BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelengaraan Makanan di Institusi Asrama

Pelayanan gizi institusi asrama merupakan pelayanan gizi yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat golongan tertentu yang tinggal di asrama, seperti asrama pelajar, mahasiswa, angkatan bersenjata, dan sebagainya. Pendirian asrama dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni asrama, didasarkan atas kebutuhan yang oleh sesuatu kepentingan harus berada di tempat khusus dalam rangka tugasnya. Asrama dalam hal ini untuk menampung masyarakat dari berbagai golongan usia yang membutuhkan tempat yang praktis untuk kegiatannya.

Tujuan penyelenggaraan makanan di institusi asrama lebih diarahkan untuk pencapaian status gizi dan kesehatan yang baik bagi penghuni. Karakteristik penyelenggaraan makanan pada institusi asrama adalah:

1. Dikelola pemerintah ataupun peran serta masyarakat.
2. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan yang diasramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada.
3. Melayani berbagai golongan usia ataupun sekelompok usia tertentu.
4. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi institusi.
5. Frekuensi makan 2-3 kali, dengan atau tanpa makanan selingan.
6. Macam pelayanan makanan tergantung pada kebijakan/peraturan asrama.

Dalam penyelenggaraan makanan asrama, adanya kontinuitas pelaksanaan merupakan faktor yang penting. Standar makanan tergantung dari kelompok masyarakat yang berada di asrama tersebut. Khusus untuk asrama atlet, angkatan bersenjata, dimana kegiatan mereka dikategorikan sebagai pekerja berat, sedang ataupun sangat berat, maka dibutuhkan pengaturan menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan dalam volume kecil tetapi memenuhi kebutuhan gizi mereka.

B. Pondok Pesantren

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada santri, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan pondok pesantren diselenggarakan di asrama pondok, dapat dilakukan oleh pondok pesantren itu sendiri atau *outsourcing* kepihak jasa yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Menurut Kemenkes RI (2013) pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang dari oleh dan untuk masyarakat yang berperan penting dalam pengembangan sumber daya manusia, diharapkan para santri dan para pemimpin serta para pengelola pondok pesantren tidak saja mahir dalam aspek pembangunan moral dan spiritual yang bernuansa agamis, namun dapat pula menjadi penggerak/motivator dan innovator dalam pembangunan kesehatan, serta menjadi teladan dalam berperilaku hidup bersih dan sehat bagi masyarakat sekitar.

Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri-santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri-santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertum- buhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri. Dasar hukum yang digunakan dalam penelitian *hygiene* sanitasi makanan di Pondok Pesantren adalah peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/Per/VI/2022 tentang *Hygiene* Sanitasi Jasaboga, dan Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/Menkes/SK /VII/2003 tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Restoran

C. 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*. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*Overt Behavior*). Pengetahuan yang cukup didalam domain kognitif mempunyai enam tingkatan, yaitu:

1. Tahu (*Know*)

   Tahu artinya sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*Recall*) sesuatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Kata kerja yang mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefisikan, menyatakan dan sebagainya.

2. Memahami (*comprehension*)

   Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginter pretasikan materi tersebut secara benar.

3. Aplikasi (*Application)*

   Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi *real* (sebenarnya). Aplikasi disini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

4. Analisis (*analysis*)

   Analisis adalah suatu kemapuan untuk menjabarkan materi atau objek kedalam komponen-komponen, tetapi masih didalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain.

5. Sintesis (synthesis)

   Sintesis menunjuk kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.

6. Evaluasi

   Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini berdasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada (Notoatmodjo, 2011).

D. Sikap

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Dapat disimpulkan bahwa manifestasi sikap itu tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi tindakan suatu perilaku.

Menurut Notoatmodjo (2011), Sikap secara nyata menunjukan konotasi adanya kesesuaian terhadap stimulus tertentu. Dalam kehidupan sehari-hari merupakan reaksi yang bersifat emosional terhadap stimulus social. *Newcomb* salah seorang psikolog social menyatakan bahwa sikap itu merupakan kesiapan atau kesedihan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksana motif tertentu. Sikap belum merupakan suatu tindakan atau aktivitas, akan tetapi merupakan "Predisposisi tindakan atau prilaku yang menjadi komponen pokok sikap adalah:

1. Kepercayaan (keyakinan), ide dan konsep terhadap suatu objek (Kognitif) Seseorang yang yakin bahwa tindakan yang akan dilakukan menimbulkan dampak positif atau *negative* pada dirinya, dampak positif ia akan bersikap cenderung melakukan tindakan tersebut demikian pula sebaiknya jika ia yakin tindakan yang akan dilakukan berdampak *negative* pada dirinya, ia bersikap menolak melakukan tindakan tersebut. Hal ini disebut *behaviour belief*.
2. Kehidupan emosional atau evaluasi terhadap suatu objek (Afektif) Komponen afektif melibatkan perasaan atau emosi. Reaksi emosional kita terhadap suatu objek akan membentuk sikap positif atau *negative* terhadap objek tersebut. Reaksi emosional ini banyak ditentukan oleh kepercayaan terhadap suatu objek, yakni kepercayaan suatu objek baik atau tidak baik, bermanfaat atau tidak bermanfaat.

