

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene

1. Pengertian Hygiene

Menurut Streeth, J.A. and South gate, H.A, (1986) kata “hygiene” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, Hygiene berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit). Arti lain dari Hygiene ada beberapa yaitu :

- a. Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
- b. Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
- c. Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.
- d. Menurut Brownell, hygiene adalah bagaimana caranya orang memelihara dan melindungi kesehatan.
- e. Menurut Gosh, hygiene adalah suatu ilmu kesehatan yang mencakup seluruh faktor yang membantu/mendorong adanya kehidupan yang sehat baik perorangan maupun melalui masyarakat.

Hygiene adalah usaha kegiatan preventif yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia (Richard Sihite, 2000).

Personal hygiene adalah perawatan diri dimana individu mempertahankan kesehatannya dan dipengaruhi oleh nilai serta keterampilannya. Menurut Mosby bahwa : “kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dasar kesehatan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dasar kesehatan seseorang untuk kesehatan fisik dan kesehatan psikis” (dalam Prista 2007 : 3).

Masalah hygiene tidak dapat dipisahkan dengan masalah sanitasi dan pada kegiatan pengolahan makanan masalah sanitasi dan hygiene dilaksanakan bersama-sama. Kebiasaan hidup bersih, bekerja bersih sangat membantu dalam mengolah makanan yang bersih pula (Richard Sihite, 2000). Hygiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana *Escherichia coli* sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (*food borne diseases*). *E-coli* dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang diujakannya (Riyan, 2014). Perilaku kebersihan diri dapat

dipengaruhi oleh nilai serta kebiasaan yang dianut individu, disamping faktor budaya, sosial, norma keluarga, tingkat pendidikan, status ekonomi dan lain sebagainya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi personal hygiene antara lain:

a. Citra tubuh (*body image*)

Penampilan umum penjamah makanan dapat menggambarkan pentingnya personal hygiene pada orang tersebut. Citra tubuh merupakan konsep subjektif seseorang tentang penampilan fisiknya. Personal hygiene yang baik akan mempengaruhi terhadap peningkatan citra tubuh. *Body image* seseorang berpengaruh dalam pemenuhan personal hygiene karena adanya perubahan fisik sehingga individu tidak peduli terhadap kebersihan.

b. Praktik sosial

Kelompok-kelompok sosial merupakan suatu wadah seorang penjamah makanan yang dapat berhubungan dan mempengaruhi bagaimana penjamah makanan dalam makanan dalam pelaksanaan praktik personal hygiene.

c. Status sosial ekonomi

Pendapatan keluarga akan mempengaruhi kemampuan keluarga untuk menyediakan fasilitas dan kebutuhan-kebutuhan yang diperlukan untuk menunjang hidup dan kelangsungan hidup keluarga. Sumber daya ekonomi seseorang mempengaruhi jenis dan tingkatan praktik personal hygiene.

d. Pengetahuan

Pengetahuan tentang personal hygiene sangat penting, karena pengetahuan yang baik dapat meningkatkan kesehatan. Pengetahuan tentang pentingnya personal hygiene dan implementasinya bagi kesehatan mempengaruhi praktik personal hygiene. Kendati demikian, pengetahuan itu sendiri tidaklah cukup, penjamah makanan juga harus termotivasi untuk memelihara personal hygienenya. Individu dengan pengetahuan tentang pentingnya personal hygiene akan selalu menjaga kebersihan dirinya untuk mencegah dari kondisi atau keadaan sakit.

e. Kebudayaan

Kebudayaan dan nilai pribadi mempengaruhi kemampuan perilaku personal hygiene. Seseorang dari latar belakang kebudayaan yang berbeda, mengikuti praktik personal hygiene yang berbeda. Keyakinan yang didasari budaya sering menentukan definisi tentang kesehatan dan perawatan diri.

f. Kebiasaan seseorang

Kebiasaan seseorang akan mempengaruhi tindakan orang tersebut dalam kehidupan sehari-hari. Sama halnya dengan penjamah makanan yang tidak menerapkan personal hygiene dalam mengolah makanan akan menjadi sebuah kebiasaan jika hal itu dilakukan secara terus menerus sehingga mempengaruhi kesehatan penjamah makanan itu sendiri dan kualitas pangan yang dihasilkan.

2. Persyaratan Personal Hygiene

Berdasarkan peraturan perundang-undangan hygiene dan sanitasi makanan, Kepmenkes nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Hygiene tenaga penjamah makanan dengan tujuan untuk mewujudkan penyehatan perorangan yang layak dalam penyelenggaraan makanan, diperlukan tenaga penjamah yang memenuhi syarat sebagai berikut tidak menderita penyakit mudah menular, menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya), memakai celemek dan tutup kepala, mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan, menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan, tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut, atau bagian lainnya), tidak batuk atau bersin dihadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung (Yulianto, 2015).

Keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan atau kontaminasi mikroba patogen melalui makanan adalah sebagai berikut :

a. Tidak menderita penyakit mudah menular

Penjamah makanan yang menderita penyakit mudah menular seperti batuk, pilek dianjurkan untuk tidak bekerja sebagai penjamah

dikarenakan dapat menyebarkan bakteri dan mengkontaminasi makanan yang akan diolah.

b. Menutup luka

Penjamah makanan dianjurkan untuk menutup luka bertujuan agar bakteri dari luka tersebut tidak terkontaminasi oleh makanan.

c. Menjaga kebersihan tangan, kuku, pakaian dan perhiasan

Penjamah makanan hendaknya menggunakan pakaian dengan ukuran besar yang pas tidak terlalu besar. Ukuran pakaian yang terlalu besar bisa berbahaya karena melambai-lambai tidak terkontrol sehingga berperan sebagai pembawa kotoran yang menyebabkan kontaminasi. Penjamah makanan pengolahan pangan hendaknya tidak mengenakan jam tangan, kalung, anting, cincin, dan lain-lain benda kecil yang mudah putus dan hilang. Pakaian terutama yang terbuat dari bahan yang bersifat menyerap (misalnya wol), penggantian dan pencucian pakaian secara periodik akan mengurangi risiko kontaminasi.

