

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene dan Sanitasi

Higiene berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, *hygiea* yang mempunyai arti “kebersihan”, tetapi dalam arti luas higiene berarti mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan (Suroso dkk, 2016). Dalam pengertian tersebut terkandung makna higiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai kesehatan penjamah makan harus memperhatikan higiene agar tidak membahayakan makanan yang diproduksinya. Misalnya mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan.

Menurut Simanjuntak (2013) dalam sejarah Yunani, higiene berasal dari nama seorang dewi, yaitu Higinia (Dewi pencegah penyakit). Beberapa arti lain :

1. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan, jasmani, rohani, dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
2. Suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
3. Keadaan ketika makanan, tempat kerja, atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
4. Menurut Prescott, hygiene menyangkut dua aspek, yaitu :
 - a. Menyangkut individu (*personal hygiene*)
 - b. Menyangkut lingkungan (*environment*)

Sanitasi diambil dari bahasa Latin *sanitas*, yang memiliki arti kesehatan. Kata ini digunakan lebih jauh untuk industri makanan, sanitasi adalah sebuah

ciptaan dan pemeliharaan untuk kebersihan dan kondisi yang sehat. Sanitasi merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan (Marsanti & Widiarni, 2018). Menurut Rocket (2017) cara menyehatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air dan udara. Sanitasi adalah sebuah perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup bersih dan bermaksud untuk mencegah manusia bersentuhan secara langsung dengan bahan-bahan kotor dan berbahaya yang mana perilaku ini menjadi usaha yang diharapkan bisa menjaga serta meningkatkan kesehatan manusia.

Sanitasi makanan merupakan usaha pencegahan yang mengutamakan kegiatan dan tindakan untuk menghindari segala cemaran baik fisik, kimia dan biologis yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari bahan baku, persiapan sampai sebelum makanan diproduksi. Selama proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan siap untuk dikonsumsi (Jiastuti, 2018), (Efendi, Andriyani, & Mustakim, 2018) Adapun manfaat higiene sanitasi makanan yaitu :

1. Menjamin keamanan dan kemurnian makanan, untuk mencegah konsumen dari penyakit.
2. Mencegah penjualan makanan yang beresiko merugikan pembeli.
3. Mengurangi kerusakan pada makanan (Amaliyah, 2017).

B. Keadaan Higiene Perorangan Tenaga Penjamah Pengolah Makanan

Penjamah makanan adalah seorang tenaga kerja yang menjamah makanan mulai dari persiapan, mengolah, menyimpan dan mengangkut, maupun dalam penyajian makanan. Agar bahan makanan tidak tercemar, maka penjamah makanan harus terpelihara higien dan sanitasinya (Sakula & Retno, 2018).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES /PER/VI/2011 Persyaratan higiene sanitasi tenaga/karyawan pengolah makanan yaitu :

1. Memiliki sertifikat kursus higiene 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 (carrier).
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 pelindung diri.
7. 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. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban.
 - e. Selalu menggunakan alat pelindung diri dan memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasaboga.
 - f. Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.
 - g. Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah.

C. Sanitasi Pengolahan Makanan

1. Ruang Pengolah Makanan

Dapur adalah tempat untuk mengolah atau memproduksi makanan dan minuman yang berkualitas dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman (Bakri,dkk 2018).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang persyaratan teknis hygiene dan sanitasi, persyaratan hygiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan sebagai berikut :

a. Lokasi

Lokasi tempat pengolahan makanan tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah umum, WC umum, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya. Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup.

b. Konstruksi

Konstruksi bangunan untuk kegiatan pengolahan makanan harus kokoh dan aman. Konstruksi selain kuat juga selalu dalam keadaan bersih secara fisik dan bebas dari barang-barang sisa atau bekas yang ditempatkan sembarangan.

c. Lantai

Kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan/kelandaian cukup dan mudah dibersihkan.

d. Dinding

Permukaan dinding sebelah dalam rata, tidak lembab, mudah dibersihkan dan berwarna terang. Permukaan dinding yang selalu kena percikan air, dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dari lantai dengan permukaan halus, tidak menahan debu dan berwarna terang. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung (conus) agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran.