3. Kecenderungan untuk bertindak/konatif (*Tend to behave*) Komponen konatif atau kecenderungan bertindak (berperilaku) dalam diri seseorang berkaitan dengan objek sikap. Perilaku seseorang dalam situasi tertentu dan dalam situasi menghadapi stimulus tertentu, banyak ditentukan oleh kepercayaan dan perasaannya terhadap stimulus tersebut.

   Kecenderungan berperilaku secara konsisten, selaras dengan kepercayaan dan perasaan ini membentuk sikap individual. Pengukuran sikap, sikap dapat diukur dengan menanyakan secara langsung pendapat maupun pernyataan responden terhadap suatu objek tertentu. Selain itu dapat dilakukan dengan beberapa pernyataan hipotesis kemudian menanyakan pendapat responden mengenai pernyataan tersebut (Notoatmodjo, 2011).

E. Perilaku

Perilaku merupakan seperangkat perbuatan atau tindakan seseorang dalam melalukan respon terhadap sesuatu dan kemudian dijadikan kebiasaan karena adanya nilai yang diyakini. Perilaku manusia pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas dari manusia baik yang diamati maupun tidak dapat diamati oleh interaksi manusia dengan lingkungannya yang terwujud dalam bentuk pengetahuan, sikap, dan tindakan.

Perilaku secara lebih rasional dapat diartikan sebagai respon organisme atau seseorang terhadap rangsangan dari luar subyek tersebut. Respon ini terbentuk dua macam yakni bentuk pasif dan bentuk aktif dimana bentuk pasif adalah respon internal yaitu yang terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan bentuk aktif yaitu apabila perilaku itu dapat diobservasi secara langsung (Triwibowo, 2015).

Menurut Notoatmodjo (2010) perilaku itu sendiri ditentukan atau terbentuk dari 3 faktor yaitu:

1. Faktor-faktor predisposisi, yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai dan sebagainnya.
2. Faktor-faktor pendukung, yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersediannya fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat-alat kontrasepsi, jamban sebagainya.

3. Faktor-faktor pendorong yang terwujud dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas yang lain, yang merupakan kelompok referensi dari perilaku masyarakat.

F. Hygiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan

1. Definisi *hygiene*

Hygiene lebih bayak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Seorang juru masak di samping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya, menarik penampilannya, juga harus layak dimakan. Untuk itu, makanan harus bebas dari bakteri atau kuman penyakit yang membahayakan kesehatan manusia (Rejeki, 2015). Pengertian dari *hygiene* adalah usaha untuk melindungi, memelihara, dan meningkatkan kesehatan manusia agar tidak terjadi gangguan kesehatan.

2. Personal *hygiene*

Personal *hygiene* atau kebersihan diri merupakan tindakan merawat diri sendiri termasuk dalam memelihara kebersihan bagian tubuh seperti rambut, mata, hidung, mulut, gigi, dan kulit (Nurudeen dan Toyin, 2020). Personal *hygiene* merupakan upaya yang dilakukan oleh seseorang untuk menjaga dan merawat kebersihan dirinya agar kenyamanan individu terjaga (Asthiningsih dan Wijayanti, 2019).

Kebutuhan personal *hygiene* tidak memandang usia, karena oganisme penyebab penyakit bisa berkembang biak dimanapun.

3. Faktor yang mempengaruhi *hygiene*

Menurut Potter & Perry (2005), untuk mendukung personal hygiene ada pada diri seseorang tentu ada faktor – faktor yang mempengaruhi yaitu:

a. *Body image*

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

b. *Praktik social*

Pada anak-anak yang dimanja dalam kebersihan diri, maka kemungkinan akan terjadi perubahan pola kebersihan dirinya

c. Status sosial ekonomi

Personal *hygiene* memerlukan biaya untuk membeli bahan-bahan membersihkan diri, sehingga pada masyarakat dengan sosial ekonomi yang rendah mungkin akan mengesampingkan perawatan dirinya sehingga personal hygiene mereka kurang.

d. Pengetahuan

Pengetahuan yang baik tentang personal *hygiene* sangat penting karena dapat meningkatkan kesehatan. Misalnya penderita diabitus militus harus selalu menjaga kebersihan dirinya agar kesehatannya dapat terjaga.

e. Budaya

Sebagian masyarakat, jika individu memiliki penyakit tertentu tidak boleh dimandikan.

f. Kebiasaan seseorang

Ada kebiasaan orang yang menggunakan produk tertentu dalam perawatan diri, seperti penggunaan sabun, sampo, dan lain-lain

g. Kondisi fisik

Pada keadaan sakit tentu keaadaan untuk merawat diri berkurang dan perlu bantuan untuk melakukannya

4. Definisi sanitasi

Menurut Azawar (2010) mengungkapkan bahwa sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan teknik terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi atau mungkin mempengaruhi derajat kesehatan manusia.

Sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup (Huda, 2016).

Pengertian Sanitasi adalah lingkungan cara menyehatkan lingkungan hidup manusia terutama lingkungan fisik, yaitu tanah, air, dan udara. Sanitasi

adalah sebuah perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup dengan bersih dan bermaksud untuk mencegah manusia bersentuhan secara langsung dengan bahan- bahan kotor dan berbahaya yang mana perilaku ini menjadi usaha yang diharapkan bisa menjaga serta meningkatkan kesehatan manusia.

Dengan kata lain pengertian dari sanitasi ini merupakan upaya yang dilakukan demi menjamin dan mewujudkan kondisi yang sudah memenuhi syarat kesehatan (Rocket, 2017).

Menurut Irawan (2016) Sanitasi makanan merupakan upaya pengendalian faktor tempat, peralatan, penjamah makanan dan proses pengolahan makanan yang dapat atau dapat menyebabkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Untuk mengetahui apakah faktor-faktor tersebut dapat atau dapat menyebabkan gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan, perlu dilakukan analisis rangkaian kegiatan faktor-faktor tersebut secara rinci. Salah satu analisis yang perlu dilakukan adalah terhadap faktor makanan yang dikenal dengan sebutan enam prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan yang berisi:

a. Pemilihan Bahan Baku Makanan
b. Penyimpanan Bahan Makanan
c. Pengolahan Makanan
d. Penyimpanan Makanan Jadi
e. Pengangkutan Makanan
f. Penyimpanan Makanani

Fasilitas sanitasi terdapat beberapa macam, yaitu:

1) Tempat cuci tangan

Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan maupun bahan makanan dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, serta alat pengering tangan.

2) Pencucian peralatan dan baham makanan

a) Pencucian peralatan harus menggunakan bahan pembersih/deterjen.
b) Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak harus menggunakan larutan khusus atau direndam air mendidih dalam beberapa detik.

c) Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindungi dari kemungkinan pencemaran oleh tikus dan hewan lainnya.

3) Air bersih

a) Air bersih harus tersedia cukup untuk kegiatan penyelenggaraan jasaboga.

b) Kualitas air bersih harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku.

4) Jamban

a) Jasaboga harus mempunyai jamban yang memenuhi syarat *hygiene* sanitasi.

b) Jumlah jamban harus cukup, dengan perbandingan jumlah karyawan

5) Kamar mandi

a) Kamar mandi harus mempunyai fasilitas kamar mandi yang dilengkapi dengan air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

b) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan atau sesuai dengan jumlah karyawan.

6) Tempat sampah

a) Tempat sampah harus terpisah antara sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik)

b) 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.

Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Kemenkes, 2011).

Hygiene dan sanitasi memiliki tujuan untuk mencegah timbulnya penyakit dan keracunan serta gangguan kesehatan lainnya yang diakibatkan dari adanya

interaksi faktor-faktor lingkungan hidup manusia (Rahmadhani dan Sumarmi, 2017). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan *hygiene* sanitasi.

a. Menjamin keamanan dan kebersihan makanan.
b. Mencegah penularan wabah penyakit.
c. Mencegah beredarnya produk makanan yang merugikan masyarakat.
d. Mengurangi tingkat kerusakan atau pembusukan pada makanan.
e. Melindungi konsumen dari kemungkinan terkena penyakit yang disebarkan oleh perantara-perantara makanan.

5. Prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan

Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengolahan makanan. Berdasarkan hal ini hygiene sanitasi makanan yang merupakan konsep dasar pengelolaan makanan sudah seharusnya dilaksanakan. Enam prisinp *hygiene* Sanitasi adalah (Depkes RI, 2011):

a. Pemilihan bahan makanan, bahan makanan yang dipilih harus mempertimbangkan beberapa hal, seperti batas kadaluarsa, terdaftar pada Depkes, dan bahan tersebut diizinkan pemakaian untuk makanan.
b. Penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk mencegah bahan makanan agar tidak cepat rusak.
c. Pengolahan makanan. Pengolahan makanan meliputi 3 hal, yaitu peralatan, penjamah makanan, dan tempat pengolahan.
d. Penyimpanan makanan matang. Makanan matang yang disimpan sebaiknya pada suhu rendah, agar pertumbuhan mikroorganisme yang dapat merusak makanan dapat ditahan.
e. Pengangkutan makanan. Cara pengangkutan makanan yang diinginkan adalah dengan wadah tertutup.

f. Penyajian makanan. Makanan disajikan dengan segera, jika makanan dihias maka bahan yang digunakan merupakan bahan yang dapat dimakan.