d. Memakai celemek dan tutup kepala

Memakai tutup kepala untuk mencegah kebiasaan mengusap dan menggaruk rambut. Celemek dan tutup kepala harus diganti setelah mengolah makanan, jika persediaan celemek dan tutup kepala sedikit, setelah dipakai celemek dan tutup kepala dicuci kemudian disterilisasi agar mikroorganisme yang berada pada celemek dan tutup kepala menjadi hilang, sehingga tidak menimbulkan kontaminasi silang pada makanan. Penutup kepala membantu mencegah rambut masuk ke

dalam makanan, membantu 20 menyerap keringat yang ada di dahi, mencegah kontaminasi *staphylococci*, menjaga rambut bebas dari kotoran rambut dan mencegah terjeratnya rambut dari mesin.

e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan

Menurut Depkes RI (2006) hendaknya tangan selalu dicuci sebelum bekerja, sesudah menangani bahan makanan kotor/mentah atau terkontaminasi, setelah dari kamar kecil, setelah tangan digunakan untuk menggaruk, batuk atau bersin dan setelah makanan atau merokok. Kebersihan tangan penjamah makanan yang bekerja mengolah dan memproduksi pangan sangat penting karena itu perlu mendapatkan perhatian khusus.

f. Memakai sarung tangan

Penjamah makanan yang menderita luka di tangan tetapi tidak infeksi masih diperbolehkan bekerja tetapi harus menggunakan sarung tangan (glove). Selain itu penjamah makanan disarankan tidak menggunakan cat kuku jika terpaksa harus memakai cat kuku maka penggunaan sarung tangan karet menjadi keharusan. Penggunaan sarung tangan diwajibkan untuk sekali pakai saja, setelah bekerja sarung tangan diganti.

g. Masker (penutup mulut)

Penggunaan masker penting dilakukan karena daerah-daerah mulut hidung dan tenggorokan dari manusia normal penuh dengan mikroba dari berbagai jenis. Beberapa mikroba yang ada salah satunya adalah

mikroba *staphylococcus aureus* yang berada dalam saluran pernapasan dari manusia. Masker yang sudah digunakan diganti dan tidak boleh dipakai secara berulang, karena dapat menimbulkan bau yang tidak enak, disamping itu mikroba yang sudah dikeluarkan saat bernafas menempel pada masker, dan dapat menimbulkan penyakit pernapasan.

h. Tidak merokok

Penjamah makanan sama sekali tidak diizinkan merokok selama bekerja, baik waktu mengolah maupun mencuci peralatan. Merokok merupakan mata rantai dari bibir dan tangan dan kemudian ke makanan (Depkes RI, 2006).

3. Hygiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan merupakan orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan serta peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan, sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah penting dan menjadi salah satu faktor dalam penyediaan makanan atau minuman yang memenuhi syarat kesehatan. Personal hygiene dan perilaku sehat penjamah makanan harus diperhatikan. Penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan serta memiliki kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat (Febria Agustina, 2009).

Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan bakteri. Dengan demikian penjamah makanan sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit (WHO, 2005).

Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Penjamah makanan jajanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan jajanan harus memenuhi persyaratan antara lain (Bab II Pasal 2) :

1. Tidak menderita penyakit mudah menular misal : batuk, pilek, influenza, diare, penyakit perut sejenisnya;
2. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul atau luka lainnya);
3. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian;
4. Memakai celemek, dan tutup kepala;
5. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan;
6. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan, atau dengan alas tangan;
7. Tidak sambil merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut atau bagian lainnya);
8. Tidak batuk atau bersin di hadapan makanan jajanan yang disajikan dan atau tanpa menutup mulut atau hidung.

4. Hygiene Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan kumpulan metode dan teknik yang digunakan untuk mengubah bahan mentah menjadi makanan atau mengubah makanan menjadi bentuk lain untuk konsumsi oleh manusia atau hewan di rumah atau oleh industri pengolah makanan. Pengolahan makanan membutuhkan ladang bersih dan telah panen atau produk hewan yang disembelih dan penjual daging menggunakannya untuk memproduksi sebuah produk makanan yang menarik, dapat dipasarkan dan tahan lama. Proses yang sama digunakan untuk membuat pakan hewan (Titin Agustina, 2005).

Semua jenis bahan makanan perlu mendapatkan perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, makanan dalam kaleng, buah dan sebagainya. Bahan makanan yang baik terkadang tidak mudah kita temui, karena jaringan perjalanan makanan yang begitu panjang dan melalui jaringan perdagangan yang begitu luas. Salah satu upaya agar mendapatkan bahan makanan yang baik adalah menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas karena kurang dapat dipertanggungjawabkan secara kualitasnya (Hari Purnomo dan Adiono, 2009).

Menurut Titin Agustina (2005) pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga (3) hal yang perlu perhatian yaitu:

a. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur. Dapur mempunyai peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan, karena itu kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan. Dapur yang baik harus memenuhi persyaratan sanitasi.

b. Tenaga Pengolah Makanan / Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil. Seorang penjamah makanan harus beranggapan bahwa sanitasi makanan harus merupakan pandangan hidupnya serta menyadari akan pentingnya sanitasi makanan, hygiene perorangan dan mempunyai kebiasaan bekerja, minat maupun perilaku sehat. Pemeliharaan kebersihan penjamah makanan, penanganan makanan secara higienis dan hygiene perorangan dapat mengatasi masalah kontaminasi makanan dengan kuman. Dengan demikian kebersihan penjamah makanan adalah sangat penting untuk diperhatikan karena merupakan sumber potensial dalam mata rantai

perpindahan bakteri ke dalam makanan sebagai penyebab penyakit. WHO (2005) menyebutkan penjamah makanan menjadi penyebab potensial terjadinya kontaminasi makanan apabila:

- 1) Menderita penyakit tertentu;
- 2) Kulit, tangan, jari-jari dan kuku banyak mengandung bakteri
- 3) Apabila batuk, bersin maka akan menyebarkan bakteri;
- 4) Akan menyebabkan kontaminasi silang apabila setelah memegang sesuatu kemudian menyajikan makanan.

c. Cara Pengolahan Makanan

Cara pengolahan makanan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikuti kaidah atau prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi yang baik atau disebut GMP (*Good Manufacturing Practice*) (Titin Agustina, 2005).

