

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengelolaan Makanan

Pengelolaan adalah proses, cara atau perbuatan mengelola (KBBI). Makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia yang diperlukan setiap saat dan harus melalui proses pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh, karena makanan sangat diperlukan oleh tubuh serta melindungi tubuh dari penyakit. Menurut KBBI, makanan adalah segala sesuatu yang dapat dimakan.

Dalam Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Pengelolaan Makanan adalah rangkaian kegiatan yang meliputi penerimaan bahan mentah atau makanan terolah, pembuatan, pengubahan bentuk, pengemasan, pewadahan, pengangkutan dan penyajian.

Pengolahan makanan yang baik dan benar akan menghasilkan makanan yang bersih, sehat, aman dan bermanfaat. Makanan merupakan unsur lingkungan yang dapat meningkatkan derajat kesehatan. Selain dapat memenuhi kebutuhan hidup, makanan juga dapat menjadi sumber penular penyakit, bilamana makanan tersebut tidak dikelola dengan baik.

B. Pengertian Hygiene dan Sanitasi Makanan

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes RI No. 1096,

2011). Hygiene adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada, Sedangkan Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Ditinjau dari ilmu kesehatan lingkungan kedua istilah hygiene dan sanitasi mempunyai arti yang berbeda, tetapi memiliki tujuan yang sama, yaitu mengupayakan agar manusia dapat hidup sehat sehingga terhindar dari gangguan kesehatan ataupun penyakit. Dalam penerapannya, usaha sanitasi lebih menitikberatkan pada faktor-faktor lingkungan hidup manusia, sedangkan hygiene menitikberatkan usahanya kepada kebersihan individu.

Mencegah kontaminasi makanan dengan zat-zat yang dapat mengakibatkan gangguan kesehatan diperlukan penerapan sanitasi makanan. Sanitasi makanan adalah upaya untuk menciptakan dan mempertahankan kondisi makanan yang sehat dan higienis yang bebas dari bahaya cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Sanitasi makanan adalah upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia. Masyarakat perlu sekali pengawasan terhadap pembuatan dan penyediaan bahan-bahan makanan dan minuman agar tidak membahayakan kesehatan. Membicarakan sanitasi makanan, permasalahan yang menyangkut nilai gizi ataupun mengenai komposisi bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, kurang diperhatikan.

C. Persyaratan Hygiene dan Sanitasi

Persyaratan hygiene dan sanitasi adalah ketentuan-ketentuan teknis yang ditetapkan terhadap produk rumah makan dan restoran, personel dan perlengkapannya yang meliputi persyaratan bakteriologis, kimia, dan fisika.

Persyaratan hygiene dan sanitasi yang harus dipenuhi sebagaimana dimaksud dalam Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011, meliputi:

1. Persyaratan bangunan

a. Lokasi

1) Lokasi tidak berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat sampah, WC, pabrik cat dan sumber pencemaran lainnya.

2) Persyaratan ini meliputi halaman, lantai, konstruksi dan dinding.

b. Langit-langit

1) Bidang langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan, dari bahan yang permukaannya rata, tidak menyerap air, mudah dibersihkan dan berwarna terang.

2) Minimal 2,4 meter di atas lantai untuk ukuran tinggi langit-langit.

c. Pintu dan jendela

1) Pintu dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (*self closing*) untuk ruang tempat pengolahan makanan dan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat.

2) Pintu dan jendela ruang tempat pengolahan makanan dilengkapi peralatan anti serangga/lalat yang dapat dibuka dan dipasang untuk dibersihkan.

d. Pencahayaan

1) Intensitas pencahayaan harus cukup untuk pemeriksaan dan pembersihan serta melakukan pekerjaan secara efektif.

2) Setiap ruang tempat pengolahan dan cuci tangan intensitas pencahayaan sedikitnya 200 lux pada titik 90 cm dari lantai.

3) Semua pencahayaan tidak silau dan sedemikian rupa tidak menimbulkan bayangan.

e. Ventilasi/penghawaan/lubang angin

1) Bangunan/ruangan tempat pengolahan harus dilengkapi ventilasi sehingga terjadi sirkulasi/peredaran udara.

2) Luas ventilasi 20% dari luas lantai, guna mencegah udara dalam ruangan panas, mencegah terjadinya kondensasi/pendinginan uap air atau lemak dan menetes pada lantai, langit-langit dan dinding, membuang bau, asap dan pencemaran lain.

f. Ruang pengolahan makanan

1) Luas tempat pengolahan harus sesuai jumlah karyawan yang bekerja dan peralatan yang ada di ruangan.

2) Luas lantai dapur bebas dari peralatan minimal 2 m² untuk setiap orang pekerja.

3) Ruang pengolahan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, kamar mandi dan peturasan.

4) Peralatan di ruang pengolahan minimal harus ada meja, tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

2. Persyaratan fasilitas sanitasi

a. Tempat cuci tangan

1) Tersedia tempat cuci tangan yang terpisah dari tempat cuci peralatan atau bahan makanan, dilengkapi dengan air mengalir dan sabun, untuk saluran pembuangan tertutup, bak penampungan air dan alat pengering.

2) Tempat cuci tangan mudah dijangkau dan dekat dengan tempat bekerja.