e. Langit-langit

Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaannya rata, berwarna terang, mudah dibersihkan, atap tidak bocor dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga, tidak menyerap air dan berwarna terang dan tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

f. Pintu dan jendela

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, daun pintu bagian dalam dilengkapi dilengkapi dengan alat pencegah masuknya serangga yang dapat menutup sendiri.

g. Pencahayaan

Intensitas pencahayaan harus cukup untuk dapat melakukan pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan-pekerjaan secara efektif. Pencahayaan secara tidak langsung mempengaruhi kelembaban dan suhu area kerja intensitas pencahayaan minimal 20 foot candle/fc (200 lux).

h. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi di dinding sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara. Berfungsi untuk mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan, mencegah terjadinya kondensasi atau pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit dan membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan No. 24 tahun 2016 tentang teknis bangunan dan prasarana Rumah Sakit pada ruangan pengolahan makanan :

a. Tempat pencucian peralatan

Terbuat dari bahan yang aman, kuat, tidak berkarat dan mudah dibersihkan. Tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan limbah dan bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bilik bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

b. Tempat cuci tangan

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, tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja dan jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan.

c. Tempat pencucian bahan makanan

Bahan makanan dicuci dengan air mengalir atau air yang mengandung larutan kalium permanganat 0.02%, tempat pencucian dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah dan terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat dan mudah dibersihkan.

d. Air bersih

Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan pengolahan makanan, kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku:

- a. Tidak keruh
- b. Tidak berwarna
- c. Tidak bau

- d. Tidak berasa
- e. Tidak meninggalkan endapan
- f. Suhu antara 10-25°C (sejuk)

2. Peralatan Pengolah Makanan

Peralatan merupakan segala keperluan untuk mendukung berjalannya sebuah pekerjaan, peran peralatan pengolah makanan dalam penyehatan makanan sangat penting (Bakri, dkk 2018). Upaya menghindari pencemaran dari peralatan yang kotor yang perlu dilakukan sebagai berikut:

- a. Gunakan peralatan yang mudah dibersihkan. Peralatan yang terbuat dari stainless steel umumnya mudah dibersihkan.
- b. Bersihkan permukaan meja tempat pengolahan pangan dengan deterjen/sabun dan air bersih dengan benar
- c. Bersihkan semua peralatan termasuk pisau, sendok, panci, piring setelah dipakai dengan menghadap ke bawah bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memasak
- d. Letakkan peralatan yang paling tidak dipakai dengan menghadap kebawah, bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memulai memasak.
- e. Bilas kembali peralatan dengan air bersih sebelum memasak

Teknik pencucian yang benar akan memberikan hasil yang sehat dan aman. Teknik pencucian alat ada dua yaitu secara manual dan mekanis, pencucian secara manual maupun mekanis meliputi tahap- tahap berikut :

- a. Membuang sisa makanan dan pembilasan

Sebelum peralatan dibilas atau disemprot dengan air mengalir makanan dibuang terlebih dahulu agar tidak mengotori bak pencucian dan pembilasan.

- b. Pencucian

Didalam bak pertama pencucian berisi larutan deterjen hangat. Suhu yang digunakan yaitu 43-49°C. Pada tahap ini diperlukan alat bantu berupa sikat atau serabut kelapa untuk membersihkan semua kotoran sisa makanan atau lemak membandal yang menempel.

c. Pembilasan

Pembilasan dilakukan dibak kedua dengan menggunakan air hangat. Pembilasan disini untuk menghilangkan sisa diterjen dan kotoran. Dalam pembilasan lebih baik menggunakan air mengalir jika menggunakan bak air bilasan harus sering diganti.

d. Sanitasi atau Desinfeksi

Desinfeksi peralatan setelah pembilasan dapat dilakukan dengan merendam dalam bak berisi air panas suhu 80°C. selama kurang lebih 2 menit.

e. Pengeringan

Peralatan yang sudah dicuci kemudian ditiriskan dalam rak-rak khusus yang disediakan dan terbuat dari bahan tahan lama.