5. Hygiene Peralatan Makanan

Peralatan yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan makanan jajanan harus sesuai dengan peruntukannya dan memenuhi persyaratan hygiene sanitasi. Untuk menjaga peralatan tersebut, maka peralatan yang sudah dipakai dicuci dengan air bersih dan dengan sabun, lalu dikeringkan dengan alat pengering/lap yang bersih dan kemudian peralatan yang sudah bersih tersebut disimpan di tempat yang bebas pencemaran. Pedagang dilarang menggunakan kembali peralatan yang dirancang hanya untuk sekali pakai. Peralatan dalam usaha pengolahan makanan terbagi menjadi empat bagian, yaitu peralatan pemanas, peralatan pengolahan, peralatan

penyimpanan dan peralatan pembantu pengolahan. Peralatan berperan penting dalam usaha penyehatan makanan sehingga sanitasi dan hygiene peralatan yang digunakan sangat penting untuk diperhatikan. Peralatan masak atau makan yang dipilih harus mudah dibersihkan. Kebersihan peralatan tersebut harus senantiasa diperhatikan khususnya saat akan digunakan. Program pemeliharaan peralatan juga sangat penting untuk mempertahankan daya pakai alat. Salah satu usaha untuk menjaga sanitasi dan hygiene peralatan adalah dengan melakukan pencucian alat. Mencuci berarti membersihkan atau membuat jadi bersih. Teknik pencucian yang benar akan menjadikan hasil akhir yang sehat dan aman. Berikut adalah tahap-tahap dalam proses pencucian antara lain :

a. Scraping

Scraping adalah memisahkan segala kotoran dan sisa-sisa makanan yang terdapat pada peralatan yang akan dicuci, seperti sisa makanan diatas piring, sendok, panci, dan lain-lain.

b. Flushing dan Soaking

Flushing adalah mengguyur air diatas peralatan yang akan dicuci sehingga seluruh permukaan peralatan bersih dari sisa. Perendaman (soaking) adalah merendam alat didalam air, dengan maksud agar air meresap kedalam sisa makanan yang menempel atau mengeras pada peralatan sehingga terlepas dari permukaan alat dan mudah dibersihkan suatu perendaman tergantung dengan kondisi peralatan. Perendaman dengan media air panas (60°C) akan lebih cepat

dari pada air dingin. Minimal waktu perendaman biasanya selama 30 sampai 60 menit.

c. Washing

Washing adalah mencuci peralatan dengan cara menggosok dan melarutkan sisa makanan dengan zat pencuci, seperti detergen cair atau bubuk yang mudah larut dalam air sehingga meminimalkan kemungkinan membekasnya noda pada peralatan tersebut. Pada tahap pengosokan ini, bagian-bagian peralatan yang perlu dibersihkan dengan cermat adalah bagian peralatan yang kontak dengan makanan (permukaan tempat makanan), bagian peralatan yang kontak langsung dengan tubuh (misalnya bibir gelas dan ujung sendok), dan bagian yang tidak rata (bergerigi, berukir dan berpori)

d. Rinsing

Rinsing adalah mencuci peralatan yang telah digosok dengan detergen hingga bersih, dengan cara dibilas menggunakan air bersih. Pada tahap ini, penggunaan air harus banyak dan mengalir. Setiap peralatan yang dibilas harus digosok-gosok dengan tangan bersih hingga terasa kesat (tidak licin).

e. Sanitizing

Sanitizing adalah tindakan sanitasi untuk membebashamakan peralatan setelah dicuci. Peralatan yang telah selesai dicuci harus aman dari mikroba dengan cara sanitasi atau dikenal dengan desinfeksi.

f. Toweling

Mengeringkan dengan menggunakan kain atau handuk (towel) dengan maksud menghilangkan sisa-sisa kotoran yang mungkin masih menempel sebagai akibat proses pencucian, seperti noda detergen, noda chlor.

6. Hygiene Bahan dan Penyajian Makanan

Air yang digunakan dalam penanganan makanan jajanan harus air yang memenuhi standar dan persyaratan hygiene sanitasi yang berlaku bagi air bersih atau air minum. Air bersih yang digunakan untuk membuat minuman harus dimasak sampai mendidih. Semua bahan yang diolah menjadi makanan jajanan harus dalam keadaan baik mutunya, segar dan tidak busuk. Semua bahan olahan dalam kemasan yang diolah menjadi makanan jajanan harus bahan olahan yang terdaftar di Departemen Kesehatan, tidak kadaluwarsa, tidak cacat atau tidak rusak.

Penggunaan bahan tambahan makanan dan bahan penolong yang digunakan dalam mengolah makanan jajanan harus sesuai dengan ketentuan perundang-undangan yang berlaku. Bahan makanan, serta bahan tambahan makanan dan bahan penolong makanan jajanan siap saji harus disimpan secara terpisah. Bahan makanan yang cepat rusak atau cepat membusuk harus disimpan dalam wadah terpisah. Makanan jajanan yang disajikan harus dengan tempat/alat perlengkapan yang bersih, dan aman bagi kesehatan. Makanan jajanan yang dijajakan harus dalam keadaan terbungkus dan atau tertutup. Pembungkus yang digunakan dan

atau tutup makanan jajanan harus dalam keadaan bersih dan tidak mencemari makanan.

Makanan jajanan yang diangkut, harus dalam keadaan tertutup atau terbungkus dan dalam wadah yang bersih. Makanan jajanan yang diangkut harus dalam wadah yang terpisah dengan bahan mentah sehingga terlindung dari pencemaran. Makanan jajanan yang siap disajikan dan telah lebih dari 6 (enam) jam apabila masih dalam keadaan baik, harus diolah kembali sebelum disajikan.

B. Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kegiatan lingkungan hidup manusia. Upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan tetap higienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga atau binatang lainnya. Sanitasi adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Siti Fathonah, 2005).

Sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat (Dr. Azrul Anwar, MPH, 2009).

Sanitasi adalah cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap lingkungan (Hopkins, 2009).

Dari beberapa pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa pengertian sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatannya kepada usaha-usaha kegiatan lingkungan hidup manusia.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan tersebut siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat atau konsumen. Sanitasi makanan ini bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan, mencegah konsumen dari penyakit, mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli, mengurangi kerusakan makanan. Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya (Depkes, 2000).

Menurut Siti Fathonah (2005) beberapa manfaat dapat kita rasakan apabila kita menjaga sanitasi dilingkungan kita, misalnya :

- a. Mencegah penyakit menular
- b. Menghindari pencemaran
- c. Mencegah timbulnya bau yang tidak sedap
- d. Mengurangi jumlah presentase sakit
- e. Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.