6. Penjamah makanan

Penjamah 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. Sedangkan sumber utama penularan penyakit bawaan makanan adalah pencemaran bahan makanan, dimana peran manusia sebagai vektor pembawa kuman sangat tinggi (Depkes RI, 2011).

Personal *hygiene* adalah cermin keberhasilan dari setiap individu, yang mengarah kepada kebiasaan-kebiasaan dan kebersihan pribadi. Untuk menjaga personal *hygiene* dalam kehidupan sehari-hari harus selalu berusaha mencegah datangnya penyakit yang dapat mengganggu kesehatan (Depkes RI, 2011).

Diperlukan tenaga yang memenuhi syarat penjamah makanan yaitu (Depkes RI, 2011).

a. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter
b. Tidak menderita penyakit mudah menular, misal: batuk, pilek. influenza, diare, penyakit perut sejenisnya atau pembawa kuman lainnya.
c. Menutup luka (pada luka terbuka/bisul).
d. Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku dan pakaian.
e. Memakai celemek dan tutup kepala.
f. Cuci tangan seseringkali terutama Ketika:
    1) Keluar dari toilet
    2) Sebelum mengolah makanan
    3) Setelah memegang sampah
    4) Sewaktu tangan terlihat kotor
g. Menjamah makanan harus memakai alat/perlengkapan atau dengan alas tangan.

h. Tidak merokok, menggaruk anggota badan (telinga, hidung, mulut dan. bagaian lainnya).
i. Tidak batuk atau bersin dihadapan makanan dan tanpa menutup hidung atau mulut.
j. Setiap tenaga penjamah makanan pada saat bekerja harus berperilaku:
   1) Tidak makan atau mengunyah makanan kecil/permen
   2) Tidak memakai perhiasan (cincin)
   3) Tidak bercakap-cakap
   4) Tidak memanjangkan kuku

G. Sanitasi Pengolahan Makanan

1. Cara Pengolahan Makanan

Persyaratan pengolahan makanan menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran adalah semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengaan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Dan setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah.

Cara pengolahan makanan harus baik seperti menggunakan air yang bersih dalam setiap pengolahan, penjamah makanan mencuci tangan setiap kali hendak menjamah makanan, serta penjamah tidak bersentuhan langsung dengan makanan tetapi menggunakan peralatan seperti makanan. Menurut Depkes RI (2011), syarat-srayat pengolahan makanan adalah:

a. Jenis bahan yang digunakan, baik bahan tambahan maupun bahan penolong serta persyaratan mutunya.
b. Jumlah bahan untuk satu kali pengolahan.
c. Tahap-tahap proses pengolahan.
d. Langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembapan, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan, pembusukan, kerusakan dan pencemaran.

2. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan adalah tempat dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi yang biasanya disebut dapur. Dapur merupakan tempat pengolahan makanan yang harus diperhatika kebersihan dan memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi, diantaranya konstruksi dan perlangkapan sanitasi. Syarat-syarat tempat pengolahan makanan menurut Depkes RI (2011) adalah sebagai berikut:

1. Lokasi

   Lokasi tempat pengolahan makanan harus jauh dan terhindar dari pencemaran yang diakibatkan antara lain oleh pencemaran seperti banjir, udara (debu, asap, serbuk, bau), bahan padat (sampah, serangga, tikus) dan sebagainya. Bangunan harus dibuat dengan cara yang terlindungi dari sumber pencemar seperti tempat pembuangan sampah, WC umum, pengolahan limbah dan sumber pencemaran lainnya yang diduga dapat mencemari hasil produksi makanan.

2. Konstruksi

   Secara umum konstruksi dan rancangan bangunan harus aman dan memenuhi peraturan perundang-undangan tentang keselamatan dan keamanan yang berlaku. Konstruksi bangunan harus kuat, aman dan terpelihara sehingga mencegah terjadinya kecelakaan dan pencemaran. Konstruksi tidak boleh retak, lapuk, kumuh atau mudah terjadi kebakaran (Depkes RI, 2011).