D. Sikap

Sikap merupakan reaksi atau respons yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. sikap itu tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup. Sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus tertentu yang dalam kehidupan sehari - hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus sosial. Nemcomb, salah seorang ahli psikologis sosial menyatakan bahwa sikap itu merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku. Sikap itu masih merupakan reaksi tertutup, bukan merupakan reaksi terbuka atau tingkah laku yang terbuka. Sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek dilingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek (Adventus, 2019).

Menurut Azwar (2019) sikap merupakan bentuk evaluasi atau respon emosional. Sikap seseorang terhadap suatu obyek adalah perasaan mendukung atau bias (*favorable*), atau perasaan tidak mendukung obyek tersebut, atau bersikap netral (*unfavorable*). Dalam pengolahan makanan dan pelayanan makanan, sikap khususnya hygiene dan sanitasi sangat penting. Baik buruknya makanan yang dihasilkan selama proses pengolahan sangat tergantung pada sikap siswa. Karyawan yang bertanggung jawab untuk menyajikan makanan diharapkan

memiliki sikap positif terhadap kebersihan saat mengolah dan menyajikan makanan agar menghasilkan makanan berkualitas tinggi yang aman untuk dimakan. Hal ini sangat terbantu dengan pemahaman tentang masalah higiene dan sanitasi.

E. Perilaku

Perilaku adalah tindakan atau perbuatan dalam melakukan respon terhadap sesuatu dan kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Perilaku manusia mencakup dua komponen yaitu sikap dan tingkah laku, perilaku manusia pada umumnya adalah tindakan, manusia yang dapat di amati maupun tidak dapat diamati oleh interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan. Perilaku secara lebih rasional diartikan sebagai respon organisme atau seseorang terhadap rangsangan dari luar subyek tersebut. Respon itu terbentuk dari dua macam yakni bentuk pasif dan aktif, dimana bentuk pasif adalah respon internal yaitu yang terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan aktif apabila perilaku dapat diobservasi secara langsung (Adventus, dkk, 2019).

Menurut Natoatmodjo (2010), bahwa perilaku merupakan respons atau reaksi seseorang terhadap stimulus (rangsangan dari luar). Oleh karena itu perilaku terjadi melalui proses stimulus terhadap organisme, dan kemudian organisme tersebut merespons. maka teori ini disebut “S-O-R” atau *stimulus organisme respons*. Perilaku membedakan menjadi dua respons :

1. *Respondent response atau reflexive*, yakni respons yang ditimbulkan oleh rangsangan-rangsangan (stimulus) tertentu. Stimulus semacam ini disebut *eliciting stimulation* karena menimbulkan respons-respons yang relatif tetap. Misalnya: saat mengolah makanan mempunyai keinginan untuk mencoba.
2. *Operant response atau instrumental response*, yakni respons yang timbul dan berkembang kemudian diikuti oleh stimulus atau perangsang tertentu. Perangsang ini disebut *reinforcing stimulation* atau *reinforcer*, karena memperkuat respons. Misalnya apabila seorang petugas melaksanakan tugasnya dengan baik kemudian memperoleh penghargaan seperti

sertifikat higiene sanitasi dari atasannya (stimulus baru), maka petugas kesehatan tersebut akan lebih baik lagi dalam melaksanakan tugasnya.

Meskipun perilaku adalah bentuk respons atau reaksi terhadap stimulus atau rangsangan dari luar organisme (orang), namun dalam memberikan respons sangat tergantung pada karakteristik atau faktor-faktor lain dari orang yang bersangkutan. Hal ini berarti meskipun stimulusnya sama bagi beberapa orang, namun respons tiap-tiap orang berbeda. Faktor-faktor yang membedakan respons terhadap stimulus yang berbeda disebut determinan perilaku. Menurut Natoatmojo (2010), determinan perilaku ini dapat dibedakan menjadi dua, yakni:

- a. Determinan atau faktor internal, yakni karakteristik orang yang bersangkutan, yang bersifat given atau bawaan, misalnya: tingkat kecerdasan, tingkat emosional, jenis kelamin, dan sebagainya.
- b. Determinan atau faktor eksternal, yakni lingkungan, baik lingkungan fisik, sosial, budaya, ekonomi, politik, dan sebagainya. Faktor lingkungan ini sering merupakan faktor yang dominan yang mewarnai perilaku seseorang.