Kualitas lingkungan yang sehat adalah keadaan lingkungan yang bebas dari risiko yang membahayakan kesehatan dan keselamatan hidup manusia, melalui pemukiman antara lain rumah tempat tinggal dan asrama atau sejenisnya, melalui lingkungan kerja antara perkantoran dan kawasan industri atau sejenisnya. Sedangkan upaya yang harus dilakukan dalam menjaga dan memelihara kesehatan lingkungan adalah obyek sanitasi meliputi seluruh tempat kita tinggal/bekerja seperti : dapur, restoran, taman, ruang kantor, dan rumah (Juli Soemirat, 2005).

C. Makanan Jajanan

Makanan adalah kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Batasan makanan tidak termasuk air, obat-obatan dan substansi-substansi yang diperlukan untuk tujuan pengobatan (Hari Purnama dan Adiono, 2009).

Makanan selain mutlak, bermanfaat juga sebagai media penularan penyakit dan masalah kesehatan. Kondisi ini dapat terjadi baik secara alamiah (dalam makanan) maupun masuk dari luar, seperti makanan menjadi racun karena tercemar mikroba (Suardana dan Swacita, 2009).

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran dan hotel (Depkes, 2006).

Sedangkan menurut Widyakarya Pangan dan Gizi (1998) makanan jajanan adalah makanan yang siap dimakan dan diminum yang biasanya didapat dengan membeli dan terlebih dahulu disiapkan dan dimasak dari tempat produksi atau dirumah atau juga di tempat berjualan.

Ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan, atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia. Sanitasi meliputi kegiatan-kegiatan aseptik dalam persiapan, pengolahan, dan penyajian makanan; pembersihan dan sanitasi lingkungan kerja dan kesehatan pekerja. Usaha untuk meminimalisasi dan menghasilkan kualitas makanan yang memenuhi standar kesehatan, dilakukan dengan menerapkan prinsip-prinsip sanitasi. Secara lebih terinci sanitasi meliputi pengawasan mutu bahan makanan mentah, penyimpanan bahan, suplai air yang baik, pencegahan kontaminasi makanan dari lingkungan, peralatan, dan pekerja pada semua tahap dan proses (Depkes RI, 2001).

Menurut Depkes RI (2006) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya :

1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki
2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktivitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.

4. Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

Makanan yang aman dalam mencukupi kebutuhan kehidupan kita ketika pengolahan dan penyajian sangatlah penting. Penanganan makanan yang kurang bahkan tidak baik dapat menimbulkan penyakit, kecacatan dan bahkan kematian. Penjamah makanan mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam penyiapan dan penyajian makanan kepada orang lain. Perlindungan konsumen, perusahaan dan diri sendiri dapat dilakukan dengan mempelajari dan menerapkan penanganan makanan yang aman (Depkes, 2000).

Menurut Kepmenkes RI Nomor 942/MENKES/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan bahwa terdapat peraturan penjamah makanan, peralatan, air, bahan makanan, bahan tambahan, dan penyajian, sarana penjaja, sentra pedagang.

D. Pasar

1. Pengertian Pasar

Pasar adalah sekumpulan pembeli dan penjual dari sebuah barang atau jasa tertentu. Para pembeli sebagai sebuah kelompok menentukan permintaan terhadap produk, dan para penjual sebagai kelompok menentukan permintaan terhadap produk. Sedangkan menurut Arifin (2009) pasar adalah suatu tempat tertentu, bertemunya antara penjual dengan pembeli termasuk fasilitasnya dimana penjual dapat mempromosikan barang dagangannya dengan membayar retribusi.

2. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Pasar

a. Lokasi

- 1) Lokasi sesuai dengan Rencana Umum Tata Ruang setempat.
- 2) Tidak terletak pada daerah rawan bencana alam seperti: bantaran sungai, aliran lahar, rawan longsor, banjir, dan sebagainya.
- 3) Tidak terletak pada daerah rawan kecelakaan atau daerah jalur pendaratan penerbangan termasuk sempadan jalan.
- 4) Tidak terletak pada daerah bekas tempat pembuangan akhir sampah atau bekas lokasi pertambangan.
- 5) Mempunyai batas wilayah yang jelas, antara pasar dan lingkungannya.

b. Bangunan

- 1) Secara umum
 - a) bangunan dan rancang bangun harus dibuat sesuai dengan peraturan perundang undangan yang berlaku.
- 2) Secara penataan ruang dagang
 - a) Pembagian area sesuai dengan jenis komoditi, sesuai dengan sifat dan klasifikasinya seperti : basah, kering, penjualan unggas hidup, pemotongan unggas.
 - b) Pembagian zoning diberi identitas yang jelas.
 - c) Tempat penjualan daging, karkas unggas, ikan ditempatkan di tempat khusus.

- d) Setiap los (area berdasarkan zoning) memiliki lorong yang lebarnya minimal 1,5 meter.
 - e) Setiap los/kios memiliki papan identitas yaitu nomor, nama pemilik dan mudah dilihat.
 - f) Jarak tempat penampungan dan pemotongan unggas dengan bangunan pasar utama minimal 10 m atau dibatasi tembok pembatas dengan ketinggian minimal 1,5 m.
 - g) Khusus untuk jenis pestisida, bahan berbahaya dan beracun (B3) dan bahan berbahaya lainnya ditempatkan terpisah dan tidak berdampingan dengan zona makanan dan bahan pangan.
- 3) Ruang kantor pengelola
- a) Ruang kantor memiliki ventilasi minimal 20 % dari luas lantai.
 - b) Tingkat pencahayaan ruangan minimal 100 lux.
 - c) Tersedia ruangan kantor pengelola dengan tinggi langit-langit dari lantai sesuai ketentuan yang berlaku.
 - d) Tersedia toilet terpisah bagi laki-laki dan perempuan.
 - e) Tersedia tempat cuci tangan dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- 4) Tempat Penjualan Bahan Pangan dan Makanan
- a) Mempunyai meja tempat penjualan dengan permukaan yang rata dengan kemiringan yang cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air dan tersedia lubang pembuangan air, setiap sisi memiliki sekat pembatas dan mudah dibersihkan

dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat dari bahan tahan karat dan bukan dari kayu.