3. Halaman

   Halaman harus selalu kering dan terpelihara kebersihannya, tidak banyak serangga (lalat, kecoa dan semut) dan tersedia tempat sampah organik dan non organik, serta tidak menjadi tempat tumpukan barang-barang yang tidak teratur sehingga dapat menjadi tempat berkembang biaknya serangga dan tikus. Saluran pembuangan air kotor dihalaman (yang berasal dari dapur dan kamar mandi) harus tertutup dan tidak menjadi tempat jalan masuknya tikus (Depkes RI, 2011).

4. Tata Ruang

Ruangan harus ditata dengan baik sesuai dengan fungsinya, sehingga memudahkan arus tamu/karyawan dan arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari makanan. Khusus ruang pengolahan makanan (dapur/jasa boga) harus diatur proses pengolahan makanan seperti ban berjalan (berurutan yang teratur) (Depkes, 2011).

5. Lantai

Harus dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan, tidak licin, tahan lama dan kedap air. Lantai harus dibuat dengan kemiringan 1-2% ke saluran pembuangan air limbah.

1) Dinding dan Langit-Langit

Dinding harus dibuat kedap air sekurang-kurangnya satu meter dari lantai. Bagian dinding yang kedap air tersebut dibuat halus, rata dan bewarna terang serta dapat mudah dibersihkan. Sudut dinding dengan lantai berbentuk lengkung *(conus)* agar mudah dibersihkan dan tidak menyimpan debu/kotoran. Langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, terbuat dari bahan yang permukaanya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, serta bewarna terang dan tinggi langit-langit minimal 2,4 meter di atas lantai.

a. Pintu dan Jendela

Pintu ruang tempat pengolahan makanan dibuat membuka kearah luar dan dapat menutup sendiri *(self closing)*, dilengkapi peralatan anti serangga/lalat dan tikus dan lain-lainnya. jendela harus dibuat sedemikian rupa sehingga terhindar dari lalu lintas lalat dan serangga lainnya

b. Ventilasi Ruang Dapur

Bangunan atau ruangan tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/perederan udara. Luas ventilasi 20% dari luas lantai, untuk:

1) Mencegah udara dalam ruangan panas atau menjaga kenyamanan dalam ruangan.

2) Mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, dinding dan langit-langit.

3) Membuang bau, asap dan pencemaran lain dari ruangan.

c. Pencahayaan

Pencahayaan yang cukup diperlukan pada tempat pengolahan makanan untuk dapat melihat dengan jelas kotoran lemak yang tertimbun dan lain-lain. Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengolahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruang. Disetiap ruang kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 *foot candle*. Pencahayaan/penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.

d. Pembuangan Asap

Dapur harus dilengkapi dengan pengumpul asap dan juga harus dilengkapi dengan penyedot asap untuk mengeluarkan asap dari cerobongnya.

e. Penyediaan Air Bersih

Harus ada persediaan air bersih yang cukup dan memenuhi syarat kesehatan. Minimal syarat fisik yaitu tidak bewarna, tidak berasa, dan tidak berbau.

3. Penampungan dan Pembuangan Sampah

Sampah harus ditangani sedemikan rupa untuk menghindari pencemaran. Sampah harus dipisahkan antara sampah basah dan sampah kering serta diusahakan pencegahan masuknya serangga ketempat pembuangan sampah. Disamping itu sampah harus dikeluarkan dari tempat pengolahan makanan sekurang-kurangnya setiap hari. Segera setelah sampah dibuang, tempat sampah dan peralatan lain yang kontak dengan sampah harus dibersihkan ciri-ciri tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan antara lain:

a. Terbuang dari bahan yang kuat dan tidak mudah berkarat
b. Mudah dibersihkan dan bagian dalam dibuat licin dan bentuknya halus.
c. Mudah di angkat dan ditutup.
d. Kedap air, terutama menampung sampah basah.
e. Tahan terhadap benda tajam dan runcing.

4. Pembuangan air limbah

Harus ada *system* pembuangan limbah yang memenuhi syarat kesehatan. Bila tersedia saluran pembuangan air limbah di kota, maka *system drainase* sedemikian rupa sehingga air limbah segara terbawa keluar gedung dan mengurangi kontak air limbah dengan lingkungan diluar *system* saluran.

5. Peralatan Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut. Peralatan adalah perlengkapan yang dipergunakan dalam pelayanan makanan mulai dari penerima hingga penyajian. Termasuk didalamnya perabotan dapur dan perlengkapan makanan (piring saji).

Secara umum sanitasi peralatan diindustry jasa makanan mempengaruhi sanitasi pengolahan makanan atau dengan kata lain sanitasi peralatan yang baik akan mempengaruhi sanitasi makanan. Semua peralatan baik yang langsung digunakan maupun yang tidak langsung, mulai dari penyediaan bahan baku hingga menghasilkan produk akhir harus dibersihkan dan dicuci.

