

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penyelenggaraan Makanan**

##### **1. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes 2013). Salah satu contoh penyelenggaraan makanan institusi adalah kantin universitas (kampus). tujuan utama penyelenggaraan makanan adalah menyajikan makanan agar konsumen merasa puas (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan dalam rangka memenuhi asupan gizi setiap hari. Konsumsi pangan yang mengandung cukup energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh akan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan institusi Sifat penyelenggaraan makanan dapat dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan non komersial (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri, dikenal sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa catering atau jasa boga (Depkes,2007).

Penyelenggaraan makanan di sekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau outsourcing ke pihak jasa yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku (Aisyah 2014).

## **2. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Manajemen sistem penyelenggaraan makanan merupakan pendayagunaan makanan yang efektif, ekonomis dan ilmiah, mulai dari input yang terdiri dari aspek tenaga, dana, fasilitas, sarana, metode dan waktu kemudian proses yang terdiri dari penyusunan anggaran hingga penyaluran makan untuk mencapai output atau tujuan berupa penyelenggaraan makanan yang berkualitas dengan pelayanan yang layak atau efisien (Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, persiapan dan pemasakan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Selain untuk memenuhi kebutuhan gizi, penyelenggaraan makanan bertujuan untuk menyediakan makanan yang baik dari segi mutu maupun jumlahnya (Kustiyoasih, Adriani, & Nindya, 2017).

## **3. Tujuan Penyelenggaraan Makanan**

Tujuan dari penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan

standart *hygiene* dan sanitasi yang baik diantaranya menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang akan mendapatkan makanan secara *continue* serta mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi (Bacry & Intiyati, 2018).

#### **4. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Jenis penyelenggaraan makanan institusi, terdiri dari:

##### **a. Komersial**

Penyelenggaraan makanan komersial ini dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usaha ini seperti restaurant, snack bars, cafeteria, dan catering.

##### **b. Non Komersial**

Penyelenggaraan makanan non komersial ini dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan social yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada di dalam suatu tempat, yaitu asrama, panti asuhan, sekolah dan rumah sakit. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan.

##### **c. Semi Komersial**

Semi komersial adalah organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan social (masyarakat yang kurang mampu) agar tercukupi kebutuhannya (Kustiyoasih, Adriani, & Nindya, 2017).

#### **5. Standar Penyelenggaraan Makanan**

Standart yang diterapkan pada Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk peningkatkan keadaan gizi santri yang berada di asrama. Prinsip-prinsip yang diterapkan ialah antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi yang baik

Karakteristik penyelenggaraan makanan di pondok pesantren / asrama :

- a. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di asramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada.
- b. Melayani berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu.
- c. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi institusi, bila dipandang perlu dan terletak di tengah perdagangan/kota.
- d. Frekuensi makan 2-3 kali sehari, dengan atau tanpa slingan.
- e. Jumlah yang dilayani tetap.
- f. Macam pelayanan tergantung dari kebijakan dan peraturan asmara.
- g. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama.

Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan faktor yang penting, karena konsumennya mendapatkan kebutuhan gizi sehari dari penyelenggaraan makanan tersebut.(Bakri; Intiyati; Widartika, 2018).

## **B. Pengetahuan**

### **1. Pengertian Pengetahuan**

Pengetahuan (*knowledge*) adalah hasil tahu dari manusia yang sekedar menjawab pertanyaan “What”. Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan, penciuman, rasa, dan raba. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (Notoatmodjo, 2012).

Semakin baik tingkat pengetahuan seorang pengolah makanan maka akan berpengaruh besar terhadap personal hygiene atau perilaku pengolah makanan itu sendiri. Didapatkan hasil bahwa hubungan lama bekerja dengan penerapan hygiene sanitasi

pengolah makanan yaitu sebagian besar sudah bekerja lebih dari lima tahun semakin lama pengolah makanan bekerja maka akan semakin banyak pengalaman yang di dapatkan dan semakin baik pula perilaku higiene sanitasi serta semakin baik tingkat pengetahuannya (Notoatmodjo, 2012).