Dilihat dari bentuk respons terhadap stimulus ini maka perilaku ini dapat dibedakan menjadi dua:

- a. Perilaku tertutup (*covert behavior*) Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk terselubung atau tertutup (*covert*). Respons atau reaksi terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, persepsi pengetahuan atau kesadaran, dan sikap yang terjadi pada orang yang menerima stimulus tersebut, dan belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain. Oleh sebab itu, disebut *covert behavior* atau *unobservable behavior*, misalnya: tenaga pengolah dan pramusaji tau pentingnya memeriksa kesehatan secara berkala dalam satu tahun sekali, petugas mengetahui bahwa tidak boleh masuk bekerja saat sakit karna dapat terjadinya kontaminsi terhadap makanan, dan sebagainya. Bentuk perilaku tertutup lainnya adalah sikap, yakni penilaian terhadap objek.
- b. Perilaku terbuka (*overt behavior*) Respons seseorang terhadap stimulus dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respons terhadap stimulus

tersebut sudah jelas dalam bentuk tindakan atau praktik (*practice*), yang dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain. Oleh sebab itu disebut *overt behavior*, tindakan nyata atau praktik (*practice*). Misal: seorang pekerja memeriksa kesehatan ke puskesmas atau rumah sakit, mencuci tangan menggunakan sabun di air mengalir, dan sebagainya (Natoatmojo, 2010).

Menurut Natoatmojo (2010), bahwa perilaku kesehatan dipengaruhi oleh 3 factor, yaitu faktor predisposisi, faktor pendukung, dan factor penguat.

- a. Faktor-faktor predisposisi (*predisposing factor*), yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan tenaga pengolah dan pramusaji terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan
- b. Faktor-faktor pendukung (*enabling factors*), yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas atau sarana kesehatan. Misalnya air bersih dan sabun, tersedianya tempat untuk membuang sampah.
- c. Faktor-faktor pendorong (*reinforcing factor*) yang terwujud dalam sikap dan perilaku yaitu adanya pengawasan terhadap tenaga pengolah dan pramusaji.

F. Distribusi Makanan

1. Pengertian Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit, distribusi memiliki makna kegiatan menyalurkan makanan yang dilayani. Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan, penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa konsumen atau pasien menerima sesuai dengan permintaan (Wayansari dkk, 2018).

Tujuan dari pendistribusian makanan, yaitu:

- a. Makanan sampai kepada konsumen sesuai yang dipesan.
- b. Memelihara kualitas makanan, terutama suhu.
- c. Menyajikan makanan ke konsumen dengan menarik dan memuaskan.
- d. Konsumen menerima makanan sesuai jumlah porsinya.
- e. Untuk pasien, pasien menerima sesuai dengan jenis diitnya (Wayansari dkk, 2018).

2. Peraturan Distribusi Makanan

Peraturan merupakan suatu penyajian yang telah dibuat untuk kepentingan umum, tentang apa saja yang boleh dilakukan. Peraturan distribusi makanan di rumah sakit yaitu :

- a. Petugas distribusi menggunakan alat pelindung diri lengkap.
- b. Tidak merokok.
- c. Tidak makan atau mengunyah saat bekerja.
- d. Tidak memakai perhiasan.
- e. Tidak berbicara saat pemindahan makanan.
- f. Menggunakan sepatu tertutup saat bekerja.
- g. Memiliki surat keterangan sehat.
- h. Pralatan makan dan tempat makan dicuci bersih, di seduh air panas sebelum digunakan.
- i. Mencuci tangan sebelum dan sesudah bekerja menggunakan sabun.
- j. Kuku dalam keadaan pendek dan bersih.
- k. Tidak menggaruk hidung dan kepala saat pendistribusian.
- l. Menutup mulut saat bersin.
- m. Makanan ditutup.
- n. Makanan disajikan sesuai permintaan diet dan diberi label dengan identitas lengkap.
- o. Pelayanan baik, cepat, sesuai diet dan tepat waktu.
- p. Menutup luka / koreng dengan plaster (Sari,2018).