- b) Penyajian karkas daging harus digantung.
 - c) Alas pemotong atau telenan tidak terbuat dari bahan kayu, tidak mengandung bahan beracun, kedap air dan mudah dibersihkan.
 - d) Pisau untuk memotong bahan mentah harus berbeda dan tidak berkarat.
 - e) Tersedia tempat penyimpanan bahan pangan, seperti : ikan dan daging menggunakan rantai dingin (cold chain) atau bersuhu rendah (4-10° C).
 - f) Tersedia tempat untuk pencucian bahan pangan dan peralatan.
 - g) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
 - h) Saluran pembuangan limbah tertutup, dengan kemiringan sesuai ketentuan yang berlaku sehingga memudahkan aliran limbah serta tidak melewati area penjualan.
 - i) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
 - j) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti : lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- 5) Tempat penjualan makanan jadi/siap saji

- a) Tempat penyajian makanan tertutup dengan permukaan yang rata dan mudah dibersihkan, dengan tinggi minimal 60 cm dari lantai dan terbuat bahan yang tahan karat dan bukan dari kayu.
- b) Tersedia tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan air yang mengalir.
- c) Tersedia tempat cuci peralatan dari bahan yang kuat, aman, tidak mudah berkarat dan mudah dibersihkan.
- d) Saluran pembuangan air limbah dari tempat pencucian harus tertutup dengan kemiringan yang cukup.
- e) Tersedia tempat sampah kering dan basah, kedap air, tertutup dan mudah diangkat.
- f) Tempat penjualan bebas vektor penular penyakit dan tempat perindukannya, seperti :lalat, kecoa, tikus, nyamuk.
- g) Pisau yang digunakan untuk memotong bahan makanan basah/matang tidak boleh digunakan untuk makanan kering/mentah.

E. Syarat Minimal Makanan Sehat

Makanan sehat harus memenuhi persyaratan minimal seperti yang ditetapkan oleh Menteri Kesehatan. Persyaratan agar makanan sehat dikonsumsi oleh masyarakat yaitu bahan makanan yang akan diolah terutama yang mengandung protein hewani seperti daging, susu, ikan/udang dan telur harus dalam keadaan yang baik dan segar. Demikian pula dengan sayur harus

dalam keadaan yang segar dan tidak busuk ataupun rusak. Dengan demikian agar makanan yang diolah memenuhi syarat kesehatan, maka bahan tersebut harus tidak berubah bentuk, warna dan rasa, demikian pula asal dari bahan tersebut dari tempat/asal yang diawasi. Demikian pula bahan yang dikemas, bahan tambahan dan bahan penolong harus memenuhi persyaratan yang berlaku. Adapun persyaratan makanan yang sudah terolah dapat dibagi menjadi 2 yaitu :

1. Makanan yang dikemas harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :
 - a. Mempunyai label dan harus bermerek
 - b. Sudah terdaftar dan bernomor pendaftaran
 - c. Kemasan tidak rusak/robek atau mengembung
 - d. Ada tanda atau tanggal kadaluarsa dan dalam keadaan belum kadaluarsa
 - e. Kemasan hanya sekali penggunaan.
2. Makanan yang tidak dikemas harus memenuhi syarat sebagai berikut :
 - a. Dalam keadaan baru dan segar
 - b. Tidak basi, busuk, rusak dan berjamur
 - c. Tidak mengandung bahan terlarang, contohnya pengawet yang bukan untuk makanan, pewarna tekstil, ataupun narkoba.

Semua kegiatan pengolahan makanan harus terlindungi dari kontak langsung dengan tubuh. Perlindungan kontak langsung makanan dengan tubuh dilakukan dengan memakai sarung tangan plastik sekali pakai, menggunakan penjepit makanan, dan menggunakan alat lainnya, misalnya menghindari

pencemaran makanan terhadap makanan dapat menggunakan apron/celemek, penutup rambut dan mulut. Salah satu cara menerapkan perilaku sehat pada karyawan atau tenaga kerja antara lain, tidak merokok, tidak memakai perhiasan, selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan, memakai pakaian kerja yang bersih dan pakaian pelindung dengan benar.

F. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Terdapat 6 prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman yaitu :

1. Pemilihan bahan makanan

Kualitas bahan makanan yang baik dapat dilihat melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal ini bentuk, warna, kesegaran, bau dan lainnya. Bahan makanan yang baik terbebas dari kerusakan dan pencemaran, termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida,. Salah satu upaya mendapatkan bahan makanan yang baik adalah dengan menghindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas (liar) karena kurang dapat di pertanggungjawabkan kualitas bahannya.

Bahan-bahan yang dimakan dalam keadaan mentah harus diangkut dan disimpan terpisah dari bahan baku lain dan bahan-bahan yang bukan bahan pangan. Bahan pangan harus dikirim sedemikian rupa sehingga mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan toksin dengan mengatur lamanya waktu pengiriman, suhu dan bahan baku. Untuk mendapatkan bahan makanan yang baik perlu diketahui sumber-sumber

makanan yang baik. Sumber makanan yang baik seringkali tidak mudah kita temukan karena jaringan perjalanan makanan yang demikian panjang dan melalui jaringan perdagangan pangan (Kemenkes RI 2011).

2. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk mencegah bahan makanan agar tidak lekas rusak. Salah satu contoh tempat penyimpanan yang baik adalah lemari es. Lemari es sangat membantu di dalam penyimpanan bahan makanan jika dibandingkan dengan tempat penyimpanan lain seperti lemari makan atau laci-laci penyimpanan makanan.

Untuk mencegah terjadinya kerusakan pada bahan makanan, dapat dikendalikan dengan pencegahan pencemaran bakteri. Sifat dan karakteristik bakteri seperti sifat hidupnya, daya tahan panas, faktor lingkungan hidup, kebutuhan oksigen dan berdasarkan pertumbuhannya. Penyimpanan makanan yang sesuai dengan suhunya terbagi menjadi 4 (empat) cara yaitu penyimpanan sejuk (*cooling*), penyimpanan dingin (*chilling*), penyimpanan dingin sekali (*freezing*), penyimpanan beku (*frozen*).