Domain yang penting untuk membentuk tindakan seseorang (*over behaviour*) adalah pengetahuan atau kognitif. Seseorang memiliki pengetahuan tentang suatu objek terdapat dua aspek yaitu aspek positif dan aspek negative. Aspek-aspek tersebut menentukan sikap atau tindakan seseorang, jika aspek positif lebih banyak dan objek yang diketahui, maka dapat menimbulkan sikap positif yang lebih banyak terhadap suatu objek (Notoatmodjo, 2012).

## **2. Tingkat Pengetahuan**

Menurut Notoatmodjo (2012) pengetahuan yang tercakup dalam kognitif mempunyai 6 tingkatan, yaitu :

a. Tahu (*know*)

Tahu yaitu mengingat suatu materi yang telah disampaikan sebelumnya. (Recall) mengingat kembali sesuatu materi yang telah disampaikan secara spesifik dari seluruh informasi yang diterima.

b. Memahami (*comprehension*)

Memahami yaitu suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui. Orang yang telah paham terhadap suatu objek harus mampu menjelaskan objek tersebut kepada orang lain.

c. Aplikasi (*application*)

Aplikasi yaitu kemampuan untuk menggunakan materi yang telah diketahui pada situasi atau kondisi yang sebenarnya.

d. Analisis (*analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan dalam memaparkan materi atau informasi yang telah diberikan, dan satu dengan yang lainnya masih berkaitan.

e. Sintesis (*synthesis*)

Sintesis suatu kemampuan untuk merencanakan, meringkas suatu tindakan terhadap keadaan kondisi disekitar yang berhubungan dengan informasi.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi kaitannya dengan penilaian terhadap suatu informasi. Penilaian tersebut didasarkan pada informasi yang diberikan dengan suatu keputusan yang ditentukan sendiri.

### 3. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pengetahuan

Faktor-faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu (Notoatmodjo, 2012):

a. Pendidikan

Suatu usaha untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan di dalam dan di luar sekolah dan berlangsung seumur hidup. Pengetahuan dapat di peroleh melalui *hygiene* formal dan *hygiene* non formal. Semakin tinggi *hygiene* seseorang maka semakin mudah orang tersebut menerima informasi. Seseorang berpendidikan rendah tidak selalu memiliki pengetahuan yang rendah.

b. Massa media/informasi

Media massa mempunyai pengaruh terhadap pengetahuan seseorang tentang inovasi baru. Televisi, radio, surat kabar, majalah, penyuluhan dan lain-lain merupakan sarana komunikasi dan memiliki pengaruh terhadap kepercayaan orang.

c. Sosial budaya dan ekonomi

Tradisi maupun kebiasaan di masyarakat yang dilakukan tanpa mengetahui *hygiene* tersebut akan

berpengaruh baik atau tidak. Status ekonomi menentukan fasilitas seseorang yang dibutuhkan, jika tangka ekonomi baik maka tingkat Pendidikan akan tinggi sehingga tingkat pengetahuan akan tinggi juga.

d. Lingkungan

Lingkungan fisik, biologis, maupun sosial merupakan lingkungan yang ada di sekitar masyarakat. Lingkungan mempengaruhi pengetahuan individu terjadi karena adanya respon timbal baik maupun tidak.

e. Pengalaman

Pengalaman adalah sumber pengetahuan yaitu dengan cara memperoleh kebenaran pengetahuan dengan mengulang Kembali pengetahuan yang diperoleh sebelumnya.

f. Usia

Pola pikir seseorang dipengaruhi oleh daya tangkap individu. Daya tangkap dan pola pikir yang berkembang terjadi pada usia yang semakin dewasa, sehingga pengetahuannya membaik. Pada usia 41-60 tahun seseorang hanya mempertahankan pengetahuan yang telah dicapai pada usia dewasa. Pada usia tua (>60) usia tersebut sudah tidak produktif lagi dan tinggal menikmati hasil dari proses belajar.

## C. *Hygiene Sanitasi*

### 1. *Pengertian Hygiene*

*Hygiene* merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit kaena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. Dalam hal ini juga termasuk pula melindungi, memelihara dan mempertinggi derajat kesehatan manusia (perorangan dan masyarakat) sedemikian rupa sehingga faktor lingkungan yang tidak menguntungkan tersebut, tidak sampai menimbulkan gangguan kesehatan. *Hygiene* adalah suatu pencegahan penyakit yang

menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada (Depkes RI, 2011).

