

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Hygiene dan Sanitasi

Sanitasi merupakan salah satu upaya pengendalian faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan mempengaruhi manusia, terutama hal-hal yang dapat berdampak merugikan bagi perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup. (Fatma; dkk, 2021:3)

Dilihat dari ilmu kesehatan lingkungan, kata hygiene dan sanitasi memiliki tujuan yang sama serta saling berkaitan erat, yaitu untuk melindungi, memelihara dan meningkatkan derajat kesehatan manusia. Namun pada penerapannya kata hygiene dan sanitasi memiliki perbedaan yaitu hygiene lebih mengarahkan kegiatannya kepada manusia, sedangkan sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor lingkungan hidup manusia. (Safutra, N.I; dkk, 2022:24)

Hygiene merupakan upaya kesehatan dengan menjaga serta melindungi kebersihan individu. Untuk mencegah terjadinya pencemaran pangan dengan zat-zat yang dapat menimbulkan masalah kesehatan, maka perlu dilaksanakan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi adalah pemeliharaan kondisi kebersihan dan kesehatan. Ini berguna untuk mencegah kontaminasi makanan dan racun yang disebabkan oleh zat aditif. (Jatmika; Fadila, 2019:403)

B. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Sanitasi makanan ialah salah satu usaha pencegahan terkontaminasinya suatu makanan yang menitikberatkan aktivitas serta tindakan yang perlu untuk

membebasakan makanan dan minuman dari segala bahaya yang bisa merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi oleh konsumen. (Jatmika; Fadila, 2019:403)

Higiene dan sanitasi makanan merupakan upaya pengendalian faktor tempat, peralatan, orang dan bahan makanan yang dapat menyebabkan masalah kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan. (Amaliyah, 2017:9)

Sanitasi makanan juga diartikan sebagai upaya mencegah kemungkinan tumbuh dan berkembang biaknya mikroorganisme pembusuk dan patogen dalam pangan yang dapat merusak pangan dan membahayakan kesehatan manusia (Marsanti; Widiarini, 2018:19).

Tujuan dari sanitasi makanan meliputi :

1. Menjamin kesehatan dan kebersihan makanan.
2. Mencegah penularan wabah penyakit.
3. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
4. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
5. Melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit yang disebarkan oleh perantara-perantara makanan.

C. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan

Menurut Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, Pengelolaan pangan olahan siap saji harus menerapkan enam prinsip higiene sanitasi pangan yang terdiri dari :

1. Pemilihan/Penerimaan Bahan Pangan

- a. Bahan pangan yang tidak dikemas/berlabel berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak.
- b. Bahan pangan kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kadaluwarsa, pangan kemasan kaleng tidak menggelembung, bocor penyok, dan berkarat.
- c. Tidak boleh menggunakan makanan sisa yang tidak habis terjual untuk dibuat kembali makanan baru.
- d. Kendaraan untuk mengangkut bahan pangan harus bersih, tidak digunakan untuk selain bahan pangan.
- e. Pada saat penerimaan bahan pangan pada area yang bersih dan harus dipastikan tidak terjadi kontaminasi,
- f. Bahan pangan saat diterima harus berada pada wadah dan suhu yang sesuai dengan jenis pangan.
- g. Jika bahan pangan tidak langsung digunakan maka bahan pangan harus diberikan label tanggal penerimaan dan disimpan sesuai dengan jenis pangan
- h. Bahan baku es batu adalah air dengan kualitas air minum.
- i. Memiliki dokumentasi penerimaan bahan pangan.
- j. Khusus jasa boga golongan B dan C, jika membutuhkan transit time pada bahan baku pangan maka pastikan bahan baku yang memerlukan pengendalian suhu (suhu *chiller* dan *freezer*) tidak rusak.

