3. Tidak meludah sembarangan diruang pengolahan makanan

Sumber PGRS (2013)

7. Alat Pelindung Diri Kerja

Menurut Permenkes RI No.78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit penjamah makanan harus menggunakan alat pelindung diri saat melakukan pengolahan dan penyajian makanan. Alat pelindung diri yang digunakan harus:

- a. Baju bekerja, celemek, dan penutup kepala yang tentunya harus terbuat dari bahan yang tidak panas, tidak licin, dan tentunya menyerap keringat.
- b. Menggunakan sepatu yang tertutup dan tidak berhak tinggi.
- c. Menggunakan serbet sesuai pada tempatnya.
- d. Tersedianya alat sanitasi misalnya air dalam keadaan bersih dan mengalir, sabun, alat pengering, dan sebagainya.
- e. Tersedianya juga alat pemadam kebakaran yang berfungsi dengan baik dan tempat terjangkau, serta selalu dipantau kadaluarsanya.
- f. Tersedianya kotak Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K) yang cukup lengkap isinya.

D. Personal Higiene Penjamah Makanan

1. Pengertian Personal Higiene

Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yang berarti personal artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis yang berguna bagi diri sendiri (Silalahi, 2017). Personal hygiene merupakan perawatan diri sendiri yang dilakukan untuk tetap menjaga kesehatan dan kebersihan tubuh. Hygiene personal adalah perawatan diri dengan cara melakukan beberapa fungsi seperti mandi dan berhias. Hygiene personal sendiri juga dapat meliputi perawatan kulit, rambut, kuku, gigi, rongga mulut, hidung, telinga, dan mata. Pemeliharaan hygiene personal sendiri diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan.

2. Tujuan Personal Higiene

Kebersihan harus diperhatikan karena dapat mempengaruhi kesehatan dan psikis seseorang, terutama kebersihan penjamah makanan karena berpengaruh pada keamanan makanan. Personal hygiene atau dapat disebut dengan hygiene perseorangan adalah upaya

dari diri seseorang dalam menjaga kebersihan dirinya (Padang, 2021).

Tujuan personal hygiene adalah:

- a. Meningkatkan derajat kesehatan seseorang.
- b. Memerbaiki personal hygiene yang kurang.
- c. Pencegahan terhadap penyakit.
- d. Memelihara kebersihan.
- e. Meningkatkan rasa percaya diri.

3. Faktor-faktor yang Memengaruhi Personal Hygiene

a. *Body Image*

Body image adalah konsep seseorang tentang penampilan fisiknya dan kebersihan sangat dipengaruhi oleh gambaran individu terhadap dirinya. Personal hygiene yang baik akan sangat berpengaruh terhadap citra tubuh seseorang.

b. Praktik social

Praktik social memengaruhi personal hygiene yaitu kebiasaan keluarga, jumlah orang dirumah, dan ketersediaan air panas atau air mengalir.

c. Status ekonomi

Untuk menjaga kebersihan diperlukan biaya untuk membersihkan diri, sehingga dengan adanya status social ekonomi yang rendah akan mengesampingkan perawatan diri dan mengakibatkan personal hygiene mereka kurang.

d. Pengetahuan

Pengetahuan dalam personal hygiene sangat berpengaruh karena jika memiliki pengetahuan yang baik maka dapat meningkatkan kesehatan diri. Seringkali kondisi juga mendorong seseorang untuk meningkatkan personal hygiene.

e. Kebiasaan seseorang

Personal hygiene sendiri juga dipengaruhi oleh kebiasaan seseorang. Karena setiap orang memiliki pilihan kapan waktu untuk mandi, bercukur, atau menggunakan produk perawatan tubuh

4. Pemeliharaan untuk Menjaga Personal Higiene

Menurut Erlina Yuni (2015) mengatakan pemeliharaan personal higiene diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Pemeliharaan dalam personal higiene meliputi:

- a. Mandi adalah bagian yang sangat penting untuk menjaga kebersihan diri. Menurut Irianto (2007) urutan mandi yang benar adalah seluruh tubuh dicuci dengan sabun mandi, dan kemudian diberi buih sabun agar semua kotoran dan kuman yang melekat dapat lepas dari permukaan kulit. Kemudian, tubuh disiram sampai bersih dan digosok hingga wajah, kaki dan lipatan-lipatan.
- b. Membersihkan pakaian, pakaian yang kotor akan menghalangi seseorang untuk terlihat sehat dan segar walaupun seluruh tubuh sudah bersih. Banyak memakai pakaian yang menyerap keringat agar tubuh tidak berbau dan tidak menempel debu.
- c. Cuci tangan, tangan adalah anggota tubuh yang paling banyak berhubungan dengan apa saja. Kita menggunakan tangan untuk menjamah makanan setiap hari. Selain itu sehabis memegang sesuatu yang kotor atau mengandung kuman penyakit, dan tangan langsung menyentuh mata, hidung, mulut, makanan serta minuman. Hal ini dapat menyebabkan pemindahan sesuatu yang dapat berupa penyebab terganggunya kesehatan karena tangan merupakan perantara penularan kuman.

E. Faktor-Faktor yang Memengaruhi Praktik Penjamah Makanan

1. Pengatahuan

Dikutip dari Notoadmojo, 2010 Pengetahuan merupakan hasil dari penginderaan manusia atau hasil dari tahu seseorang terhadap suatu objek melalui indera yang dimiliki oleh manusia yaitu mata, hidung, telinga dan sebagainya. Pada waktu penginderaan sampai dengan menghasilkan pengetahuan sangat dipengaruhi oleh persepsi terhadap objek dan intensitas perhatian. Seseorang memiliki intensitas atau tingkat yang berbeda-beda terhadap suatu objek dalam hal pengetahuan. Sebagian besar pengetahuan seseorang diperoleh melalui indera pendengaran dan indera penglihatan (Banowati & Kurniasari, 2020).

Menurut Budiman dan Riyanto (2013), adapun faktor-faktor yang memengaruhi pengetahuan seseorang sebagai berikut:

- a. Pendidikan, yaitu upaya perubahan sikap dan perilaku seseorang melalui pelatihan atau pembelajaran. Semakin tinggi pendidikan semakin cepat juga dalam menerima informasi.
- b. Informasi, informasi yang diterima seseorang juga memengaruhi pengetahuan seseorang apabila seseorang sering mendapatkan informasi maka tingkat pengetahuan seseorang akan bertambah.
- c. Pengalaman, sesuatu yang pernah dilakukan seseorang atau pengalaman yang diperoleh sebagai pembelajaran yang dapat dijadikan pengetahuan apabila dihadapkan dengan masalah yang sama.
- d. Usia, usia seseorang semakin dewasa maka akan semakin berkembang daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan yang diperoleh juga semakin meningkat.

Penelitian yang dilakukan oleh Chintya Yusrina tahun 2016 diperoleh hasil tingkat pengetahuan higiene sanitasi pada pengolah makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soerharso Surakarta dalam kategori baik (100%). Perilaku pengolah makanan pada saat menjamah makanan di rumah sakit tersebut memiliki kategori baik (42,8%) sedangkan yang berkategori kurang baik (57,1%). Dan juga penelitian Djariswati, dkk di Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta didapatkan hasil dalam pengolahan makanan penjamah makanan kurang memperhatikan cara kerja yang sanitasi, terlihat bahwa seluruh tenaga kerja tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan.

2. Sikap

Dikutip dari Notoadmojo, 2012 sikap merupakan respon tertutup seseorang terhadap objek tertentu yang melibatkan pikiran, perasaan, dan perhatian lainnya. Sikap merupakan suatu proses penilaian yang dilakukan seseorang terhadap suatu objek atau situasi tertentu yang disertai dengan perasaan dan memberikan dasar untuk berperilaku dalam cara yang dipilihnya. Menurut Allport sikap itu mempunyai 3 komponen pokok yang terdiri dari:

- a. Kepercayaan ide dan konsep terhadap suatu objek tertentu.
- b. Kehidupan emosional terhadap suatu objek tertentu.
- c. Kecenderungan untuk melakukan tindakan.