Menurut Mundiatur (2018) makanan yang dikonsumsi sebaiknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk di makan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki, makanan tersebut bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya, bebas dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasite dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan, kriteria selanjutnya yaitu bebas dari mikroorganisme dan parasite yang menimbulkan penyakit yang diantarkan oleh makanan tersebut. *Hygiene* sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor resiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Depkes RI, 2011).

## **2. *Hygiene* Personal**

Syarat untuk penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan dalam mewujudkan kesehatan seseorang. Dibawah ini merupakan syarat tenaga penjamah makanan yang harus dipenuhi, sebagai berikut (Depkes RI, 2011).

- a. Sehat dan terbebas dari penyakit.
- b. Tidak menderita penyakit kulit, penyakit menular, scabies ataupun luka bakar.
- c. Seluruh badan, pakaian, dan individu, harus bersih.
- d. Memeriksa *hygiene* diri secara *hygiene*.
- e. Mengerti prosedur kerja dan pelayanan makanan yang benar
- f. Mengerti Teknik dan cara menerapkan *hygiene* sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.
- g. Berperilaku yang baik untuk mendukung penyehatan makanan.

## **3. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Personal *Hygiene***

Menurut Depkes (2013) Faktor – faktor yang mempengaruhi personal *hygiene* adalah:

a. Citra tubuh (*Body Image*)

Gambaran individu terhadap dirinya sangat mempengaruhi kebersihan diri misalnya karena adanya perubahan fisik sehingga individu tidak peduli dengan kebersihan dirinya.

b. Praktek sosial

Pada anak anak selalu dimanja dalam kebersihan diri, maka kemungkinan akan terjadi perubahan pola personal *hygiene* .

c. Status Sosial Ekonomi

Personal *hygiene* memerlukan alat dan bahan seperti sabun, pasta gigi, sikat gigi, shampo, alat mandi yang semuanya memerlukan uang untuk membeli semua peralatan yang dibutuhkan.

d. Pengetahuan

Pengetahuan personal *Hygiene* sangan penting kerana pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan.

e. Budaya

Budaya setiap masyarakat juga sangat bermacam-macam. Ada di sebagian masyarakat jika individu sakit tertentu tidak boleh dimandikan.

f. Kebiasaan Seseorang

Kebiasaan seseorang juga sangat berbeda-beda baik itu dalam hal perilaku, pengetahuan dan yang lainnya, seperti halnya dalam pemelihan sabun, shampo, dan pasta gigi setiap individu berbeda.

g. Kondisi Fisik atau Psikis

Pada keadaan tertentu/sakit kemampuan untuk merawat diri berkurang dan perlu bantuan untuk melakukannya (Hamzah, 2018).

#### 4. Standar *Hygiene* Sanitasi

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga adalah sebagai berikut (Kemenkes, 2011):

##### a. Persyaratan Teknik *Hygiene* Sanitasi

###### 1) Lokasi

Halaman bersih, tidak bersemak, tidak banyak lalat dan tersedia tempat sampah yang bersih dan tertutup, tidak terdapat tumpukan barang-barang yang dapat menjadi sarang tikus.

###### 2) Kontruksi

Bangunan untuk kegiatan jasadoga 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.

###### 3) Lantai

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

###### 4) 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.

##### b. Ruang Pengolahan Makanan

1) Luas tempat pengolahan makanan harus sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja dan pralatan yang ada di ruang pengolahan.

- 2) Luas lantai dapur yang bebas dari pelaratan minimal dua meter persegi (2 m<sup>2</sup>) untuk setiap orang pekerja
- 3) Ruang pengolah makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, dan kamar mandi.
- 4) Peralatan di ruang pengolah makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

c. Fasilitas Sanitasi

- 1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dan tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun. Saluran pembuangan tertutup, bak pembuangan air dan alat pengering.
- 2) Tempat cuci tangan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau dan dekat dengan tempat kerja.
- 3) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan dengan jumlah karyawan.
- 4) Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan.
- 5) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- 6) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah (an organik).
- 7) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah yang cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber produksi sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

d. Peralatan

- 1) Tersedianya tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan pangan.