2. Penyimpanan Bahan Pangan

- a. Bahan mentah dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C. Jika tidak memiliki lemari pendingin dapat menggunakan *coolbox* dan *coolpack* atau *dry ice* atau es balok yang dilengkapi dengan thermometer untuk memantau suhu kurang dari atau sama dengan 4°C.
- b. Bahan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai.
- c. Bahan pangan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena sinar matahari secara langsung.
- d. Bahan pangan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau dibawahnya.
- e. Tempat penyimpanan bahan pangan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia, vektor dan binatang pembawa penyakit.
- f. Setiap bahan pangan ditempatkan secara terpisah dan dikelompokkan menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, dan tara pangan (*food grade*).
- g. Semua bahan pangan hendaknya disimpan pada rak terbawah kurang lebih 15 cm dari lantai, 5 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit.
- h. Suhu gudang bahan pangan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C.

- i. Penempatan bahan pangan harus rapi dan ditata tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara. Bahan pangan seperti beras, gandum, biji-bijian yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai.
 - j. Gudang perlu dilengkapi alat untuk mencegah binatang masuk (tikus dan serangga).
 - k. Penyimpanan harus menerapkan prinsip *First In First Out* (FIFO) yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu dan *First Expired First Out* (FEFO) yaitu memiliki masa kadaluarsa lebih pendek lebih dahulu digunakan. Bahan pangan yang langsung habis persyaratan ini dapat diabaikan.
3. Pengolahan/Pemasakan Pangan
- a. Bahan pangan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air mengalir sebelum dimasak.
 - b. Pengolahan pangan dilakukan sedemikian rupa untuk menghindari kontaminasi silang.
 - c. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan higienis.
 - d. Bahan pangan beku sebelum digunakan harus dilunakkan (*thawing*) sampai bagian tengahnya lunak. Selama proses pencairan/pelunakan, bahan pangan harus tetap di dalam wadah tertutup, pembungkus atau kemasan pelindung. Beberapa cara *thawing* yang dapat dilakukan adalah sebagai berikut :

- 1) Bahan pangan beku dari freezer ke suhu lemari pendingin yang lebih tinggi (sekitar 8-9 jam).
 - 2) Bahan pangan beku yang dikeluarkan dari freezer bisa dilunakkan/dicairkan dengan *microwave*.
 - 3) Bahan pangan beku *dithawing* dengan air mengalir.
- e. Pangan dimasak sampai matang sempurna
 - f. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan pangan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
 - g. Dahulukan memasak pangan yang tahan lama/kering dan pangan berkuah dimasak paling akhir.
 - h. Mencicipi pangan menggunakan peralatan khusus (contohnya sendok).
 - i. Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan menggunakan air berstandar kualitas air minum.
 - j. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.
 - k. Pangan matang yang sudah dilakukan pemorsian harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
 - l. Pangan matang tidak disimpan dalam kondisi terbuka di area luar bangunan pengolahan pangan.
 - m. Tidak ada pengolahan pangan di area luar bangunan pengolahan pangan.
4. Penyimpanan Pangan Matang
 - a. Penyimpanan pangan matang tidak dicampur dengan bahan pangan.

- b. Wadah penyimpanan pangan matang harus terpisah untuk setiap jenis pangan.
 - c. Setiap jasa boga harus menyimpan pangan matang untuk *bank sample* yang disimpan di kulkas dalam jangka waktu 2 x 24 jam. Setiap menu makanan harus ada 1 porsi sampel (contoh makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi KLB Keracunan Pangan).
 - d. Pangan matang beku yang sudah dilunakkan tidak boleh dibekukan kembali.
 - e. Pangan matang harus disimpan terpisah dengan bahan pangan :
 - 1) Buah potong, salad dan sejenisnya disimpan dalam suhu yang aman yaitu dibawah 5°C (lemari pendingin) atau di wadah bersuhu dingin/*coolbox*.
 - 2) Pangan olahan siap saji berkuah disimpan dalam kondisi panas dengan suhu diatas 60°C (wadah dengan pemanas).
 - f. Pangan matang disimpan sedemikian rupa pada tempat tertutup yang tidak memungkinkan terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
5. Pengangkutan Pangan Matang
- a. Alat pengangkutan bebas dari sumber kontaminasi debu, vektor dan binatang pembawa penyakit serta bahan kimia.
 - b. Alat pengangkutan secara berkala dilakukan proses sanitasi terutama bagian dalam yang berhubungan dengan wadah/kemasan pangan matang.