3) Jumlah tempat cuci tangan disesuaikan jumlah karyawan dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan 1 - 10 orang : 1 buah tempat cuci tangan

11 - 20 orang : 2 buah tempat cuci tangan

b. Air bersih

1) Air bersih harus cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan.

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

c. Jamban dan peturasan (urinoir)

1) Mempunyai jamban dan peturasan yang memenuhi syarat higiene sanitasi.

2) Jumlah jamban harus cukup dengan perbandingan sebagai berikut:

a) Jumlah karyawan : 1 - 10 orang : 1 buah

11 - 25 orang : 2 buah

26 - 50 orang : 3 buah

b) Jumlah peturasan harus cukup dengan perbandingan sebagai berikut :

Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

31 - 60 orang : 2 buah

d. Kamar mandi

1) Mempunyai fasilitas kamar mandi dilengkapi air mengalir dan saluran pembuangan air limbah yang memenuhi persyaratan kesehatan.

2) Jumlah kamar mandi harus mencukupi kebutuhan, paling sedikit tersedia : Jumlah karyawan : 1 - 30 orang : 1 buah

Setiap penambahan karyawan sampai dengan 20 orang, ada penambahan 1 (satu) buah kamar mandi.

e. Tempat sampah

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

2) Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam jumlah cukup dan diletakkan sedekat mungkin dengan sumber sampah, namun dapat menghindari kemungkinan tercemarnya makanan oleh sampah.

3. Persyaratan peralatan

Tempat pencucian peralatan dan bahan makanan

a. Tersedia tempat pencucian peralatan, jika memungkinkan terpisah dari tempat pencucian bahan makanan.

b. Pencucian peralatan menggunakan bahan pembersih/deterjen.

c. Pencucian bahan makanan yang tidak dimasak atau dimakan mentah harus dicuci menggunakan larutan Kalium Permanganat (KMnO_4) konsentrasi 0,02% selama 2 menit atau larutan kaporit konsentrasi 70% selama 2 menit atau dicelupkan dalam air mendidih (suhu 80°C - 100°C) selama 1 – 5 detik.

d. Peralatan dan bahan makanan yang telah dibersihkan disimpan dalam tempat yang terlindung dari pencemaran baik serangga, tikus maupun hewan lainnya.

4. Persyaratan ketenagaan pengolah makanan

a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.

b. Berbadan sehat dibuktikan dengan surat keterangan dokter.

c. Tidak mengidap penyakit menular (tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain) atau pembawa kuman (carrier).

d. Setiap karyawan memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.

e. Semua kegiatan pengolahan harus dilakukan dengan terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan dan sendok garpu

g. Menggunakan celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air untuk melindungi makanan terhadap pencemaran

h. Perilaku selama bekerja/mengelola makanan:

1) Tidak merokok, makan atau mengunyah

2) Tidak memakai perhiasan dan peralatan serta fasilitas yang bukan untuk keperluannya

3) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban

4) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar dan bersih yang tidak dipakai di luar tempat pengolahan

5) Tidak banyak berbicara dan menutup mulut saat batuk atau bersin dengan menjauhi makanan atau keluar dari ruangan

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

5. Persyaratan makanan

Makanan yang dikonsumsi harus higienis, sehat dan aman yaitu bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri.

a. Cemaran fisik seperti pecahan kaca, kerikil, potongan lidi, rambut dan sebagainya dengan penglihatan secara seksama atau kasat mata

b. Cemaran kimia seperti Timah Hitam, Cadmium, Arsenicum, Seng, Pestisida, Tembaga dan sebagainya. Melalui pemeriksaan laboratorium dan hasil pemeriksaan negative

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

D. Prinsip dalam Hygiene Sanitasi Makanan

Pengelolaan makanan harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan. Adapun prinsip hygiene sanitasi makanan yang dimaksud tersebut adalah Pemilihan Bahan Makanan, Penyimpanan Bahan Makanan, Pengolahan Makanan,

Penyimpanan Makanan Jadi, Pengangkutan Makanan dan Penyajian Makanan (Permenkes RI No. 1096, 2011).

1. Pemilihan Bahan Makanan

a. Bahan makanan mentah (segar) yaitu makanan yang perlu pengolahan sebelum dihidangkan seperti :

1) Daging, susu, telur, ikan/udang, sayuran dan buah-buahan harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.

2) Tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.

3) Makanan fermentasi 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.

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

c. Makanan olahan pabrik yang dapat langsung dimakan tetapi digunakan untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut yaitu :

1) Makanan dikemas mempunyai label dan merk, terdaftar dan mempunyai nomor daftar, kemasan tidak rusak/pecah atau kembung, belum kadaluwarsa, kemasan digunakan hanya untuk satu kali penggunaan

2) makanan tidak dikemas baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur, tidak mengandung bahan berbahaya

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan sangat penting dalam penyimpanan terutama dari yang mudah membusuk. Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 adalah:

a. Tempat penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi baik oleh bakteri, serangga, tikus maupun bahan berbahaya.

b. Penyimpanan memperhatikan prinsip first in first out (FIFO) dan first expired first out (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa digunakan lebih dahulu.

c. Tempat/wadah penyimpanan harus sesuai jenis bahan contohnya bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan kering disimpan ditempat yang kering dan tidak lembab.

d. Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu

e. Ketebalan dan bahan padat tidak lebih dari 10 cm

f. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan : 80% – 90%

g. Penyimpanan bahan makanan olahan pabrik. Makanan dalam kemasan tertutup disimpan pada suhu + 10°C.

h. Tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :

1) Jarak bahan makanan dengan lantai : 15 cm

2) Jarak bahan makanan dengan dinding : 5 cm

3) Jarak bahan makanan dengan langit-langit : 60 cm

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap santap. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dari prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi. Menurut istilah asing dikenal dengan sebutan Good Manufacturing Practice (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB).