Tempat penyimpanan atau gudang harus memenuhi persyaratan sanitasi sebagai berikut (Winarno, 2004) :

- a. Tempat penyimpanan dibangun sedemikian rupa sehingga binatang seperti tikus, kecoa, serangga tidak bersarang

- b. Jika akan menggunakan rak, harus disediakan ruang untuk kolong agar mudah membersihkannya
- c. Suhu udara dalam gudang tidak lembab untuk mencegah tumbuhnya jamur
- d. Memiliki sirkulasi udara yang cukup
- e. Memiliki pencahayaan yang cukup
- f. Dinding bagian bawah dari gudang harus dicat putih agar mempermudah melihat jejak tikus (jika ada).

Adapun kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena :

- g. Tercemar bakteri karena alam atau perilaku manusia
 - h. Kerusakan mekanis seperti gesekan, tekanan, benturan, dan lain-lain.
3. Pengolahan makanan

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan yang mengikuti prinsip-prinsip hygiene sanitasi (Depkes, 2004). Tujuan pengolahan makanan yaitu agar terciptanya makanan yang memenuhi syarat kesehatan, mempunyai cita rasa yang sesuai serta memiliki bentuk yang menggugah selera. Dalam proses pengolahan makanan, harus mempunyai persyaratan hygiene sanitasi terutama menjaga kebersihan peralatan masak yang digunakan dan tidak boleh digunakan untuk keperluan lain selain memasak, tempat pengolahan makanan serta kebersihan penjamah makanan seperti penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti apron, penutup rambut, sarung tangan,

masker. Hal yang perlu diperhatikan pada peralatan masak adalah sebagai berikut :

a. Bahan peralatan

Tidak boleh melepas zat beracun seperti *cadmium*, *plumbum*, *zincum*, *cuprum*, *stibium*, atau *arsenium*. Logam ini dapat berakumulasi sebagai penyakit saluran kemih dan kanker.

b. Keutuhan peralatan

Tidak boleh patah, tidak mudah berkarat, retak karena akan menjadi sarang bakteri. Peralatan yang tidak utuh tidak mungkin dapat dicuci sempurna sehingga dapat menjadi sumber kontaminasi.

c. Letak

Peralatan yang bersih dan siap digunakan sudah berada pada tempat masing-masing sehingga memudahkan untuk menggunakan kembali.

Kontaminasi dapat terjadi sewaktu proses pengolahan makanan maupun melalui wadah dan atau penjamah makanan yang membiarkan makanan pada suhu ruangan yang kurang tepat. Kondisi optimum mikroorganisme patogen dalam makanan siap saji adalah 1-2 jam. Beberapa karakteristik lingkungan yang sesuai dengan pertumbuhan bakteri yaitu makanan banyak protein dan banyak air, pH normal (6,8 – 7,5) serta suhu optimum (10° C – 60° C).

4. Penyimpanan makanan

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam menyimpan makanan diantaranya adalah makanan yang disimpan harus diberi tutup agar tidak

terkontaminasi debu ataupun vektor pembawa penyakit, kemudian tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air. Apabila disimpan diruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari enam jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lain. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup dan tidak berada tanpa kaki penyangga atau dipojok ruangan karena tikus, kecoa dan hewan lainnya akan sangat mudah untuk menjangkaunya.

a. Waktu tunggu (*holding time*)

- 1) Makanan masak yang disajikan panas harus tetap berada dalam keadaan diatas 60°C
- 2) Makanan yang disajikan dingin disimpan dalam keadaan dingin pada suhu dibawah 10°C
- 3) Makanan yang disimpan pada suhu dibawah 10°C harus dipanaskan kembali.

b. Suhu

- 1) Makanan kering disimpan dalam suhu kamar ($25^{\circ}\text{C} - 30^{\circ}\text{C}$)
- 2) Makanan basah harus segera disajikan pada suhu diatas 60°C
- 3) Makanan basah yang masih lama disajikan disimpan pada suhu dibawah 10°C

Untuk mencegah pertumbuhan bakteri, usahakan bakteri makanan selalu berada pada suhu dimana bakteri dapat tumbuh dan berkembang biak dengan baik pada suhu $5^{\circ}\text{C} - 60^{\circ}\text{C}$. Hal ini sering disebut makanan berbahaya dikonsumsi yang disebut “*temperature danger zone*”.

Pemantauan waktu yang cermat dan suhu adalah cara yang paling efektif seorang manajer pengolah makanan harus mengontrol pertumbuhan bakteri dan biasanya terjadi pada proses pembusukan.

5. Pengangkutan makanan

Pengangkutan makanan yang sehat akan sangat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan. Dalam proses pengangkutan makanan banyak pihak yang terkait mulai dari persiapan, pewadahan, orang, suhu, dan kendaraan pengangkut makanan itu sendiri.

a. Pengangkutan bahan makanan

- 1) Mengangkut bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3) seperti pupuk, obat hama atau bahan kimia lain
- 2) Kendaraan pengangkut makanan tidak dipergunakan untuk mengangkut bahan lain seperti : untuk mengangkut orang, hewan atau barang-barang
- 3) Kendaraan harus diperhatikan kebersihannya agar setiap digunakan untuk makanan selalu dalam keadaan bersih
- 4) Hindari pemakaian kendaraan yang telah mengangkut bahan kimia atau pestisida walaupun telah dicuci masih akan terjadi pencemaran
- 5) Hindari perlakuan manusia yang menangani makanan selama pengangkutan seperti : ditumpuk, diinjak dan dibanting

- 6) Kalau mungkin gunakan kendaraan pengangkut bahan makanan yang menggunakan alat pendingin sehingga mampu membawa makanan dengan jangkauan yang lebih jauh lagi

b. Pengangkutan siap santap

- 1) Setiap makanan mempunyai wadah masing-masing
- 2) Wadah yang digunakan harus utuh, kuat dan ukurannya memadai dengan makanan yang ditempatkan dan terbuat dari bahan anti karat atau anti bocor
- 3) Pengangkutan untuk waktu yang lama harus diatur suhunya agar tetap panas 60° C dan tetap dingin 4° C
- 4) Wadah selama dalam perjalanan tidak boleh selalu dibuka dan tetap dalam keadaan tertutup sampai ditempat penyajian
- 5) Kendaraan pengangkut disediakan khusus dan tidak digunakan untuk keperluan lain.

6. Penyajian makanan

Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan prinsip hygiene sanitasi yang telah ditetapkan. Penggunaan pembungkus atau kemasan seperti plastik, kertas atau box plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan ssss seperti keracunan. Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, sirkulasi udara yang baik, penyaji makanan yang berpakaian bersih dan

rapi serta menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan tanpa menggunakan sarung tangan plastik dan penjepit makanan.