3. Pramusaji

Tenaga atau karyawan dalam distribusi makanan adalah tenaga pramusaji. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia online yang dimaksud pramusaji adalah tenaga atau orang yang melayani kebutuhan makanan dan minuman sesuai permintaan. Tenaga pramusaji mempunyai tugas (*job description*) sebagai berikut:

a. Memberikan label pada makanan yang disajikan

Penyelenggaraan makanan pada institusi tertentu seperti rumah sakit membutuhkan ketelitian khusus. Makanan yang disajikan seminimal mungkin bahkan dihindari tertukar dengan konsumen lain. Untuk itu proses pelabelan menjadi hal yang penting untuk diperhatikan. Hal ini mungkin menjadi tugas dari seorang pramusaji sebelum proses pemorsian dimulai.

b. Memporsikan makanan untuk klien

Panduan yang digunakan adalah standar resep dan standar porsi untuk masing-masing hidangan, sehingga diharapkan klien atau konsumen mendapatkan porsi yang sesuai dengan kebutuhannya. Untuk memudahkan tenaga pramusaji dalam memporsikan hidangan bisa dibantu dengan alat-alat yang dijadikan sebagai “portioning model”. Misalnya untuk nasi bisa menggunakan cetakan nasi yang telah diukur sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan sehingga akan mempermudah dan mempercepat proses pemorsian.

c. Mengambil makanan untuk klien/ konsumen

Makanan yang telah selesai diporsikan atau selesai ditata pada alat saji akan dihidangkan ke klien melalui pramusaji.

d. Membagikan makanan dan snack

Pramusaji akan membagikan, menyerahkan, mengantarkan makanan atau snack ke klien sesuai dengan pesanan. Untuk institusi seperti restoran akan besar kemungkinan konsumen bertanya tentang menu yang disajikan, penting bagi pramusaji untuk menjawab pertanyaan klien atau konsumen dengan sikap yang ramah dan sopan.

e. Mengambil alat makan dan minum yang kotor

Pada beberapa institusi pengambilan alat makan dan minum yang kotor menjadi kesatuan tugas pramusaji.

f. Membuat pencatatan dan pelaporan

Hasil kegiatan harian pramusaji dicatat dan dilaporkan sebagai laporan hasil kerja (Wayansari dkk, 2018).