- 2) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih / deterjen.
  - 3) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran serangga, tikus dan hewan lainnya.
- e. Ketenagaan
- 1) Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (carrier)
  - 2) Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
  - 3) Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat: sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan, sendok garpu.
  - 4) Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan : celemek/apron, tutup rambut, sepatu kedap air.
  - 5) Perilaku selama bekerja /mengelola makanan : tidak merokok, tidak makan / mengunyah, tidak memakai perhiasan, tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluannya.
  - 6) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
  - 7) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
  - 8) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat pengolahan makanan.
  - 9) Tidak banyak berbicara dan selalu menutup mulut pada saat batuk atau bersin dngan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan.

10) Tidak menyisir rambut di dekat makanan yang akan dan telah diolah

f. Makanan

1) Cemaran fisik seperti kaca , kerikil, potongan lidi, rambut, isi staples, dan sebagainya. Dengan pengelihatian secara seksama atau secara kasat mata

2) Cemaran kimia seperti Timah hitam, Arsenicum, Cadmium, Seng, Tembaga, Pestisida dan sebagainya. Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negatif

3) Cemaran bakteri seperti *Eschericia coli (E.coli)* dan sebagainya. Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan menunjukkan angka kuman E.coli 0 (nol)

g. Pengolahan makanan

1) Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran terhadap makanan dan dapat mencegah masuknya lalat, kecoa, tikus dan hewan lainnya.

2) Pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi risiko pencemaran makanan

3) 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

4) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.

- 5) Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
  - 6) 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).
  - 7) Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.
- h. Prioritas Dalam Memasak
- 1) Dahulukan memasak makanan yang tahan lama seperti goreng-gorengan yang kering.
  - 2) Makanan rawan seperti makanan berkuah dimasak paling akhir
  - 3) Simpan bahan makanan yang belum waktunya dimasak pada kulkas / lemari es
  - 4) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok.
  - 5) Mencicipi makanan menggunakan sendok yang selalu dicuci.
- i. *Hygiene* Penanganan Makanan
- 1) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.
- j. Penyimpanan Makanan Jadi/ Masak
- 1) Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.

- 2) 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.
- 3) Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

k. Cara Penyajian

- 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) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.
- 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.

### l. Pemeriksaan *Hygiene* Sanitasi

Pemeriksaan hygiene sanitasi dilakukan untuk menilai kelaikan persyaratan teknis fisik yaitu bangunan, peralatan dan ketenagaan serta persyaratan makanan dari cemaran kimia dan bakteriologis. Nilai pemeriksaan fisik ini dituangkan di dalam berita acara kelaikan

- 1) Golongan A1, minimal nilai 65 maksimal 70, atau 65 – 70%
- 2) Golongan A2, minimal nilai 70 maksimal 74, atau 70 – 74%
- 3) Golongan A3, minimal nilai 74 maksimal 83, atau 74 – 83%
- 4) Golongan B, minimal nilai 83 maksimal 92, atau 83 – 92%
- 5) Golongan C, minimal nilai 92 maksimal 100, atau rangking 92 –100%

### m. Pemilihan Bahan Makanan

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

## 5. *Hygiene Makanan*

Suatu kegiatan dan tindakan yang dilakukan untuk mencegah bahaya yang mungkin dapat terjadi di makanan. Berbagai *hygiene* yang dapat di ambil seperti :

- a. Menyingkirkan makanan basi.
- b. Menyimpan makanan dengan stainless countainer tertutup.
- c. Menyimpan secara terpisah makanan tersebut agar tidak terkontaminasi oleh makanan lain.
- d. Menyimpan pada suhu yang tepat sesuai prosedur penyimpanan.
- e. Memasak makanan secara cepat dan tidak terlalu lama jaraknya dengan saat disantap.
- f. Penyortiran bahan pada waktu, preparation, penyiangan.
- g. Tidak membiarkan makanan di luar tempat penyimpanan sehingga dapat di cemari bakteri atau mikroorganisme lain atau hewan-hewan berpenyakit.

Dibawah ini adalah kriteria makanan yang baik atau layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan bahaya (Depkes RI, 2006);

- a. Tepat pada derajat kematangan yang dikehendaki
- b. Terbebas dari pencemaran di setiap tahap pengolahan makanan hingga penyajian makanan
- c. Terbebas dari perubahan fisik ataupun kimia sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasite dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
- d. Terbebas dari mikroorganisme dan *hygiene* yang menimbulkan penyakit yang melalui makanan.