G. Sarana Sanitasi Lingkungan

Makanan jajanan yang dijajakan dengan sarana penjaja konstruksinya harus dibuat sedemikian rupa sehingga dapat melindungi makanan dari pencemaran. Konstruksi sarana penjaja harus memenuhi persyaratan yaitu antara lain:

1. Mudah dibersihkan
2. Tersedia tempat untuk :
 - a. air bersih
 - b. penyimpanan bahan makanan
 - c. penyimpanan makanan jadi/siap disajikan;
 - d. penyimpanan peralatan
 - e. tempat cuci (alat, tangan, bahan makanan)
 - f. tempat sampah.

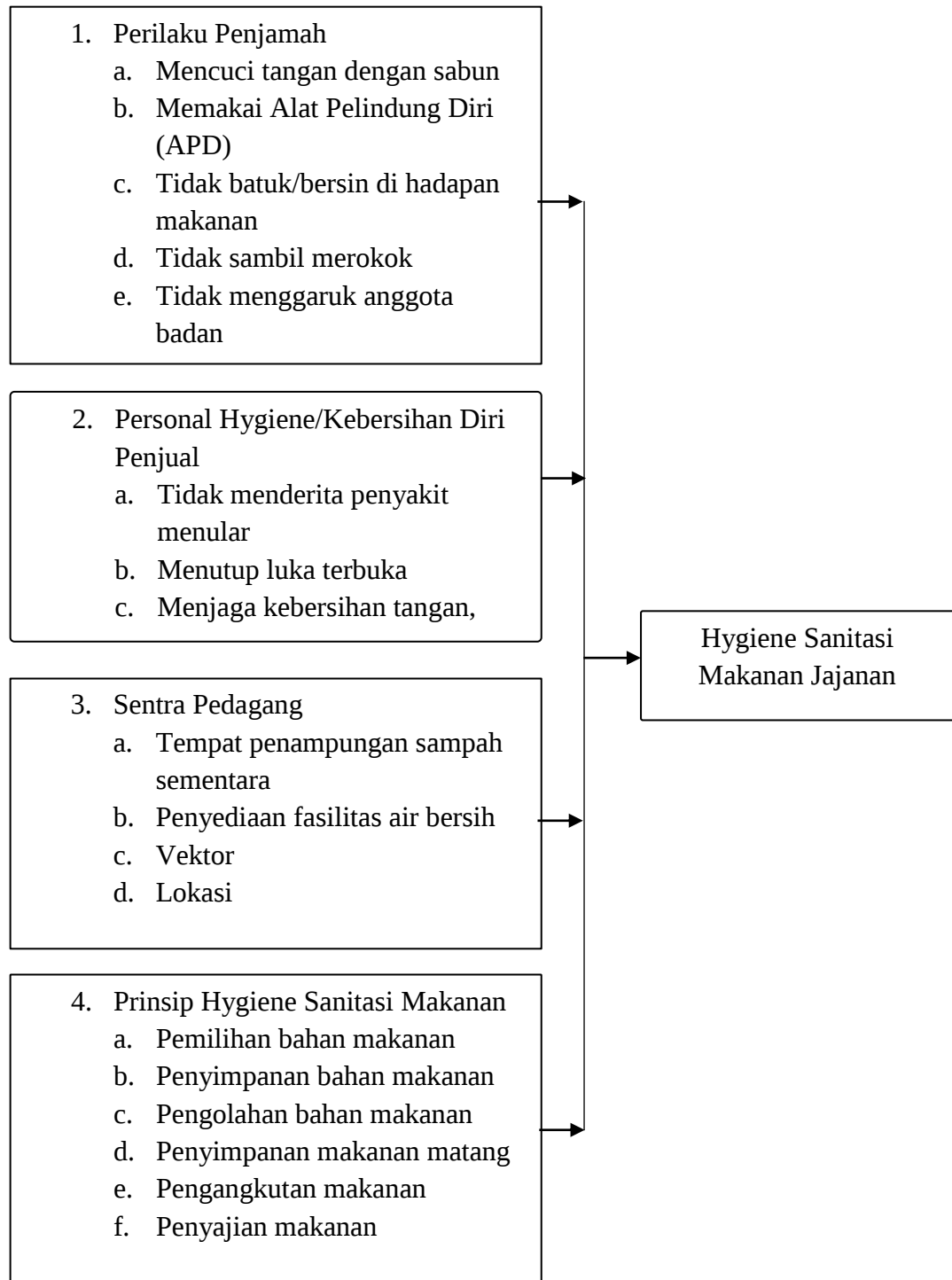
Pada waktu menjajakan makanan pada sarana penjaja, tempat berdagang juga harus terlindungi dari debu dan pencemaran.

H. Mikroba

Mikroorganisme yang mengontaminasi makanan terjadi karena beberapa sebab yaitu terbawa dari bahan makanan saat proses produksi atau pendistribusian produk. Bakteri pencemar bahan makanan antara lain *Entamoeba proteus*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas* dan *Salmonella*. Mikroorganisme ini seringkali menyebabkan penyakit seperti sesak nafas, mual, muntah, pusing, diare, disentri, pingsan hingga kematian (Saparinto dan Hidayati, 2006).