Peralatan dapur harus segera dibersihkan dan disanitasi / didesinfeksi untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, mulai dari tahap persiapan hingga penyajian. Diketahui bahwa peralatan dapur seperti alat pemotong, talenan dan alat saji merupakan sumber kontaminan potensial bagi makanan. Menurut Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011, peralatan pengoalahan makanan harus memenuhi persyaratan kesehatan sebagai berikut:

Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan.

a. Peralatan pengolahan makanan tidak boleh rusak, gompel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.
b. Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan makanan harus *conus* atau ada sudut mati, rata, halus dan mudah dibersihkan.
c. Peralatan pengolahan makanan dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
d. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan atau piring. mangkuk, sendok dan garpu yang siap disajikan tidak boleh kotoran.
e. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan yaitu pencucian peralatan harus menggunakan sabun atau detergent, serta dibebas hamakan sedikitnya dengan larutan kaporit 50 ppm dan air panas 80° C.
f. Peralatan yang sudah didesinfeksi harus ditiriskan pada rak-rak anti karat sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau mesin pengering dan tidak boleh di lap dengan kain.
g. Hindari penggunaan alat yang sudah dibersihkan, ruwet rancangannya ataupun tidak memenuhi syarat sanitasi. Contoh: kuali tanah, Waskom kayu, penumbuk batu.
h. Peralatan pengolahan makanan yang penting didapur dan harus tetap terjaga:
    1) Pisau
    2) Panci dan wajan
    3) Talenan
    4) Spatula, sendok, garbu dan jepitan
    5) Timbangan
    6) Alat pengupas
    7) Kompor
    8) Piring dan mangkuk

6. Penyimpanan Makanan masak

Makanan masak sangat disukai oleh bakteri karena suasananya cocok untuk tempat berkembang biaknya bakteri. Oleh karena itu, cara penyimpanannya harus memperhatikan wadah penyimpanan makanan masak (setiap makanan yang masak memiliki wadah yang terpisah, pemisah didasarkan pada jenis

makanan dan setiap wadah harus memiliki tutup tetapi tetap berventilasi) (Depkes RI, 2011).

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan menurut Depkes RI (2011) adalah:

a. Makanan yang disimpan harus diberi tutup.
b. Tersedia tempat khusus untuk menyimpan makanan.
c. Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air.
d. Apabila disimpan diruangan terbuka hendaknya tidak lebih dari 6 jam dan ditutup agar terhindar dari serangga dan binatang lainnya.
e. Lemari penyimpanan sebaiknya tertutup.

7. Pengangkutan Makanan Masak

Berdasarkan Permenkes RI No.1096/MENKES/PER/VI/2011, makanan yang telah diolah dan disimpan dengan cara hygiene akan menjadi tercemar kalau cara pengangkutan tidak baik. Makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu sebagai berikut (Kemenkes, 2011):

a. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).
b. Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu hygiene.
c. Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan tertutup.
d. Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.
e. Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (Kondensasi)
f. Pengangkutan untuk waktu lama suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60° C.

8. Penyajian Makanan

Dalam penyajian makanan harus diperhatikan tempat penyajian, alat penyajian dan tenaga penyaji. Beberapa hal yang harus diperhatiakan pada penyajian makanan yaitu tempat penyajian, waktu penyajian, cara penyajian dan prinsip penyajian. Lamanya waktu tunggu makanan mulai dari selesai proses pengolahan dan menjadi makanan matang sampai dengan disajikan dan