Cara produksi makanan yang baik dari segi kesehatan atau sanitasi makanan menitikberatkan kepada hal-hal seperti (BPOM, 2012) lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi serta pelatihan karyawan

Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan jadi/masak atau siap santap, dengan memperhatikan persyaratan cara pengolahan makanan yang baik dan benar menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/PER/VI/2011, yaitu:

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

- b. Menu disusun dengan memperhatikan pemesanan dari konsumen, ketersediaan bahan, jenis dan jumlahnya, keragaman variasi dari setiap menu, proses dan lama waktu pengolahannya, keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait.

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

d. 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.

e. Peralatan

1) Peralatan yang kontak dengan makanan

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

b) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan dan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti Timah Hitam (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd), Antimon (Stibium) dan lain-lain

c) Talenan terbuat dari bahan selain kayu, kuat dan tidak melepas bahan beracun.

d) 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).

2) Wadah penyimpanan makanan

a) Wadah yang digunakan harus mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna dan dapat mengeluarkan udara panas dari makanan untuk mencegah pengembunan (kondensasi).

b) Terpisah untuk setiap jenis makanan, makanan jadi/masak serta makanan basah dan kering.

3) Peralatan bersih yang siap pakai tidak boleh dipegang di bagian yang kontak langsung dengan makanan atau yang menempel di mulut.

4) Kebersihan peralatan harus tidak ada kuman *Eschericia coli* (*E.coli*) dan kuman lainnya.

5) Keadaan peralatan harus utuh, tidak cacat, tidak retak, tidak gompal dan mudah dibersihkan.

f. Persiapan pengolahan harus dilakukan dengan menyiapkan semua peralatan yang akan digunakan dan bahan makanan yang akan diolah sesuai urutan prioritas.

g. Pengaturan suhu dan waktu perlu diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda. Suhu pengolahan minimal 900C agar kuman patogen mati dan tidak boleh terlalu lama agar kandungan zat gizi tidak hilang akibat penguapan.

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) Simpan makanan jadi/masak yang belum waktunya dihidangkan dalam keadaan panas

5) Perhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan karena akan menyebabkan kontaminasi ulang

6) Tidak menjamah makanan jadi/masak dengan tangan tetapi harus menggunakan alat seperti penjepit atau sendok

7) Mencicipi makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci

i. Higiene penanganan makanan

1) Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan

2) Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

4. Penyimpanan Makanan Jadi

Penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat titik rawan untuk perkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

Tujuan dari penyimpanan makanan adalah :

a. Mencegah pertumbuhan dan perkembang biakan bakteri patogen.

b. Mengawetkan makanan dan mengurangi pembusukan. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan adalah :

- 1) Makanan yang disimpan diberi tutup.
- 2) Lantai atau meja yang digunakan untuk menyimpan makanan harus dibersihkan terlebih dahulu.
- 3) Makanan tidak boleh disimpan dekat dengan saluran air limbah (selokan)
- 4) Makanan yang disajikan sebelum diolah harus dicuci dengan air hangat. Makanan yang dipak dengan karton jangan disimpan dekat air atau tempat yang basah.

Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011, penyimpanan makanan jadi harus memenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Makanan tidak rusak, tidak busuk atau basi yang ditandai dari rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, berubah aroma atau adanya cemaran lain.
- b. Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku yaitu angka kuman *E. coli* pada makanan harus 0/gr dan angka kuman *E. coli* pada minuman harus 0/gr.
- c. Jumlah kandungan logam berat atau residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.
- d. Harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kedaluwarsa dikonsumsi lebih dahulu.

e. 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.

f. Makanan jadi tidak dicampur dengan bahan makanan mentah.

g. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu

5. Pengangkutan Makanan

Makanan yang telah diolah dan disimpan dengan cara higienis akan menjadi tercemar kalau cara pengangkutannya tidak baik. Makanan perlu diperhatikan dalam cara pengangkutannya, yaitu sebagai berikut :

a. Pengangkutan bahan makanan

1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut bahan makanan yang higienis.

3) Bahan makanan tidak boleh diinjak, dibanting dan diduduki.

4) Bahan makanan yang selama pengangkutan harus selalu dalam keadaan dingin, diangkut menggunakan alat pendingin sehingga tidak rusak seperti daging, susu cair dan sebagainya.

b. Pengangkutan makanan jadi/masak/siap santap

1) Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun (B3).

2) Menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan jadi/masak dan harus selalu higienis.

3) Setiap jenis makanan jadi mempunyai wadah masing-masing dan bertutup.

4) Wadah harus utuh, kuat, tidak karat dan ukurannya memadai dengan jumlah makanan yang akan ditempatkan.