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 menyatakan syarat *hygiene* perilaku pejamah makanan pada kantin atau jasa boga, meliputi :

- a. Dalam mengolah makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung terhadap tubuh.

- b. Pencegahan kontak langsung dengan makanan dapat dilakukan dengan menggunakan sendok garpu, sarung tangan plastik, penjepit makanan dan lain sebagainya.
- c. Penjamah makanan saat bekerja wajib menggunakan APD (Alat Pelindung Diri).

Penjamah makanan wajib berperilaku yang baik, seperti:

- a. Dilarang makan atau menguyah makann kecil/permen
- b. Tidak diperkenankan memakai perhiasan seperti cincin, gelang, jam tangan.
- c. Dilarang bercakap-cakap.
- d. Selalu mencuci tangan menggunakan air mengalir sebelum dan sesudah bekerja.
- e. Kuku selalu dipotong bersih.
- f. Pakaian selalu bersih.

Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, tentang pedoman persyaratan sanitasi makanan jajanan. Persyaratan yang wajib di penuhi oleh penjamah makanan yaitu :

- a. Tidak sakit yang mudah menular misalnya (batuk, pilek, influenza, dan lain-lain)
- b. Menutup luka pada bagian terbuka misalnya (bisul, luka tergores).
- c. Menjaga kebersihan diri penjamah makanan.
- d. Memakai (APD) seperti celemek, masker, sarung tangan, dan penutup kepala.
- e. Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan.
- f. Tidak merokok, dan menjaga kebersihan anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya).
- g. Tidak batuk atau bersin di depan makanan yang disajikan dan selalu menutup mulut atau hidung.

## **6. Pengertian Sanitasi**

Sanitasi sebagai bagian penting yang berkaitan dengan pengolahan makanan yang sesuai dengan persyaratan yang ada. Sanitasi makanan

adalah upaya untuk menjaga kebersihan dan keamanan makanan agar tidak terjadi keracunan dan penyakit pada manusia akibat makanan. Higiene sanitasi makanan adalah upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan makanan, melalui pengendalian faktor lingkungan dari makanan yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit dan gangguan kesehatan. Sanitasi yang baik dapat mencegah penyakit yang terdapat di bahan makanan. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (W.Trianti, 2017).

### **7. Prinsip Dasar Sanitasi**

Prinsip Dasar Sanitasi Prinsip dasar sanitasi meliputi dua hal, yaitu membersihkan dan sanitasi. Membersihkan yaitu menghilangkan mikroba yang berasal dari sisa makanan dan tanah yang mungkin menjadi media yang baik bagi pertumbuhan mikroba. Sanitasi merupakan langkah menggunakan zat kimia dan atau metode fisika untuk menghilangkan sebagian besar mikroba yang tertinggal pada permukaan alat dan mesin pengolah makanan (D. W. P. Irawan, 2016).

### **8. Jenis-Jenis Sanitasi**

Sanitasi memiliki beberapa jenis. Menurut *Public Health*, berikut 7 jenis sanitasi:

#### **a. Sanitasi Dasar**

Sanitasi dasar adalah syarat kesehatan lingkungan minimal yang harus dimiliki setiap keluarga untuk memenuhi keperluan sehari-harinya. Sanitasi dasar ini meliputi penyediaan air bersih, sarana jamban keluarga, sarana pembuangan sampah, dan sarana pembuangan air limbah.

#### **b. Sanitasi Lingkungan**

Sanitasi lingkungan merupakan salah satu usaha untuk mencapai lingkungan sehat melalui pengendalian faktor lingkungan fisik, khususnya yang mempunyai dampak merusak perkembangan fisik kesehatan dan kelangsungan hidup manusia. Ruang lingkup kesehatan lingkungan itu mencakup perumahan,

pembuangan kotoran manusia, penyediaan air bersih, dan sebagainya.

c. Sanitasi Berbasis Wadah

Sanitasi berbasis wadah ini mengacu pada sistem sanitasi di mana kotoran manusia dikumpulkan dalam wadah (kontainer) yang dapat ditutup dan dapat dilepas yang diangkut ke fasilitas pengolahan. Sanitasi berbasis wadah ini biasanya diberikan sebagai layanan yang melibatkan penyediaan toilet portabel, dan pengumpulan kotoran yang ditanggung pengguna.