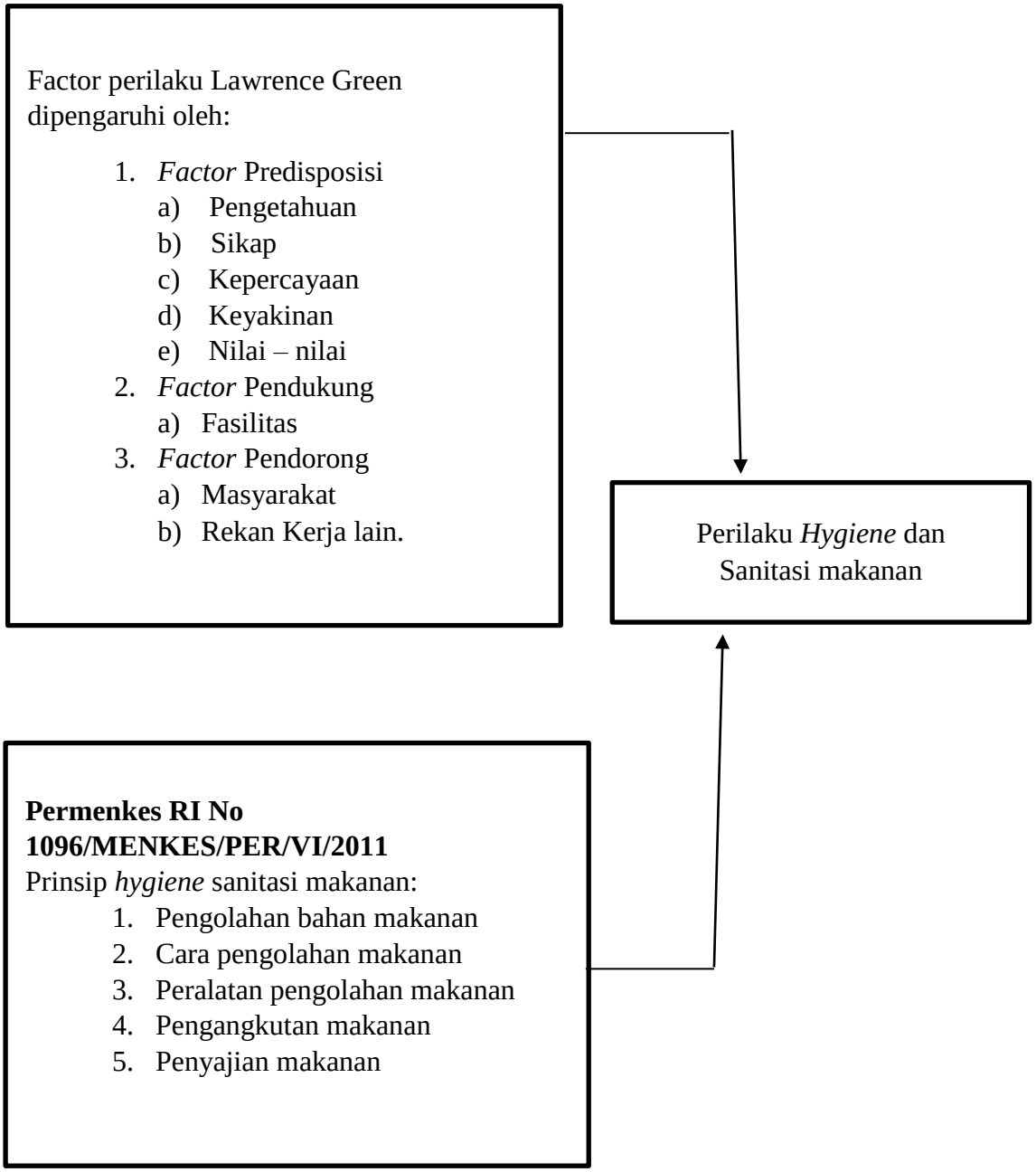
dikonsumsi tidak boleh dari 4 jam dan harus segera dihangatkan kembali terutama makanan yang disajikan tetap dalam keadaan suhu hangat. Hal ini untuk menghindari tumbuh dan berkembang biaknya bakteri pada makanan yang dapat menyebabkan gangguan pada kesehatan.

Menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003, Persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut:

a. Harus terhindar dari pecemaran.
b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.
c. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan yang bersih.
d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih.
e. Tempat penyajian makanan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
    1) Di tempat yang bersih
    2) Meja ditutup dengan kain putih atau plastic
    3) Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan
    4) Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.
    5) Tepat penyajian atau pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hiding dan tepat volume (sesuai jumlah).