5) Isi tidak boleh penuh untuk menghindari terjadi uap makanan yang mencair (*kondensasi*).

6) Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 600 °C atau tetap dingin pada suhu 400 °C.

6. Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan rangkaian akhir dari perjalanan makanan. Makanan yang disajikan adalah makanan yang siap santap. Penyajian makanan yang menarik akan memberikan nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara, salah satunya adalah dengan menggunakan wadah boks plastik yang digunakan hanya sekali pakai, serta dilengkapi dengan sendok, garpu dan tissue yang dibungkus plastik bersih dan tertutup rapat. Penyajian makan haruslah memenuhi persyaratan sebagai berikut menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/PER/VI/2011 :

a. Makanan dinyatakan laik santap apabila telah dilakukan uji organoleptik dan uji biologis dan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan.

1) Uji organoleptik yaitu memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia. Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.

2) Uji biologis yaitu dengan memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda-tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.

3) Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

b. Tempat penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan mempengaruhi keterlambatan penyajian.

c. Cara penyajian

Penyajian makanan jadi/siap santap banyak ragam tergantung dari pesanan konsumen yaitu :

1) Penyajian meja (*table service*) yaitu penyajian di meja secara bersama.

2) Prasmanan (*buffet*) yaitu penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dipilih sendiri.

3) Saung (*ala carte*) yaitu penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya.

4) Dus (*box*) yaitu penyajian dengan kotak kertas/plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap, 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*) dengan 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.

d. Prinsip penyajian

1) Wadah yaitu setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai tingkat kerawanan.

2) Kadar air yaitu makanan yang mengandung kadar air tinggi (berkuah) dicampur saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

3) Pemisah yaitu makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus/rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.

4) Panas yaitu makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (*food warmer/bean merry*) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.

5) Bersih yaitu semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.

6) *Handling* yaitu setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh (tangan dan bibir).

7) *Edible part* yaitu semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.

8) Tepat penyajian yaitu pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai seharusnya yaitu tepat menu, waktu, tata hidang dan tepat *volume* (sesuai jumlah).

e. Sampel atau contoh

1) Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.

2) Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan menggunakan kantong plastik steril dan disimpan suhu 100 °C selama 1 x 24 jam.

3) Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.

Penyajian makanan kepada konsumen, haruslah memperhatikan persyaratan umum penjamah makanan, yaitu menjaga kesopanan, penampilan dan temperamen yang baik, serta cara menghidangkan, teknis dan pengaturan diatas meja harus ditata dengan sebaik-baiknya

E. Peranan Makanan dalam Penularan Penyakit

Makanan yang kita makan harus aman dalam arti tidak mengandung mikroorganisme dan bahan kimia yang dapat menularkan penyakit. Pada dasarnya makanan merupakan campuran berbagai senyawa kimia serta dapat dikelompokkan ke dalam karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air. Adapun peranan makanan dalam penularan penyakit, yaitu sebagai *agent* (penyebab), sebagai *vehicle* (pembawa) dan sebagai media.

1. Sebagai Agent (Penyebab)

Dalam hubungannya dengan penularan penyakit dan keracunan, makanan dapat berperan sebagai agent penyakit. Contoh : jamur, tumbuhan lain yang secara alamiah memang mengandung zat racun. Sebagai contoh makanan yang mengandung racun adalah tempe bongkrek, singkong, jengkol, dan gadung.

Adapun penyebab penyakit dalam makanan digolongkan sebagai berikut:

a. Golongan Parasit

Golongan parasit yang mencemari makanan ialah amoeba dan berbagai jenis cacing.

b. Golongan Mikroorganisme

Berbagai jenis bakteri yang dapat menimbulkan penyakit melalui makanan ialah *Shigella* (penyakit *dysentri basiler*), *Salmonellosis* (penyakit tipus), *Staphylococcus* (penyakit *Scarlet fever*) serta berbagai macam virus yang menimbulkan penyakit seperti hepatitis.

c. Golongan kimia

Pencemaran makanan karena zat kimia, biasanya terjadi karena kelalaian, misalnya meletakkan insektisida berdekatan dengan bumbu dapur, pembungkus makanan serta zat kimia dalam logam itu.

d. Golongan fisik

Pencemaran makanan yang disebabkan golongan fisik, misalnya bahan *radioaktif*.

e. Golongan racun (*toksin*)

Adanya racun dalam makanan dapat dibedakan menjadi 2 macam yaitu sebagai berikut:

1) Ada yang dihasilkan oleh mikroorganisme yang hidup atau berada dalam makanan tersebut, yang mendatangkan penyakit bukanlah mikroorganisme tersebut melainkan toksin yang dihasilkan oleh bakteri tersebut.

2) Bahan makanan itu sendiri telah mengandung racun, yang karena tidak tahu, lalai atau dalam keadaan darurat terpaksa dimakan.

2. Sebagai Vehicle (Pembawa)

Makanan juga dapat berperan sebagai pembawa (*Vehicle*) penyakit seperti bahan kimia atau parasit yang ikut termakan bersama makanan dan juga beberapa Mikroorganisme yang *pathogen*.

3. Sebagai Media

Kontaminasi yang jumlahnya kecil jika dibiarkan berada dalam makanan dengan suhu dan waktu yang cukup, maka bisa menyebabkan wabah yang serius.