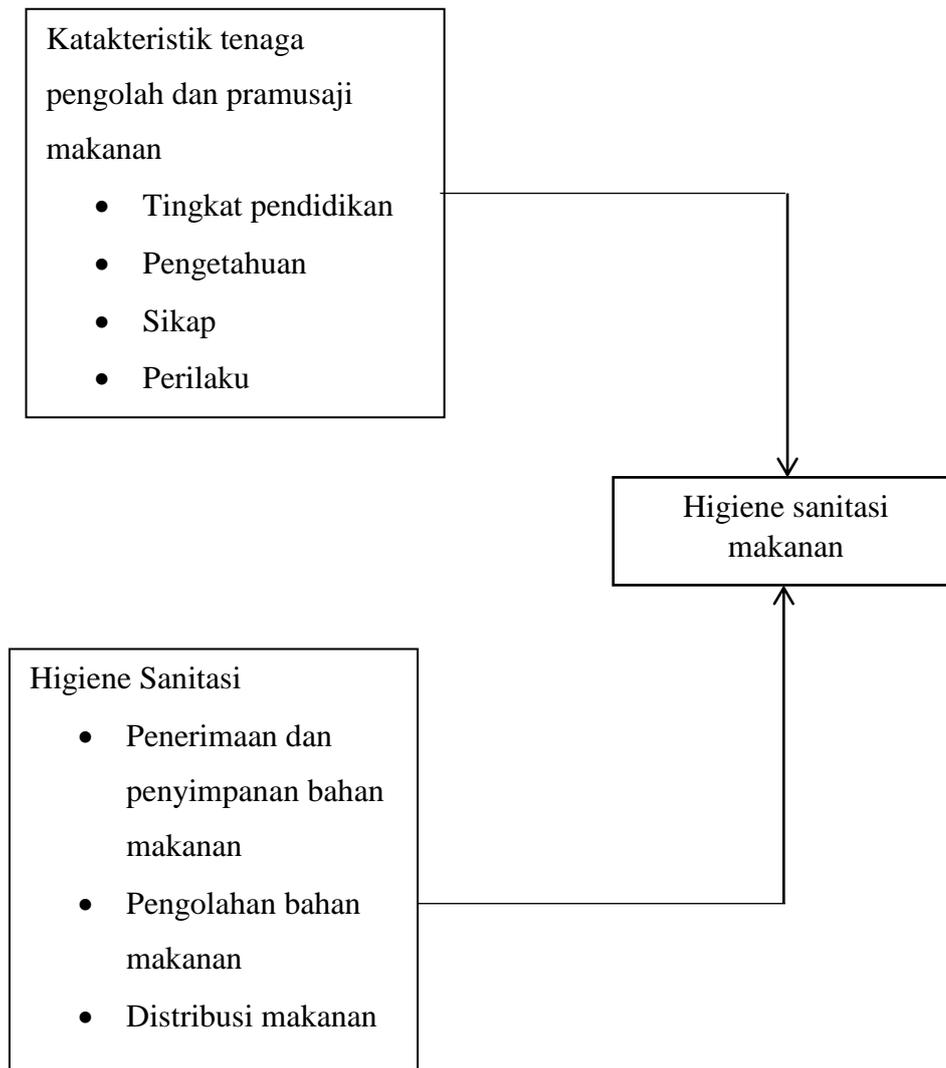
4. Peralatan Distribusi Makanan

Menurut (Wayansari dkk, 2018) Peralatan distribusi adalah semua peralatan yang digunakan untuk membantu kelancaran proses distribusi makanan yaitu piring, sendok, garpu, gelas, plato, mangkuk dan troli. Sanitasi peralatan distribusi makanan sangat penting untuk mencegah adanya bakteri, yang perlu diterapkan yaitu :

- a. Peralatan distribusi makanan setelah digunakan langsung dilakukan pencucian.
- b. Kebersihan troli makanan dilakukan setiap hari oleh tenaga penjamah dengan menggunakan lap basah.
- c. Permukaan alat yang kontak langsung dengan makanan dipastikan bersih sebelum digunakan.
- d. Peralatan makan dicuci bersih menggunakan sabun/detergen dan direndam air panas.
- e. Peralatan makan diletakkan sesuai fungsi dan disimpan dengan baik.
- f. Pemeriksaan rutin alat yang digunakan untuk pendistribusian benar benar dalam keadaan bersih.

G. Kerangka Teori

Kerangka teori adalah ringkasan dari tinjauan yang digunakan untuk mengidentifikasi variabel yang diteliti (diamati) yang berkaitan dengan konteks ilmu pengetahuan untuk mengembangkan kerangka konsep penelitian (Notoadmojo, 2014).