- c. Tersedia kendaraan khusus pengangkut pangan matang
- d. Pengisian pangan matang pada alat pengangkut tidak sampai penuh, agar masih tersedia ruang untuk sirkulasi udara.
- e. Selama pengangkutan, pangan harus dilindungi dari debu dan jenis kontaminasi lainnya.
- f. Suhu untuk pangan panas dijaga tetap panas selama pengangkutan pada suhu 60°C atau lebih.
- g. Suhu untuk pangan matang yang memerlukan pendinginan harus diperhatikan pada suhu 4°C atau kurang.
- h. Kendaraan dan wadah untuk mengangkut pangan matang beku dipertahankan pada suhu -18°C atau dibawahnya.
- i. Selama pengangkutan harus dilakukan tindakan pengendalian agar keamanan pangan terjaga, misalnya waktu pemindahan antara alat transportasi (misalnya truk) dengan fasilitas penyimpanan sebaiknya kurang dari 20 menit jika tidak ada metode untuk mengontrol suhu.
- j. Memiliki dokumentasi/jadwal pengangkutan pangan matang.
- k. Pengangkutan pangan matang pada pembelian secara online :
 - 1) Pelaku usaha harus mengemas pangan secara aman agar tidak terjadi kontaminasi pangan.
 - 2) Pembawa pesanan harus memastikan pengangkutan pangan yang dibawa aman dari kontaminasi.

6. Penyajian Pangan Matang

- a. Penyajian pangan matang harus bersih dan terhindar dari pencemaran.

- b. Penyajian pangan matang harus dalam keadaan wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*)
- c. Pangan matang yang mudah rusak dan disimpan pada suhu ruangan harus sudah dikonsumsi 4 jam setelah matang, jika masih akan dikonsumsi harus dilakukan pemanasan ulang.
- d. Pangan matang yang disajikan dalam keadaan panas ditempatkan pada fasilitas penghangat pangan pada suhu 60°C atau lebih.
- e. Pangan matang yang disajikan dalam keadaan dingin ditempatkan fasilitas pendingin misalnya penggunaan rel listrik, alat es, lemari kaca dingin, lemari es atau kotak pendingin. Jika suhu dibawah 10°C, pastikan bahwa waktu maksimum untuk mengeluarkan makanan adalah 2 jam.
- f. Pangan matang yang disajikan di dalam kotak/kemasan harus diberikan tanda batas waktu (*expired date*) tanggal dan waktu makanan boleh dikonsumsi serta nomor sertifikat laik hygiene sanitasi.
- g. Penyajian dalam bentuk prasmanan harus menggunakan piring yang bersih untuk setiap sajian baru. Piring yang masih ada sisa pangan tidak digunakan untuk sajian baru.
- h. Pangan matang baru tidak dicampur dengan pangan yang sudah dikeluarkan, kecuali bila berada pada suhu 60°C atau lebih ataupun 5°C atau kurang dan tidak terdapat resiko keamanan pangan.
- i. Dekorasi atau tanaman jangan sampai mengontaminasi pangan.

- j. Pangan matang sisa jika sudah melampaui batas waktu konsumsi dan suhu penyimpanan tidak boleh dikonsumsi.
- k. Pangan yang berkadar air tinggi baru dicampur menjelang dihidangkan untuk menghindari pangan cepat rusak atau basi.
- l. Pangan yang tidak dikemas disajikan dengan penutup (misalnya tudung saji) atau di dalam lemari *display* yang tertutup.
- m. Memiliki kemasan pangan yang sudah dilengkapi merek/nama usaha, alamat lengkap dan nomor telepon yang bisa dihubungi oleh seluruh konsumen. Jika memungkinkan menggunakan sampel.
- n. Setiap TPP sebaiknya mencantumkan komposisi bahan pangan dari produk yang dihasilkan dan dapat diakses dengan mudah oleh konsumen.