F. Pengertian Penjamah Makanan

Menurut Permenkes RI No.1096/Menkes/PER/VI/2011, penjamah makanan adalah orang yang secara langsung mengelola makanan. Pada Bab 3 Penyelenggaraan Pasal 6 disebutkan bahwa setiap penjamah makanan yang bekerja harus memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular, yang dimana tenaga penjamah makanan harus melakukan pemeriksaan kesehatannya secara berkala minimal 2 kali dalam 1 tahun bekerja.

Menurut Depkes RI, 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 yang menangani bahan makanan sering menyebabkan kontaminasi mikrobiologis. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan, yang terdapat pada kulit, hidung, mulut, saluran pencernaan, rambut, kuku dan tangan. Selain itu, penjamah makanan juga dapat bertindak sebagai pembawa penyakit infeksi seperti, demam typhoid, hepatitis A, dan diare.

G. Personal Hygiene Penjamah Makanan

1. Pengertian Personal Hygiene Penjamah Makanan

Menurut Potter (2015) *Personal hygiene* berasal dari bahasa Yunani, yaitu *personal* yang artinya perorangan dan *hygiene* berarti sehat. Kebersihan perorangan (kebersihan diri) adalah suatu tindakan yang dilakukan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.

Disimpulkan bahwa *personal hygiene* merupakan kegiatan atau tindakan membersihkan seluruh anggota tubuh yang bertujuan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang.

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan

Menurut Potter & Perry (2015) dalam Khalid H (2020), ada 7 faktor yang mempengaruhi seseorang untuk melakukan *personal hygiene*.

a. Citra Tubuh (*body image*)

Penampilan fisik seseorang merupakan konsep subjektif dari citra tubuh. Citra tubuh mempengaruhi cara seseorang mempertahankan hygiene.

b. Praktik Sosial

Dalam pergaulan, kelompok sosial dapat sangat mempengaruhi hygiene. Saat usia anak-anak, praktik hygiene didapatkan dari orang tua. Kebiasaan hidup di rumah, kebersihan lingkungan rumah, dan bagaimana anak diajarkan cara merawat diri. Seiring dengan bertambahnya usia, pergaulan di sekolah akan merubah cara praktik personal hygiene.

c. Status Sosial Ekonomi

Kemampuan seseorang membeli peralatan dan bahan-bahan untuk merawat kebersihan diri dan lingkungan. sehingga pada masyarakat sosial ekonomi rendah mungkin akan mengesampingkan perawatan dirinya sehingga *personal hygiene* mereka kurang.

d. Pengetahuan

Pengetahuan juga mempengaruhi walaupun pengetahuan itu sendiri tidak cukup untuk memotivasi seseorang dalam menerapkan personal hygiene dalam dirinya. Pengetahuan yang baik tentang personal hygiene sangat penting karena dapat meningkatkan kesehatan. Misalnya penderita *scabies* harus selalu menjaga kebersihan dirinya agar kesehatannya dapat terjaga.

e. Budaya

Kebudayaan dapat mempengaruhi *personal hygiene* karena cara yang diterapkan di satu daerah dan daerah lainnya akan berbeda. Penggunaan air untuk membersihkan diri setelah dari jamban adalah budaya yang ada di Indonesia. Sedangkan, untuk di negara-negara luar, seperti Jepang, China, dan Korea cukup menggunakan *tissue* saja.

f. Pilihan Pribadi

Setiap individu dasarnya punya cara sendiri melakukan perawatan dirinya, kapan waktu tepat dan dengan apa perawatan diri itu dilakukan.

g. Kondisi Fisik

Pada saat sakit, terutama sakit keras, tentu kondisi fisik akan menurun, sehingga kemampuan untuk merawat diripun berkurang dan perlu bantuan orang lain untuk merawat diri.

3. Persyaratan Personal Hygiene Penjamah Makanan

Menurut Permenkes RI No 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, kebersihan diri dan kesehatan penjamah makanan merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat karena penjamah makanan juga dapat mencemari bahan pangan baik berupa cemaran fisik, kimia maupun biologis.

Tubuh manusia selain sebagai alat kerja juga merupakan sumber cemaran bagi manusia lain dan lingkungannya termasuk makanan dan minuman. Sumber cemaran tersebut antara lain :

- a. Sumber cemaran dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga, organ pembuangan (kebersihan genetalia)
- b. Sumber cemaran lain yang penting yaitu luka terbuka/koreng, bisul atau nanah dan ketombe/kotoran lain dari rambut
- c. Sumber cemaran perilaku yaitu tangan kotor, batuk, bersin/percikan ludah, menyisir rambut dekat makanan, perhiasan (Astrilia, W. 2017).