Dengan lingkungan yang sesuai, sistem sanitasi ini bisa digunakan untuk menyediakan pengumpulan, pengangkutan, dan pengolahan kotoran yang aman bagi penduduk perkotaan berpenghasilan rendah dengan biaya yang lebih murah dibandingkan memasang dan memelihara saluran pembuangan.

d. Sanitasi Berbasis Masyarakat

Sanitasi berbasis masyarakat merupakan salah satu pendekatan untuk mengubah perilaku, khususnya masyarakat perkotaan dengan proses 'pemicu' yang mengarah pada kebiasaan buang air besar sembarangan. Sistem sanitasi ini menggunakan pendekatan yang berfokus pada perubahan perilaku dan kesadaran masyarakat bukan pembangunan sarana secara fisik.

e. Sanitasi Ekologis

Menurut Yeang (2006) dalam Jurnal Ronim Agung yang diterbitkan Universitas Negeri Semarang, sanitasi ekologis adalah suatu sistem yang memanfaatkan limbah manusia dan mengubahnya menjadi sumber energi yang berharga yang dapat digunakan untuk pertanian tanpa menimbulkan polusi dan menghemat air serta mencegah pencemaran air.

Teknologi pengolahan limbah yang bisa digunakan dalam sanitasi ekologis di antaranya menggunakan bakteri pencerna limbah, dan fermentasi sampah menggunakan anaerobik yang menghasilkan biogas.

#### f. Sanitasi Darurat

Sanitasi darurat biasanya dilakukan saat terjadi bencana alam atau bantuan di lokasi pengungsian. Ada tiga fase darurat yakni fase segera, jangka pendek, dan jangka panjang. Berikut penjelasannya:

##### 1) Fase Darurat

Pada tahap ini fokus tindakan pada pengelolaan buang air besar sembarangan, jamban dasar, toilet ember.

##### 2) Fase Jangka Pendek

Pada fase ini bisa jadi melibatkan teknologi seperti toilet kering yang mengalihkan urine, tangki septik, sistem air limbah yang terdesentralisasi. Penyediaan tempat cuci tangan dan pengelolaan tinja menjadi bagian dari fase ini.

##### 3) Fase Jangka Panjang

Pada tahap ini meliputi upaya pemulihan dan penyelesaian. Fase ini bertujuan untuk mempertahankan kesehatan dan kesejahteraan penduduk terdampak.

#### 7. Sanitasi Kering

Sanitasi kering merupakan salah satu jenis sanitasi yang tidak terlalu populer. Sistem sanitasi ini biasanya mengacu pada sistem yang menggunakan jenis toilet kering dan tidak ada saluran pembuangan untuk mengangkut kotoran. Seringkali yang dimaksud dengan sanitasi kering ini adalah sanitasi yang menggunakan toilet kering dan mengalihkan urine.

### **D. Perilaku Penjamah Makanan**

#### **1. Pengertian Perilaku**

Perilaku seseorang hasil dari pengalaman manusia itu sendiri serta interaksi manusia dengan lingkungan yang meliputi pengetahuan, sikap dan tindakan. Perilaku juga dapat diartikan respon seorang individu terhadap stimulus yang diterima yang dapat berasal dari dalam dirinya maupun luar. Respon yang diterima dapat bersifat pasif atau tanpa tindakan meliputi (berpendapat, berpikir, bersikap) dapat

juga aktif dengan tindakan. Perilaku yang dapat dilihat disebut juga perilaku aktif, sedangkan perilaku yang tidak tampak disebut perilaku pasif, meliputi motivasi, pengetahuan dan persepsi. Menurut ahli bentuk perilaku tersebut dibagi dalam 3 domain yaitu tindakan, pengetahuan dan sikap atau *practice, knowledge, attitude* (Sarwono, 2017).