D. Penjamah Pangan (*Food Handler*)

Penjamah makanan (*Food handler*) ialah orang yang menangani makanan, baik itu menyiapkan, mengolah, menyimpan, mengangkut atau menyajikannya. Pada setiap tahapan proses pengolahan makanan, penjamah makanan mempunyai peran yang sangat besar sebab berpeluang menularkan penyakit sekaligus mencemari makanan yang disentuhnya. Oleh karena itu, penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat, higienis, serta terampil dalam mengolah makanan (Permatasari; dkk, 2021:226)

Persyaratan penjamah pangan menurut Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan antara lain :

1. Harus sehat dan bebas dari penyakit menular (contohnya diare, demam tifoid/tifus, hepatitis A, dan lain-lain).
2. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
3. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker, dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
4. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja.
5. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
6. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
7. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros, dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
8. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
9. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan *sanitizer* terlebih dahulu.
10. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
11. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di Fasilitas Pelayanan Kesehatan.
12. Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.

13. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
14. Penjamah pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan penyuluhan keamanan pangan siap saji dan dikeluarkan sertifikat.

E. Peralatan

Penelitian dari Mandas et al pada tahun 2018 menunjukkan bahwa salah satu faktor penting untuk sanitasi tempat-tempat umum yaitu tempat cucian peralatan makan dan sumber air. (Syahlan; Joseph; Sumampouw, 2018)

Salah satu sumber utama pencemar dalam pengolahan pangan berasal dari penggunaan wadah serta peralatan pengolahan yang kotor dan mengandung mikroba dalam jumlah yang relatif tinggi. (Marsanti; Widiarini, 2018:16).

Menurut Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, peralatan yang memenuhi persyaratan higiene sanitasi meliputi :

1. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
2. Terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*). Peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai ulang
3. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.

5. Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
6. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin, dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
7. Khusus jasa boga golongan B dan C, memiliki thermometer yang berfungsi dan akurat.
8. Lemari pendingin dan *freezer* dijaga pada suhu yang benar.
9. Peralatan personal, peralatan kantor, dan lain-lain yang tidak diperlakukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
10. Wadah/pengangkut peralatan makan/minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.
11. Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendingin (kalibrasi).
12. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan desinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.

F. Sarana Penjaja

Gerai pangan jajanan adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi (tanpa pengolahan) bagi umum dan dikelola menggunakan perlengkapan permanen maupun semipermanen seperti tenda, gerobak, meja, kursi, keranjang, kendaraan dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai. TPP ini tidak memiliki proses pemasakan, tetapi hanya menjual pangan yang sudah siap dikonsumsi (contoh : menjual nasi uduk, atau snack). Gerai pangan jajanan

keliling adalah TPP yang produknya siap dikonsumsi bagi umum dengan ataupun tanpa proses pemasakan yang dikelola menggunakan perlengkapan semipermanen yang bergerak/berkeliling seperti gerobak/pikulan/kendaraan/alat angkut dan sejenisnya dengan atau tanpa roda atau dengan sarana lain yang sesuai. (Permenkes RI No.2/2023, II)

Makanan jajanan yang dijual dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran. Kebersihan sarana meliputi berbagai hal yang harus dipenuhi, antara lain:

1. Jalur penjualan yang dilalui memungkinkan pedagang untuk mengakses air yang aman dan jamban/toilet yang bisa digunakan oleh pedagang.
2. Kendaraan atau alat angkut yang digunakan dirancang sedemikian rupa tidak memungkinkan terjadinya kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
3. Tempat penyimpanan/pemajangan pangan harus dilengkapi penutup yang dirancang sedemikian rupa untuk dapat membuka agar tidak terjadi kontak dengan vektor dan binatang pembawa penyakit.
4. Tempat penyimpanan pangan matang dirancang sedemikian rupa menggunakan baut atau pengikat yang kuat, sehingga peralatan tersebut tidak bisa tumpah atau jatuh selama dalam perjalanan.
5. Tempat penyimpanan peralatan makanan terbuat dari bahan yang kuat, kedap air, yang dirancang sedemikian rupa sehingga tidak memungkinkan peralatan makan jatuh atau tercecer selama dalam

perjalanan dan mudah dibersihkan menggunakan disinfektan sebelum dan sesudah digunakan.