Dari ketiga komponen tersebut dapat membentuk sikap yang utuh. Pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi bersatu padu dalam menentukan sikap yang utuh. Adapun tingkatan sikap menurut Notoadmojo, 2012 yaitu:

- a. Menerima diartikan bahwa seseorang mau menerima objek yang diberikan.
- b. Merespon diartikan bahwa pada tingkat ini seseorang memberi jawaban terhadap objek yang diberikan.
- c. Menghargai diartikan bahwa seseorang memberikan nilai positif terhadap objek dan mengajak orang lain mendiskusikan suatu masalah yang diberikan.
- d. Bertanggung jawab diartikan pada tingkat ini seseorang mampu bertanggung jawab dan menerima resiko dari objek yang telah dipilihnya. Pada tingkat ini merupakan sikap tertinggi dalam tingkatan sikap seseorang untuk menerima objek tertentu.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ramon pada tahun 2016 di Kota Padang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dengan nilai $p= 0,003 (<0,05)$. Selain itu, penelitian Kevin di Pantai Muaro lasak Padang 2018 menunjukkan bahwa adanya hubungan yang bermakna antara sikap dengan perilaku penjamah makanan dengan nilai $p= 0,002 (<0,05)$.

3. Penerapan (tindakan)
 - a. Praktik terpimpin (*guided response*) apabila individu melakukan sesuatu tetapi masih tergantung pada panduan yang digambarkan.
 - b. Praktik mekanisme (*mechanism*) apabila individu melakukan sesuatu secara otomatis
 - c. Praktik Adopsi (*adoption*) apa yang dilakukan individu tidak sekedar rutinitas, tetapi sudah memodifikasi tindakan yang berkualitas.

F. Edukasi

1. Pengertian Edukasi

Menurut Notoadmojo 2003, Edukasi atau disebut juga dengan pendidikan adalah sebuah upaya yang direncanakan untuk mempengaruhi orang lain baik individu, kelompok, atau masyarakat sehingga mereka melakukan apa yang diharapkan oleh pelaku pendidikan. Edukasi merupakan proses belajar dari yang memiliki pengetahuan sedikit menjadi memiliki banyak pengetahuan yang belum pernah kita ketahui sebelumnya. Pendidikan merupakan kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia, sudah semestinya usaha dalam menumbuh kembangkan pendidikan secara sistematis dan berkualitas perlu terus di upayakan, sehingga tujuan dari proses pendidikan dapat dicapai secara optimal. Pendidikan memiliki arti penting bagi individu, pendidikan lebih jauh memberikan pengaruh yang besar terhadap kemajuan suatu bangsa (Rapiasih et al., 2010).

2. Media Edukasi

Berdasarkan fungsinya sebagai penyalur pesan-pesan kesehatan, media ini dibagi menjadi 3, yakni media cetak, media elektronik, dan media papan.

a. Media cetak

Media cetak sebagai alat bantu menyampaikan pesan-pesan kesehatan sangat bervariasi, antara lain sebagai berikut:

- 1) *Booklet*, adalah suatu media untuk menyampaikan pesan-pesan kesehatan dalam bentuk buku, baik berupa tulisan maupun gambar.
- 2) *Leaflet*, adalah bentuk penyampaian informasi atau pesan-pesan kesehatan melalui lembaran yang dilipat. Isi informasi dapat dalam bentuk kalimat maupun gambar, atau kombinasi.
- 3) *Flyer* (selebaran), bentuknya seperti leaflet, tetapi tidak berlipat.
- 4) *Flip chart* (lembar balik), media penyampaian pesan atau informasi kesehatan dalam bentuk lembar balik.
- 5) Rubik atau tulisan-tulisan pada surat kabar atau majalah yang membahas suatu masalah kesehatan, atau hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan.