## **2. Factor-faktor Yang Mempengaruhi Perilaku**

Faktor perilaku dan non perilaku merupakan faktor penyebab masalah kesehatan. Ada 3 faktor perilaku mempengaruhi perilaku kesehatan, Menurut Green yang dikutip Notoadmodjo (2014):

- a. Faktor predisposisi (*predisposing factor*) Faktor-faktor yang meliputi sikap, pengetahuan, keyakinan, kepercayaan, nilai-nilai, status ekonomi, umur, jenis kelamin, dan lain-lain. Faktor tersebut lebih bersifat diri individu.
- b. Faktor pemungkin (*enabling factor*) Faktor-faktor yang meliputi lingkungan fisik, sarana dan prasarana atau fasilitas, transportasi, dana, kebijakan pemerintah dan lainnya.
- c. Faktor-faktor yang meliputi sikap dan perilaku kesehatan atau petugas yang lainnya yang mendorong terjadinya perilaku kesehatan, UU tentang peraturan dari pemerintah maupun dari pusat yang berkaitan dengan kesehatan.

## **3. Pengukuran Perilaku**

Perilaku dapat diukur melalui dua cara yaitu secara langsung dengan pengamatan atau observasi yang mengamati langsung tindakan subyek tersebut. Sedangkan secara tidak langsung dengan metode mengingat kembali (*recall*), yaitu dengan cara melalui pertanyaan-pertanyaan kepada subyek yang berisi tentang apa yang telah dilakukan berkaitan dengan suatu obyek (Notoatmodjo, 2012).

## **E. Perilaku Personal**

### **1. Personal Hygiene**

Hygiene dan sanitasi memiliki hubungan yang sangat erat dan saling berhubungan satu sama lain. Hygiene adalah upaya kesehatan

dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Sehingga dapat disimpulkan bahwa, hygiene fokus pada aktivitas manusia dan sanitasi fokus ke lingkungan manusia.

Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani yang berarti personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Jadi personal hygiene adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis. Cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka disebut hygiene perorangan (Trigunarso, S. I. 2020).

## **2. Syarat-syarat Personal Hygiene**

- a. Mencuci tangan sebelum dan sesudah makan
- b. Kebersihan dan kesehatan diri

## **3. Tujuan Personal Hygiene**

Untuk mewujudkan personal *hygiene* tentu ada tujuan yang di capai

- a. Meningkatkan kesehatan derajat seseorang
- b. Memelihara kesehatan diri seseorang
- c. Memperbaiki kekurangan pada personal *hygiene* seseorang
- d. Mencegah timbulnya penyakit
- e. Menumbuhkan kepercayaan diri seseorang

## **F. Lama Bekerja**

### **1. Pengertian Lama Bekerja**

Lama kerja merupakan lamanya seseorang bekerja di suatu tempat yang lamanya diukur dari awal seseorang tersebut bekerja hingga jangka waktu tertentu. Lama kerja setiap karyawan akan berbeda beda dari karyawan satu dengan karyawan lainnya. Hal ini disebabkan lama kerja karyawan juga ditentukan oleh beberapa faktor yang mempengaruhi karyawan untuk tetap pada pekerjaannya sekarang atau berhenti dan mencari pekerjaan baru (Handoko, 2017). Durasi kerja adalah rentan waktu atau lamanya sesuatu hal terjadi atau berlangsung

dimana hal ini biasanya dikaitkan dengan tingkat pendidikan dan pengetahuan tentang hal-hal tertentu.

Tidak semua durasi kerja akan di hitung berdasarkan hari (seperti di tempat kerja pada umumnya). Untuk status keanggotaan tertentu, durasi kerja mungkin akan di hitung berdasarkan jam, ataupun ketetapan waktu yang lain nya (Handoko, 2017). Dan diketahui bahwa pengalaman kerja 1 tahun keatas akan mempengaruhi tingkat pengetahuan dan pengalaman kerja seseorang kearah baik (Handoko, 2017).