6. Dianjurkan menggunakan alat makan sekali pakai baik alami (daun) atau buatan yang memiliki logo tara pangan (*food grade*).
7. Kendaraan atau alat angkut yang digunakan dilengkapi dengan sarana sederhana untuk pencucian peralatan makan yang dibuat sedemikian rupa menggunakan air mengalir seperti pompa atau keran air.

G. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Pangan

Manusia merupakan sumber potensial mikroba penyebab penyakit yang ditularkan ke orang lain melalui makanan. Oleh sebab itu, penjamah makanan mempunyai peran krusial dalam memastikan keamanan pangan dalam operasional penyediaan pangan. Pengetahuan, sikap dan perilaku penjamah makanan selama menjalankan tugasnya dapat mempengaruhi kualitas makanan yang diperoleh (Alwi; Ismail; Palupi, 2019:73).

1. Pengetahuan Penjamah Pangan

Pengetahuan adalah hasil dari pemahaman, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia yaitu indera pengelihatannya, penciuman, pendengaran, rasa dan raba. (Pasanda, 2019:8)

Pengetahuan dilakukan sebelum melakukan suatu perbuatan secara sadar. Pengetahuan dapat diperoleh melalui informasi yang diberikan oleh tenaga kesehatan, orang tua, guru, buku, media massa, dan sumber lainnya. Pengetahuan juga dapat diperoleh melalui pengalaman. (Pasanda, 2019:8)

Pengetahuan merupakan hasil dari pengindraan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indra yang dimiliki, dimana pengetahuan dipengaruhi oleh seberapa besar intensitas perhatian terhadap objek (Rosiani; Bayhakki; Indra, 2020:11). Pengetahuan dibagi dalam 3 kategori, yaitu;

- a. Baik : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 76% - 100% dari seluruh pertanyaan.
- b. Cukup : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 56% - 75% dari seluruh pertanyaan.
- c. Kurang : Bila subyek mampu menjawab dengan benar 40% - 55% dari seluruh pertanyaan.

Pengetahuan penjamah adalah kemampuan penjamah untuk mengetahui higiene dan sanitasi makanan serta cara bertindak yang harus diketahui oleh penjamah makanan (Trigunarjo, 2020:117)

2. Perilaku Penjamah Pangan

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 dijelaskan bahwa perilaku pengolah makanan saat bekerja atau memasak makanan meliputi : tidak merokok, tidak makan atau mengunyah, tidak menggunakan perhiasan kecuali cincin kawin, selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/kamar mandi, selalu menggunakan pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar, serta selalu menggunakan pakaian yang bersih dan tidak banyak bicara serta selalu menutup mulut ketika batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau meninggalkan ruangan. (Mulyani, 2019:6)

Perilaku penjamah adalah hasil pengelompokan tindakan serta pengetahuan penjamah pangan. Perilaku penjamah dikatakan baik jika tindakan serta pengetahuannya baik. Sedangkan dikatakan buruk bila salah satu dan keduanya buruk. Tindakan penjamah yang dimaksud adalah sikap yang ditujukan kepada penjamah, seperti norma yang tak jarang dilakukan ketika menyentuh makanan. (Trigunarso, 2020:117)