H. Kerangka Teori

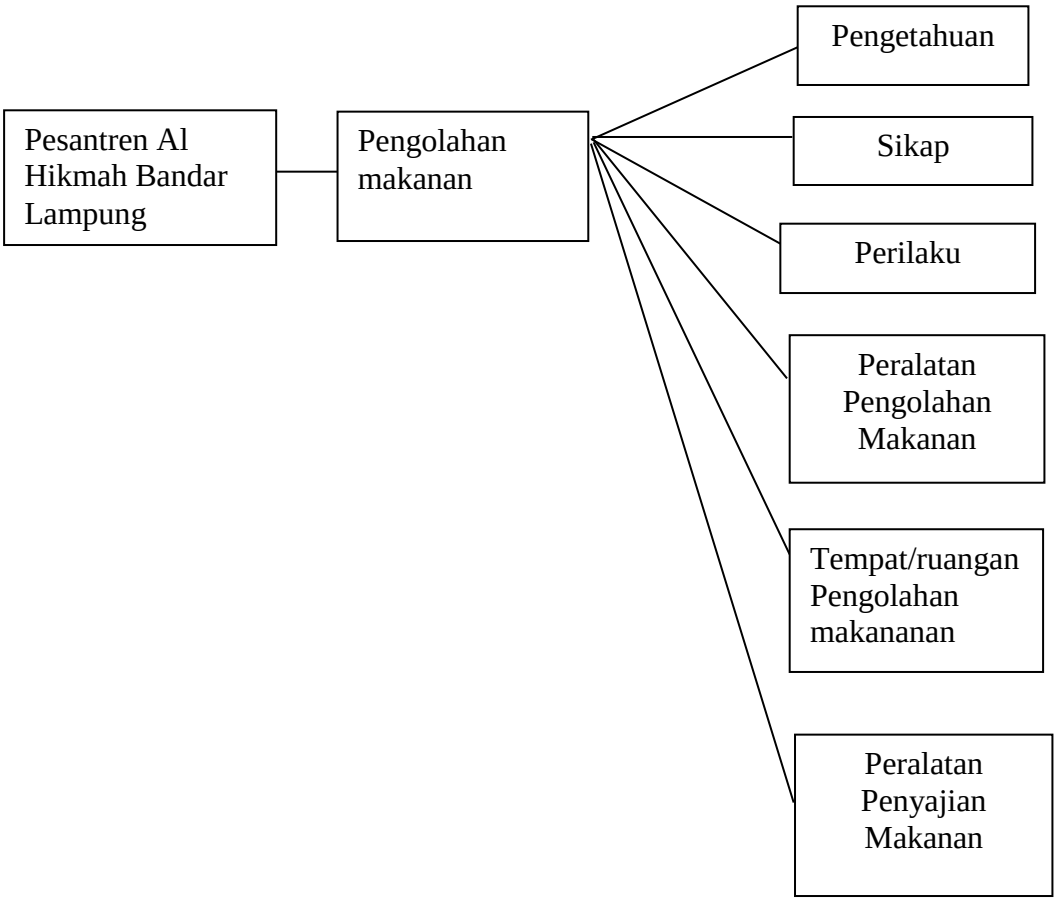
kerangka teori penelitian ini yang berjudul gambaran pengetahuan, sikap, perilaku, hygiene dan sanitasi di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung



Gambar 1
Kerangka Teori Penelitian
Sumber: Teori Lawrence dalam Notoatmodjo. (2010)

I. Kerangka Konsep

kerangka konsep penelitian ini yang berjudul gambaran pengetahuan, sikap, perilaku, hygiene dan sanitasi di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung



Gambar 2
Kerangka Konsep

I. Definisi Operasional

Tabel. 1
Definisi Operasional

No	Variable	Definisi	Alat ukur	Cara ukur	Hasil ukur	Skala ukur
1.	Pengetahuan	Segala sesuatu yang diketahui oleh petugas pengolah makanan mengenai *hygiene* penyelenggaraan makanan	Kuesioner	Angket	0 = Kurang: apabila skornya ≤ 60% 1 = Cukup: apabila skornya 60 – 75 % 2 = Baik: apabila skornya ≥76-100% (Arikunto, 2013)	Ordinal
2.	Sikap	Sikap merupakan reaksi/ respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus/ objek yang dimana menyatakan sangat setuju, setuju, tidak setuju, dan sangat tidak setuju terhadap *hygiene* penjamah makanan.	Kuesioner	Angket	0 = Kurang baik jika jumlah skor responden <66,7% 1 = Baik, jika jumlah skor responden ≥ 66,7 (Azwar, 2011)	Ordinal
3.	Perilaku	Suatu Tindakan/ aktivitas dari tenaga pengolahan makanan yang dilihat dari	From check list	Observasi	0 = Kurang: apabila skornya ≤60% 1 = Cukup: apabila	Ordinal

		ke hygiene pada penjamah.			skornya 60 – 75% 2 = Baik: apabila skornya adalah ≥ 76-100% (Arikunto, 2013)	
4.	Peralatan pengolahan makanan	Semua perlengkapan alat yang diperlukan proses pengolahan makanan harus memenuhi standar sanitasi yang dimana alat bersih, tidak berdebu, tidak berminyak dan tidak rusak.	From Check list	Obsevasi	1 = memenuhi syarat jika skor 75-100% 0 = tidak memenuhi syarat jika skor <75% (Permenkes RI 2011 No. 1906)	Ordinal
5.	Penyajian makanan	Semua perlengkapan alat yang diperlukan saat penyajian makanan harus memenuhi standard sanitasi yang dimana alat bersih, tidak berdebu dan tidak berminyak.	From Check list	Observasi	1 = memenuhi syarat jika skor 75-100% 0 = tidak memenuhi syarat jika skor <75% (Permenkes RI 2011 No. 1906)	Ordinal
6.	Ruang/ tempat pengolahan makanan	Tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan yang terolah ataupun makanan jadi sehingga memenuhi standard sanitasi ruangan bersih terjaga.	From Check list	Observasi	1 = memenuhi syarat jika skor 75-100% 0 = tidak memenuhi syarat jika skor <75% (Permenkes RI 2011 No. 1906)	Ordinal