## **2. Faktor yang Mempengaruhi Lama Bekerja**

Menurut (Handoko, 2017) faktor-faktor yang mempengaruhi lama bekerja diantaranya :

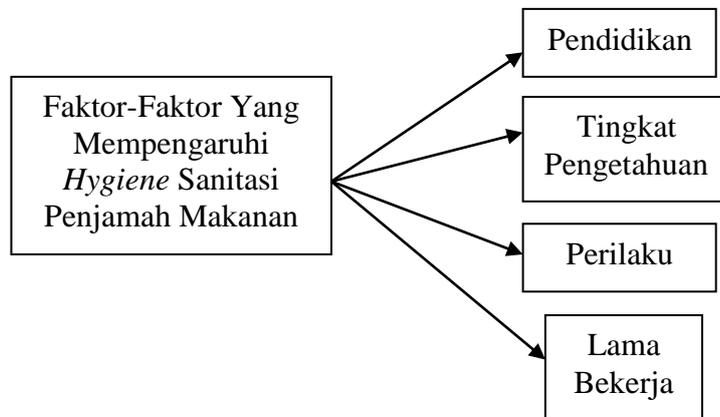
- a. Tingkat kepuasan kerja karyawan
- b. Stress lingkungan kerja karyawan
- c. Pengembangan karir karyawan
- d. Kompensasi hasil kerja yang diberikan kepada karyawan.

## **3. Klasifikasi Lama Bekerja**

Menurut (Handoko, 2017) dapat dikategorikan menjadi 4 yaitu sebagai berikut :

- a. Lama bekerja kategori baru : 0- 1 tahun
- b. Lama bekerja kategori sedang pertama : 1-2 tahun
- c. Lama bekerja kategori sedang kedua : 3 – 4 tahun
- d. Lama bekerja kategori lama : > 4 tahun

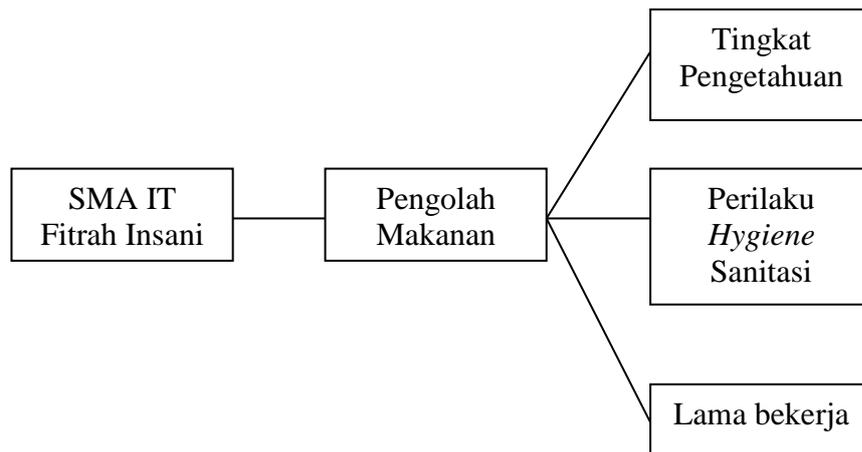
### G. Kerangka Teori



Gambar 1  
Kerangka teori

Sumber: (Mulyaningsih, 2006), (Zulfa, 2011), (W.Trianti, 2017)

### H. Kerangka Konsep



Gambar 2  
Kerangka Konsep

## H. Definisi Operasional

Tabel 1.  
Definisi Operasional

No	Variable	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Tingkat Pengetahuan	Pengetahuan penjamah makanan tentang <i>hygiene</i> sanitasi penyelenggara -an makanan.	Kuisisioner	Angket	1. "0" Kurang: Jika nilaiya < 60% 2. "1" Cukup: Jika nilainya 60 – 75% 3. "2" Baik : Jika nilainya > 76-100%  Sumber : (Arikunto, 2013)	Ordinal
2.	Perilaku <i>Hygiene</i> Sanitasi	Suatu tindakan atau aktivitas dari tenaga penjamah makanan yang dilihat dari <i>hygiene</i> sanitasi pada penjamah makanan.	Form Ceklis	Observasi	1. "0" Kurang: Jika nilaiya < 60% 2. "1" Cukup: Jika nilainya 60 – 75% 3. "2" Baik : Jika nilainya > 76-100%  Sumber : (Arikunto, 2013)	Ordinal
3.	Lama Bekerja	Seberapa lama pegawai penjamah makanan di asrama bekerja	Kuisisioner	Wawancara	1. Lama bekerja kategori baru : 0- 1 tahun 2. Lama bekerja kategori sedang : 1-4 tahun 3. Lama bekerja kategori lama : > 4 tahun  (Handoko, 2017)	Rasio