6) Poster, adalah bentuk media cetak yang berisi pesan atau informasi kesehatan, yang biasanya ditempel di tembok-tembok, di tempat-tempat umum, atau dikendaraan umum.

b. Media Elektronik

Media elektronik sebagai sasaran untuk menyampaikan pesan-pesan atau informasi kesehatan berbeda-beda jenisnya, antara lain:

1) Televisi

Penyampaian pesan atau informasi kesehatan melalui media televisi dapat dalam bentuk sandiwara, sinetron, forum diskusi atau tanya jawab sekitar masalah kesehatan, pidato (ceramah), *TV Spot*, kuis atau cerdas cermat, dan sebagainya.

2) Radio

Penyampaian informasi atau pesan-pesan kesehatan melalui radio juga dapat bermacam-macam bentuknya, antara lain obrolan (tanya jawab), sandiwara radio, ceramah, *radio spot*, dan sebagainya.

3) Video

Penyampaian informasi atau pesan-pesan kesehatan dapat melalui video.

4) *Slide*

Slide juga dapat digunakan untuk menyampaikan pesan atau informasi-informasi kesehatan.

5) Film Strip

Film Strip juga dapat digunakan untuk menyampaikan pesan-pesan kesehatan.

c. Media papan *Billboard*

Papan (*Billboard*) yang dipasang di tempat umum dapat diisi dengan pesan atau informasi kesehatan. Media papan di sini juga mencakup pesan yang ditulis pada lembaran yang ditempel pada kendaraan umum (bus dan taksi).

3. Poster

Poster adalah sebuah pesan singkat dalam bentuk gambar dengan tujuan untuk memengaruhi agar seseorang bertindak akan sesuatu hal. Poster tidak dapat memberi pelajaran dengan sendirinya, karena keterbatasan kata. Poster lebih cocok kalau diperuntukkan sebagai tindak lanjut dari suatu pesan yang sudah disampaikan. Dengan demikian, poster bertujuan untuk mengarahkan pembaca ke arah tindakan tertentu sesuai dengan apa yang diinginkan oleh komunikator. Pada umumnya sebuah poster berupa lembaran kertas dengan ukuran tertentu, berisi tulisan dan gambar. Poster dapat dibuat dengan tangan secara langsung, teknik sablon (*screen printing*) dan *offset* (cetak mesin), dalam warna hitam putih dan penuh warna. (Sandra et al., 2016).