Sesuai dengan Permenkes RI No.1096/Menkes/PER/VI/2011, persyaratan yang harus dipenuhi oleh penjamah makanan adalah :

- a. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan dan setiap karyawan memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
- b. Berbadan sehat dengan surat keterangan dokter dan tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis.
- c. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.
- d. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai (disposal), penjepit makanan, sendok garpu
- e. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan celemek/apron, tutup rambut dan sepatu kedap air
- f. Tidak melakukan kegiatan yang tidak diperlukan selama bekerja/mengelola makanan (merokok, makan/mengunyah, berbicara)
- g. Tidak menggunakan peralatan/fasilitas yang bukan untuk keperluannya
- h. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan setelah keluar dari toilet/jamban
- i. Memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat bekerja

4. Manfaat dan Tujuan Personal Hygiene

Manfaat dari *personal hygiene* antara lain meningkatkan derajat kesehatan seseorang, memelihara kebersihan diri seseorang, memperbaiki kebersihan seseorang yang kurang baik, menciptakan keindahan serta meningkatkan rasa

percaya diri. Manfaat personal hygiene bagi penjamah makanan yaitu dapat meningkatkan kualitas makanan, menghindari terjadinya kontaminasi, menjaga kebersihan dan kesehatan makanan.

Tujuan umum *personal hygiene* adalah untuk mempertahankan perawatan diri, baik sendiri maupun dengan bantuan, dapat melatih hidup sehat/bersih dengan memperbaiki gambaran/persepsi terhadap kesehatan dan kebersihan serta menciptakan penampilan sesuai kebutuhan kesehatan.

Menurut Natalia (2015) tujuan dari *personal hygiene* antara lain: meningkatkan derajat kesehatan dan kepercayaan diri seseorang, memelihara kebersihan diri, memperbaiki personal hygiene yang kurang, pencegahan penyakit dan menciptakan keindahan

5. Dampak Kurangnya Penerapan Personal Hygiene

Menurut Ambarwati dan Sunarsih (2011), dampak yang sering timbul akibat kurangnya menerapkan *personal hygiene* yaitu:

a. Dampak fisik

Banyak gangguan kesehatan yang diderita seseorang karena tidak menjaga *personal hygiene* dengan baik. Gangguan fisik yang sering muncul yaitu munculnya kutu dan ketombe, integritas kulit, gangguan membrane mukosa mulut, gigi berlubang dan gusi yang tidak sehat, infeksi pada mata dan telinga, dan gangguan fisik pada kuku.

b. Dampak Psikososial

Masalah sosial yang berhubungan dengan *personal hygiene* adalah gangguan kebutuhan rasa nyaman, kebutuhan dicintai dan mencintai, aktualisasi diri, gangguan interaksi sosial.

H. Pengetahuan (*Knowledge*)

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan adalah suatu hasil dari rasa keingintahuan melalui proses sensoris, terutama pada mata dan telinga terhadap objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang penting dalam terbentuknya perilaku terbuka atau *open behavior* (Donsu, 2017). Pengetahuan adalah hasil penginderaan manusia atau hasil tahu seseorang terhadap suatu objek melalui pancaindra yang dimilikinya.

Pada waktu penginderaan untuk menghasilkan pengetahuan tersebut dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek. Pengetahuan sebagian besar diperoleh melalui indra pendengaran dan indra penglihatan (Notoatmodjo, 2014).

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan

a. Faktor Pendidikan

Semakin tinggi tingkat pengetahuan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima informasi tentang obyek atau yang berkaitan dengan pengetahuan. Pengetahuan umumnya dapat diperoleh dari informasi yang disampaikan oleh orang tua, guru, dan media masa. Pendidikan sangat erat kaitannya dengan pengetahuan. Semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, maka akan semakin mudah untuk menerima, serta mengembangkan pengetahuan dan teknologi.

b. Faktor Pekerjaan

Pekerjaan seseorang sangat berpengaruh terhadap proses mengakses informasi yang dibutuhkan terhadap suatu obyek.

c. Faktor Pengalaman

Pengalaman seseorang akan sangat mempengaruhi pengetahuan, semakin banyak pengalaman seseorang tentang suatu hal, maka akan semakin bertambah pula pengetahuan seseorang akan hal tersebut.

d. Keyakinan

Keyakinan yang diperoleh oleh seseorang biasanya bisa didapat secara turun-temurun dan tidak dapat dibuktikan terlebih dahulu, keyakinan positif dan keyakinan negatif dapat mempengaruhi pengetahuan seseorang.

e. Sosial Budaya

Kebudayaan dan kebiasaan yang dilakukan seseorang dalam keluarga dapat mempengaruhi pengetahuan, persepsi, dan sikap terhadap sesuatu.

3. Tingkatan Pengetahuan

Pengetahuan tiap orang akan berbeda-beda tergantung darimana pengindraannya masing-masing terhadap objek atau sesuatu. Secara garis besar terdapat 6 tingkatan pengetahuan (Notoatmodjo, 2014), yaitu :

a. Tahu (*Know*)

Pengetahuan sebatas mengingat kembali apa yang telah dipelajari sebelumnya, sehingga tahap ini merupakan tingkatan yang paling rendah.

b. Memahami (*comprehension*)

Dapat diartikan sebagai suatu kemampuan menjelaskan tentang objek atau sesuatu dengan benar. Seseorang yang faham tentang pelajaran atau materi dapat menjelaskan, menyimpulkan, dan menginterpretasikan objek atau sesuatu yang telah dipelajari tersebut.

c. Aplikasi (*application*)

Pengetahuan yang dapat mengaplikasikan atau menerapkan materi yang telah dipelajari pada situasi kondisi sebenarnya.

d. Analisis (*analysis*)

Kemampuan menjabarkan materi/objek ke dalam komponen yang ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis yang dapat menggambarkan, memisahkan dan mengelompokkan, membedakan atau membandingkan.

e. Sintesis (*synthesis*)

Kemampuan seseorang dalam mengaitkan berbagai elemen atau unsur pengetahuan yang ada menjadi suatu pola baru yang lebih menyeluruh. Kemampuan seperti menyusun, merencanakan, mengkategorikan, mendesain, dan menciptakan.

f. Evaluasi (*evaluation*)

Kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu objek. Hal ini dapat digambarkan sebagai proses merencanakan, memperoleh, dan menyediakan informasi yang sangat diperlukan untuk membuat alternatif keputusan.