Pada dasarnya bentuk perilaku dapat diamati melalui sikap dan tindakan. Pada pelaksanaannya perilaku dapat diartikan sebagai suatu respon seseorang terhadap rangsangan dari luar subjek. Respon ini berbentuk tindakan. Selanjutnya, berbentuk perilaku aktif yakni tindakan yang dapat diobservasi secara langsung dengan mata, sedangkan yang pasif yaitu yang terjadi di dalam diri manusia seperti berfikir, tanggapan atau sikap batin dan pengetahuan. Adapun bentuk operasional dari perilaku dikelompokkan menjadi tiga jenis yaitu:

- a. Perilaku dalam bentuk pengetahuan yaitu dengan mengetahui situasi rangsangan dari luar berupa segala hal dan kondisi baru yang perlu diketahui dan dikuasai dirinya.
- b. Perilaku dalam bentuk sikap yaitu tanggapan batin terhadap keadaan atau rangsangan dari luar atau lingkungan dari subyek yang terdiri dari :
 - 1) Lingkungan fisik yaitu lingkungan alam sehingga alam itu sendiri akan membentuk perilaku manusia yang hidup di dalamnya sesuai dengan sikap dan keadaan lingkungan tersebut.
 - 2) Lingkungan sosial budaya (non-fisik) mempunyai pengaruh yang kuat terhadap pembentukan perilaku manusia, lingkungan

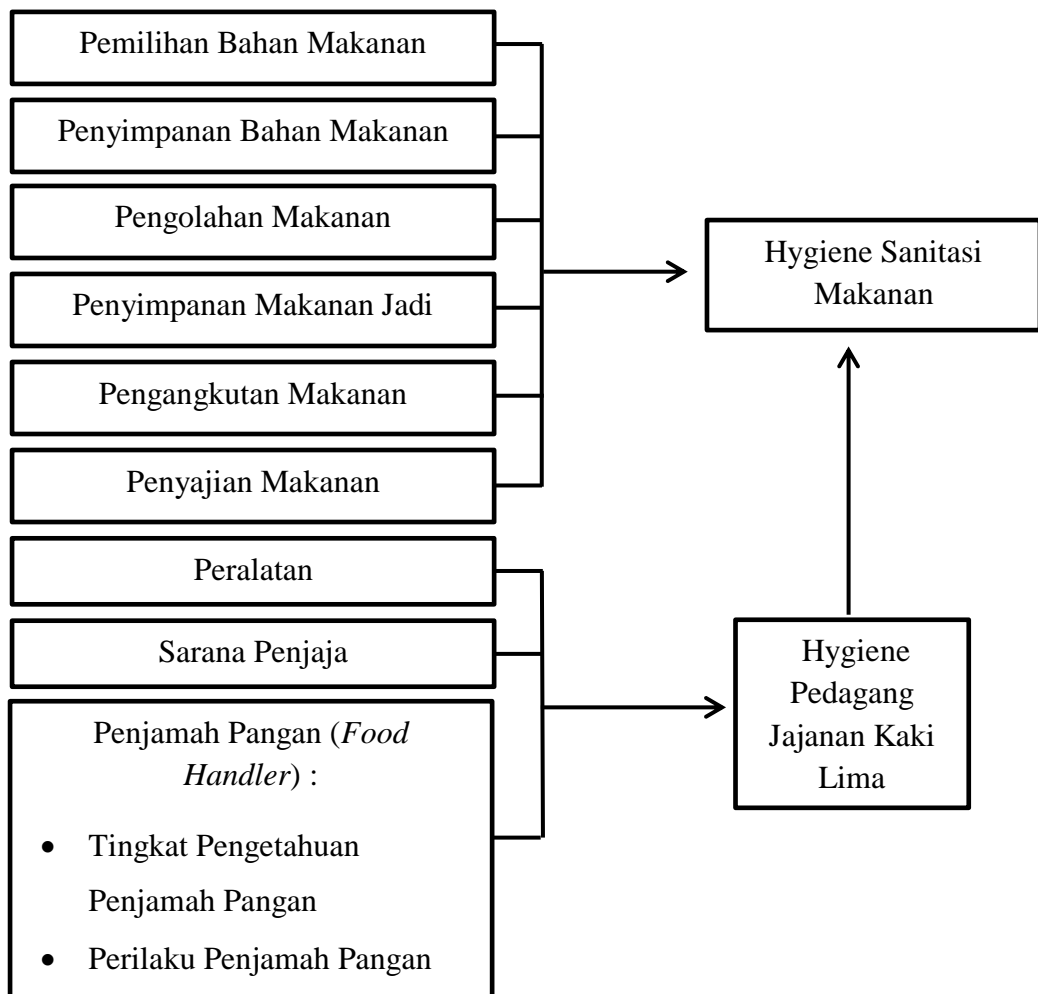
ini adalah keadaan masyarakat yang segala budidayanya dimana manusia itu lahir dan mengembangkan perilakunya.