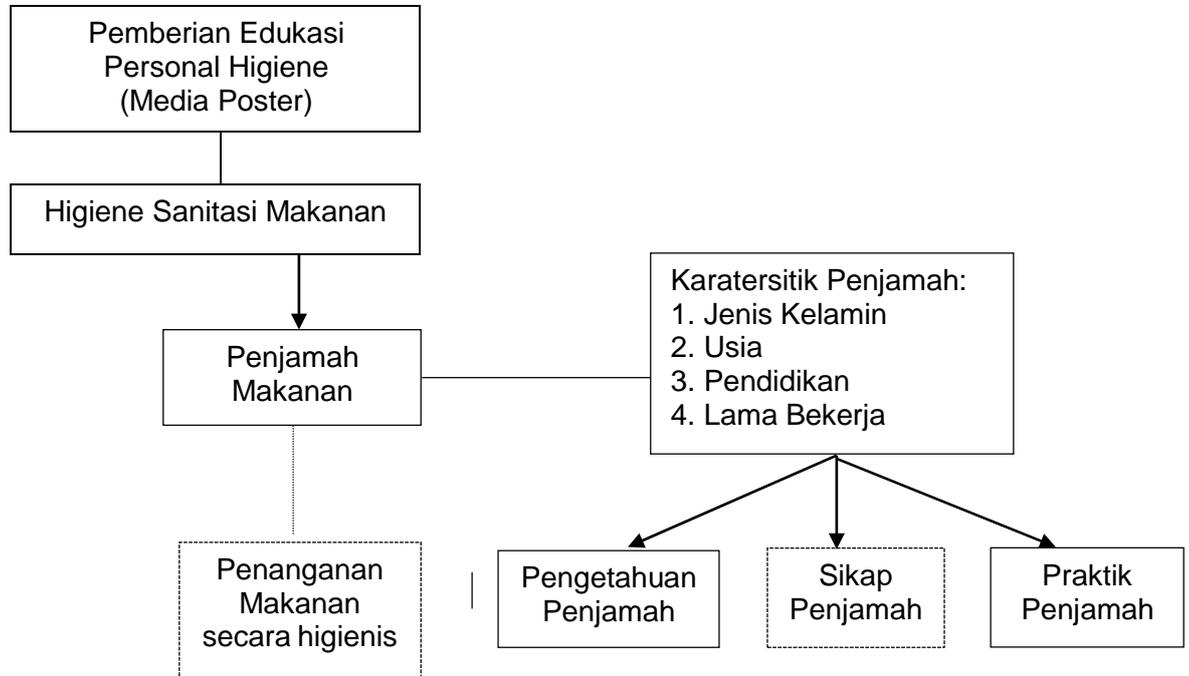
Perbedaan mendasar poster dengan media promosi lainnya adalah poster dibaca orang yang sedang bergerak, mungkin sedang berkendara atau berjalan kaki. Sedangkan brosur, booklet, *flyer* dirancang untuk dibaca secara khusus, mungkin duduk atau sesaat sambil berdiri. Karena itu poster harus dapat menarik perhatian pembacanya seketika, dan dalam hitungan detik, pesannya harus dimengerti. Poster digunakan untuk berbagai macam keperluan, tetapi biasanya hanya menyangkut satu dari empat tujuan meliputi; mengumumkan atau memperkenalkan suatu acara, mempromosikan layanan atau jasa, menjual suatu produk, dan membentuk sikap atau pandangan.

Poster harus mampu menyampaikan informasi atau pesan pada pendengar yang sedang sibuk, hanya dalam waktu beberapa detik. Karena waktu baca begitu singkat dan dalam situasi sibuk, maka harus memilih salah satu informasi untuk dijadikan elemen kunci, yaitu elemen yang paling dominan dan memiliki daya pikat (*eye-catching*) paling kuat. Kemudian elemen-elemen yang lain mendukung elemen kunci tersebut sehingga secara keseluruhan tampak menyatu, seimbang dan harmonis. Fungsi utama poster adalah mengundang perhatian dan memberi informasi secepat mungkin karena hanya dibaca sekilas. Jika terdapat banyak informasi yang harus disampaikan lewat poster, harus menyisakan ruang kosong (*whitespace*) yang tidak

diisi poster maupun teks. Secara visual, bidang kosong dapat memberi kelelahan pada mata untuk istirahat dan sekaligus menonjolkan pesan utamanya.

Poster juga memiliki kelebihan, yaitu harganya terjangkau oleh seorang promotor. Media poster memvisualisasikan pesan, informasi atau konsep yang ingin disampaikan kepada pembaca. Poster menghadirkan ilustrasi melalui gambar yang hampir menyamai kenyataan dari sesuatu objek atau situasi. Kelebihan yang dimiliki poster juga dapat menarik perhatian kalayak ramai dan dapat berdiri sendiri (ditempel). Selain kelebihan ada juga kekurangan poster yaitu media ini tetap diperlukan dalam keahlian bahasa dan ilustrasi dalam membuat poster, dapat menimbulkan salah tafsir dari kata atau simbol yang singkat, membutuhkan proses penyusunan dan penyebaran yang kompleks dan membutuhkan waktu yang relatif lama dan jenis bahan yang digunakan biasanya mudah sobek, sehingga informasi yang diterima tidak lengkap (Yusandika et al., 2018).

G. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :

Diteliti _____

Tidak diteliti

H. Hipotesis

1. H₀= Tidak ada pengaruh antara pengetahuan dan praktik personal higiene tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi.
2. H₁= Ada pengaruh antara pengetahuan dan praktik personal higiene tenaga penjamah makanan sebelum dan sesudah edukasi.