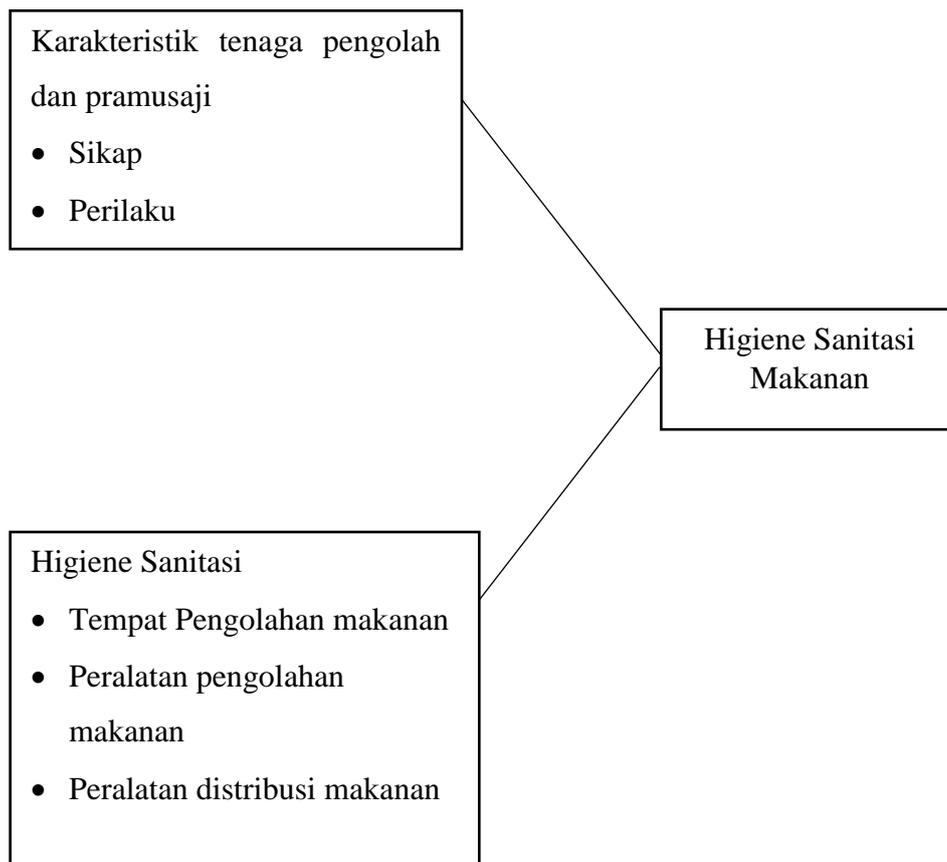


Gambar 1.

Kerangka Teori Sumber : Kemenkes RI, 2013

H. Kerangka Konsep

Kerangka konsep adalah kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur maupun diamati dalam suatu penelitian. Sebuah kerangka konsep haruslah dapat memperlihatkan antara variabel-variabel yang akan diteliti (Notoadmojo, 2018).



Gambar 2
Kerangka Konsep Penelitian

1. Definisi Operasional

Tabel 1
Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Sikap	Tanggapan atau pendapat tenaga pengolah makanan yang menyatakan setuju atau tidak setuju terhadap hygiene penjamah makanan selama 3 hari .	Kusioner	Wawancara	1. Baik apabila jawaban responden mean ≥ 67 2. Kurang baik apabila jawaban responden mean < 67 (Sugiyono, 2019)	Ordinal
2.	Perilaku	Tindakan/perbuatan tenaga pengolahan dan pramusaji makanan dalam mengolah dan mendistribustkan makanan dilihat berdasarkan observasi secara langsung selama 3 hari.	<i>Check list</i>	Observasi	1. Kurang : apabila skornya $< 60\%$ 2. Cukup : apabila Skor 60-79% 3. Baik : apabila skor $\geq 80\%$ (Khosman,2000)	Ordinal
3.	Tempat pengolah Makanan (Dapur)	Higiene sanitasi dibagian pengolahan makanan dari makanan mentah menjadi makanan matang selama 1 hari dilihat menggunakan standar permenkes 2011.	<i>Check list</i>	Observasi	1. Memenuhi syarat : apabila skor $\geq 80\%$ 2. Tidak memenuhi syarat: apabila skor $< 80\%$ (Permenkes,2011)	Ordinal

4.	Peralatan pengolahan Makanan	Semua perlengkapan yang diperlukan dalam proses pengolahan makanan dan harus memenuhi persyaratan kesehatan hygiene sanitasi dilihat selama 1 hari menggunakan standar permenkes 2011.	<i>Check list</i>	Observasi	1. Memenuhi syarat : apabila skor $\geq 80\%$ 2. Tidak memenuhi syarat : apabila skor $< 80\%$ (Permenkes, 2011)	Ordinal
5.	Peralatan Distribusi Makanan	Semua peralatan yang dapat membantu kelancaran kegiatan distribusi makanan. Peralatan yang digunakan untuk mendistribusikan makanan adalah piring, garpu, mangkuk, gelas, sendok, plato, nampan dan kereta dorong (trolley) yang memenuhi persyaratan kesehatan hygiene sanitasi dilihat selama 1 hari menggunakan standar permenkes 2011.	<i>Check list</i>	Observasi	Memenuhi syarat : apabila skor $\geq 80\%$ 2. Tidak memenuhi syarat : apabila skor $< 80\%$ (Permenkes, 2011)	Ordinal