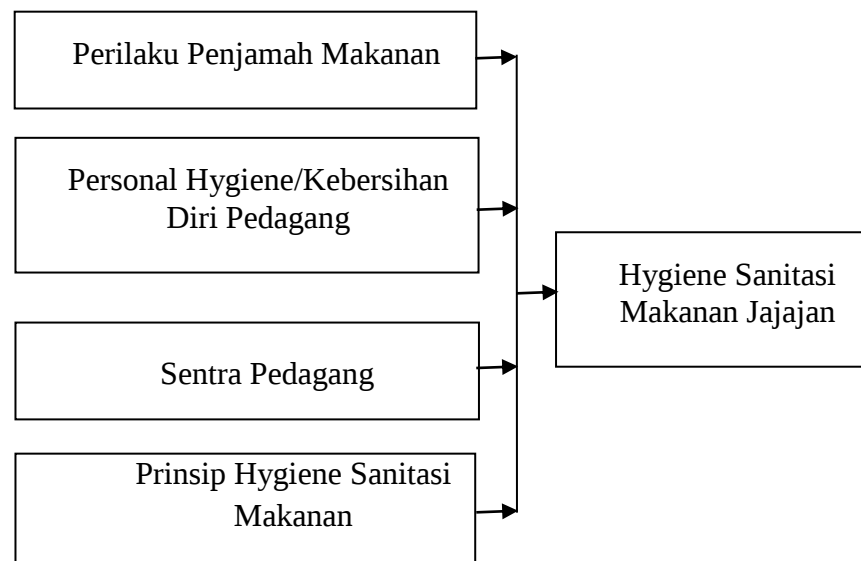
Bakteri *E-Coli* adalah bakteri *facultatively anaerobic gram negative* termasuk famili *Enterobacteriaceae* yang berbentuk batang hidup normal diatas usus. Bakteri *E-coli* ini berpotensi menjadi patogen dan akan menimbulkan penyakit bagi manusia. Bakteri *E-coli* terdiri dari beberapa kelas yaitu *Escherichia coli* enteropatogenik (EPEC). *Escherichia coli* enterotoksigenik (ETEC). *Escherichia coli* enteroinvasif (EIEC) dan *Escherichia coli* enterohemoragik (EHEC). Bakteri *E-Coli* ada di bagian pencernaan manusia dan hewan, pertumbuhan *E-Coli* berada pada suhu 10°C-40°C dan suhu optimal 37°C. *E-Coli* yang masuk ketubuh akibat mengonsumsi makanan yang sudah tercemar antara lain olahan daging, baik daging mentah atau daging setengah matang, ikan, susu, sayuran, telur dan peralatan masak. Keracunan akibat bakteri EHEC akan menimbulkan gejala keracunan seperti mual, muntah, kram perut, diare, dan diare parah hingga berdarah.

I. KerangkaTeori



Sumber : Sumantri Arif (2015), Amaliyah Nurul (2017) dan Sri Rejeki (2015)

J. Kerangka Konsep



Keterangan : Variabel yang diteliti adalah hygiene dan sanitasi makanan jajanan di Pasar Plaza Bandar Jaya Kecamatan Terbanggi Besar Kabupaten Lampung Tengah Tahun 2021, yang meliputi:, perilaku penjamah makanan, kebersihan diri pedagang, sentra pedagang makanan dan prinsip hygiene sanitasi makanan.

K. Definisi Operasional

Tabel 2.1

Definisi Operasional

No.	Variabel penelitian	Definisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Kategori	Skala
1.	Hygiene Penjamah Makanan	Perilaku hygiene penjamah yang meliputi memakai APD berupa celemek, sarung tangan dan penutup kepala , kebersihan tangan, rambut, pakaian, serta kebiasaan hidup yang sehat.	Checklist	Observasi	- Memenuhi syarat: Jika jawaban YA $\geq 75\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan - Tidak memenuhi syarat: Jika Jawaban YA $\leq 75\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	Ordinal
2.	Kebersihan diri pedagang	Kondisi pedagang yang memiliki luka terbuka pada tubuh dan menderita penyakit menular.	Checklist	Observasi	- Memenuhi syarat: Jika jawaban YA $\geq 75\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang	Ordinal

					Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan - Tidak memenuhi syarat: Jika Jawaban YA $\leq 75\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	
3.	Sanitasi tempat atau sentra pedagang	Keadaan tempat penjualan terhindar dari pencemaran, terdapat tempat penampungan sampah sementara, penyediaan fasilitas air bersih, dan keberadaan vektor	Checklist	Observasi	- Memenuhi syarat: Jika jawaban YA $\geq 75\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan - Tidak memenuhi syarat: Jika Jawaban YA $\leq 75\%$ sesuai dengan Kepmenkes No. 942 tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan	Ordinal

4	Pemilihan bahan baku makanan	Pemilihan bahan makanan dengan memperhatikan ciri-ciri fisik dan mutunya.	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Jika jawaban YA $\geq 75\%$ maka memenuhi syarat sesuai kriteria pemilihan bahan makanan. Jika jawaban YA $\leq 75\%$ maka tidak memenuhi syarat sesuai kriteria pemilihan bahan makanan.	Ordinal
5,	Penyimpanan bahan makanan	Penyimpanan bahan makanan dengan tempat yang bersih dan terpelihara sehingga tidak merusak kualitas bahan makanan.	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Jika jawaban YA $\geq 75\%$ maka memenuhi syarat sesuai kriteria penyimpanan bahan makanan. Jika jawaban YA $\leq 75\%$ maka tidak memenuhi syarat sesuai kriteria penyimpanan bahan makanan.	Ordinal
6.	Pengolahan makanan	Pengolahan makanan tidak terkontaminasi dari wadah maupun penjamah saat	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Jika jawaban YA $\geq 75\%$ maka memenuhi syarat sesuai kriteria pengolahan makanan.	Ordinal

		mengolah makanan			Jika jawaban YA $\leq 75\%$ maka tidak memenuhi syarat sesuai kriteria pengolahan makanan.	
7.	Penyimpanan makanan jadi/matang	Penyimpanan makanan matang dengan tempat yang bersih, terpelihara dan tertutup agar tidak terkontaminasi oleh vector dan debu.	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Jika jawaban YA $\geq 75\%$ maka memenuhi syarat sesuai kriteria penyimpanan makanan matang. Jika jawaban YA $\leq 75\%$ maka tidak memenuhi syarat sesuai kriteria penyimpanan makanan matang.	Ordinal
8.	Pengangkutan makanan	Pengangkutan makanan dengan wadah tertutup dan kuat.	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Jika jawaban YA $\geq 75\%$ maka memenuhi syarat sesuai kriteria pengangkutan makanan. Jika jawaban YA $\leq 75\%$ maka tidak memenuhi syarat sesuai kriteria pengangkutan makanan.	Ordinal

9.	Penyajian makanan	Makanan yang disajikan dibungkus dengan plastik agar tidak terkontaminasi debu	Kuesioner	Observasi dan wawancara	Jika jawaban YA $\geq 75\%$ maka memenuhi syarat sesuai kriteria penyajian makanan. Jika jawaban YA $\leq 75\%$ maka tidak memenuhi syarat sesuai kriteria penyajian makanan.	Ordinal
----	-------------------	--	-----------	-------------------------	---	---------