I. Konsep Perilaku

1. Pengertian Perilaku

Perilaku adalah tindakan atau aktivitas manusia yang mempunyai bentangan arti yang sangat luas antara lain: berjalan, berbicara, menangis, tertawa, bekerja, kuliah, menulis, membaca dan sebagainya. Dari uraian tersebut bisa dikatakan bahwa perilaku manusia adalah semua kegiatan atau aktifitas manusia, baik yang diamati langsung, maupun yang tidak dapat diamati.

Perilaku secara rasional dapat diartikan respon *organisme* atau seseorang terhadap rangsangan dari luar subyek tersebut. Respon ini terbentuk dua macam yakni bentuk pasif dan aktif dimana bentuk pasif adalah respon internal yaitu terjadi dalam diri manusia dan tidak secara langsung dapat dilihat dari orang lain sedangkan bentuk aktif yaitu apabila perilaku itu dapat diobservasi secara langsung (Adventus, dkk, 2019).

2. Bentuk Perilaku

Menurut Skinner (dalam Notoatmodjo, 2014) respon atau reaksi seorang terhadap *stimulus* atau rangsangan dari luar. Perilaku ini terjadi melalui proses adanya stimulus terhadap organisme dan kemudian organisme tersebut merespon, maka teori Skinner ini disebut “S-O-R” atau *Stimulus Organisme Respon*. Skinner:

a. *Respondent response (reflexive)*

Respon yang ditimbulkan oleh rangsangan-rangsangan (*stimulus*) tertentu. *Stimulus* ini disebut *eleciting stimulation* karena menimbulkan respon yang relatif tetap. *Responden response* ini juga mencakup perilaku emosional.

b. *Operant response (instrumental response)*

Respon yang timbul dan berkembang kemudian diikuti oleh *stimulus* atau perangsang tertentu. Perangsang ini disebut *reinforcing stimulator* dan *reinforce*, karena memperkuat respon.

Menurut Damayanti (2017) dilihat dari bentuk respon terhadap *stimulus* ini maka perilaku dibedakan menjadi dua, yaitu:

a. Perilaku tertutup (*convert behavior*)

Respon seseorang terhadap *stimulus* dalam bentuk terselubung atau tertutup (*convert*). Respon ini masih terbatas pada perhatian, persepsi,

pengetahuan atau kesadaran dan sikap yang terjadi. Pada orang yang menerima stimulus tersebut belum dapat diamati secara jelas oleh orang lain.

b. Perilaku terbuka (*overt behavior*)

Respon seseorang terhadap *stimulus* dalam bentuk tindakan nyata atau terbuka. Respon sudah jelas dalam bentuk tindakan, dan dengan mudah dapat diamati atau dilihat oleh orang lain.

3. Perilaku Kesehatan

Perilaku kesehatan menurut Notoatmodjo (2014) adalah respon seseorang (organisme) terhadap stimulus atau objek yang berkaitan dengan sakit atau penyakit, sistem pelayanan kesehatan, makanan, dan minuman, serta lingkungan.

a. Perilaku seseorang terhadap sakit dan penyakit, yaitu bagaimana manusia berespon, baik secara pasif maupun aktif (tindakan).

b. Perilaku terhadap sistem pelayanan kesehatan, adalah respon seseorang terhadap sistem pelayanan kesehatan baik system pelayanan kesehatan modern atau tradisional.

c. Perilaku terhadap makanan

d. Perilaku terhadap lingkungan adalah respon seseorang terhadap lingkungan sebagai determinan kesehatan lingkungan.

4. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Kesehatan

Notoatmodjo (2014) menjelaskan dalam pembentukan dan atau perubahan, perilaku dipengaruhi oleh beberapa faktor yang berasal dari dalam dan luar individu itu sendiri seperti :

a. Faktor Intern. Mencakup: Pengetahuan, persepsi, emosi, motivasi, dan sebagainya yang berfungsi untuk mengolah rangsangan dari luar.

b. Faktor Ekstern. Mencakup: Lingkungan sekitar, baik fisik atau non fisik seperti, iklim, manusia, sosial ekonomi, kebudayaan, dan sebagainya.