- c. Perilaku dalam bentuk tindakan yang sudah konkrit yakni berupa tindakan (action) terhadap suatu rangsangan dari luar.

Pengukuran perilaku dapat dilakukan secara tidak langsung, yakni dengan wawancara terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa jam, hari, atau bulan yang lalu (recall). Pengukuran juga dapat dilakukan secara langsung yakni dengan mengobservasi tindakan atau kegiatan responden. (Safitri, 2018:22)

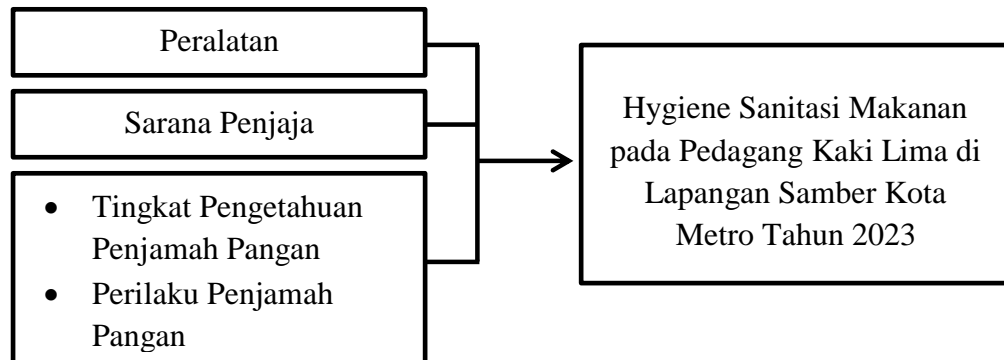
H. Kerangka Teori

Berdasarkan Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan, maka disusun kerangka teori sebagai berikut :



Gambar 2.1
Kerangka Teori

I. Kerangka Konsep



Gambar 2.2
Kerangka Konsep

K. Definisi Operasional

Tabel 2.1
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah pangan yang diperoleh dari pengindraan manusia mengenai hygiene penjamah pangan saat menangani atau menyajikan makanan.	Wawancara	Kuesioner	1. Baik, jika jawaban benar 8 – 10 dari seluruh pertanyaan. 2. Cukup, jika jawaban benar 5 – 7 dari seluruh pertanyaan. 3. Kurang, jika jawaban	Ordinal

					benar 0 – 4 dari seluruh pertanyaan.	
2.	Perilaku	Tindakan atau perbuatan nyata yang dilakukan penjamah pangan terhadap penerapan hygiene sanitasi saat menangani atau menyajikan makanan.	Observasi	Checklist	1. Kurang baik, jika < median 2. Baik, jika \geq median	Ordinal
3.	Peralatan	Barang yang digunakan oleh pedagang/penjamah saat menangani atau menyajikan makanan.	Observasi	Checklist	1. Kurang baik, jika < median 2. Baik, jika \geq median	Ordinal
4.	Sarana Penjaja	Suatu tempat atau fasilitas yang digunakan oleh pedagang kaki lima saat menangani atau menyajikan makanan.	Observasi	Checklist	1. Kurang baik, jika < median 2. Baik, jika \geq median	Ordinal