Menurut Lawrence green (dalam Damayanti, 2017) kesehatan seseorang dipengaruhi oleh 2 faktor pokok, yaitu faktor perilaku (*behaviour causes*) dan faktor di luar perilaku (*non-behaviour causes*). Perilaku itu sendiri ditentukan dan terbentuk dari 3 faktor, yaitu:

a. Faktor Predisposisi (*predisposing factor*)

Faktor-faktor yang terwujud dalam pengetahuan dan sikap terhadap kesehatan, kepercayaan, keyakinan, dan nilai-nilai.

b. Faktor Pemungkin (*enabling factor*)

Faktor-faktor yang terwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak fasilitas-fasilitas atau sarana-sarana kesehatan misalnya pukesmas, obat-obatan, alat-alat kontrasepsi, jamban dan sebagainya.

c. Faktor Penguat (*reinforcing factor*)

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

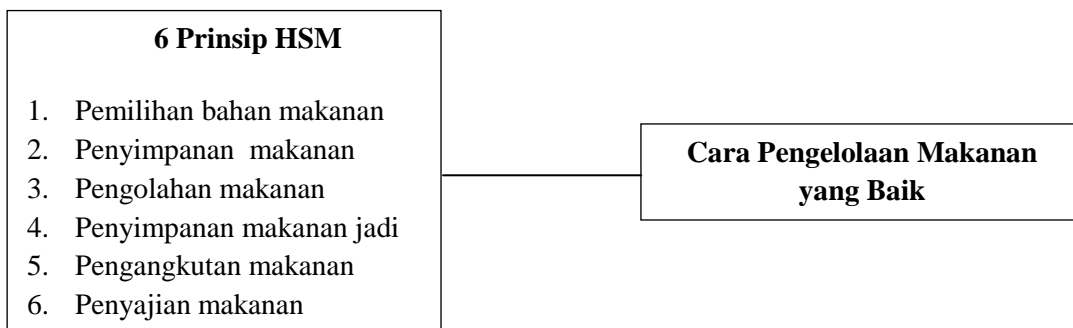
J. Ketersediaan Sarana atau Fasilitas Penunjang

Ketersediaan fasilitas penunjang ini adalah seperti kepemilikan sarana pribadi bagi penjamah makanan yang menjadi salah satu faktor pemungkin yang menyebabkan suatu perubahan perilaku untuk memiliki *personal hygiene* yang baik dalam mengolah makanan. Pengetahuan dan sikap saja belum menjamin terjadinya perilaku, masih diperlukannya sarana atau fasilitas untuk memungkinkan dan mendukung perilaku tersebut (Notoatmodjo, 2010).

Terpenuhinya sarana yang diperlukan oleh tenaga penjamah makanan maka dimungkinkan memiliki *personal hygiene* dan sanitasi yang baik.

K. Kerangka Teori

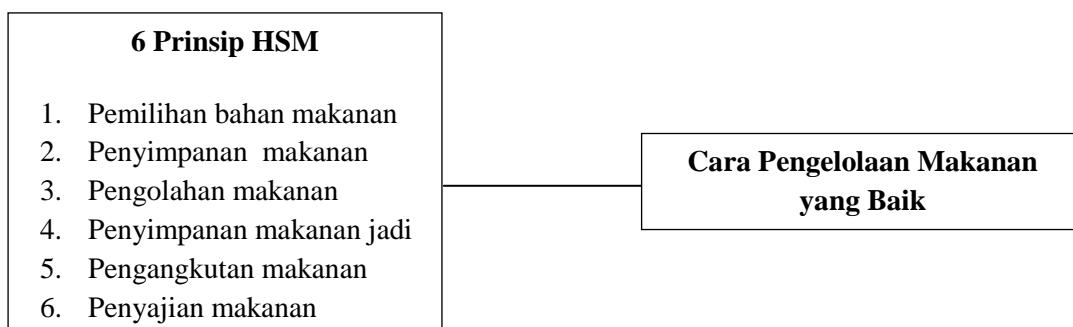
Kerangka teoritis adalah identifikasi teori-teori yang dijadikan sebagai landasan berfikir untuk melaksanakan suatu penelitian atau dengan kata lain. Berikut kerangka teori menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.



Gambar 1.1 Kerangka Teori

L. Kerangka Konsep

Kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur atau diamati melalui penelitian yang akan dilakukan.



Gambar 1.2 Kerangka Konsep

M. Definisi Operasional

Tabel 3. 1
Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi Operasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1.	Pemilihan bahan makanan	Pemeriksaan fisik, warna, bau dan kesegaran bahan makanan seperti sayuran, daging, ikan.	Pengamatan	Checklist	Skor > 3,5 = Memenuhi syarat Skor ≤ 3,5 = Tidak memenuhi syarat	Nominal
2.	Penyimpanan bahan makanan	Tempat penyimpanan bahan makanan yang selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, tidak ada debu, disimpan sesuai jenisnya.	Pengamatan	Checklist	Skor > 3,5 = Memenuhi syarat Skor ≤ 3,5 = Tidak memenuhi syarat	Nominal
3.	Pengolahan makanan	Semua kegiatan dalam pengolahan makanan meliputi tenaga pengolahan makanan, tempat pengolahan makanan dan cara pengolahan makanan	Pengamatan	Checklist	Skor > 6,5 = Memenuhi syarat Skor ≤ 6,5 = Tidak memenuhi syarat	Nominal
4.	Penyimpanan makanan jadi	Suatu tempat untuk menyimpan makanan jadi yang terlindungi dari debu, bahan-bahan berbahaya, serangga, tikus dan hewan lainnya	Pengamatan	Checklist	Skor > 2 = Memenuhi syarat Skor ≤ 2 = Tidak memenuhi syarat	Nominal

5.	Pengangkutan makanan	Kegiatan pengangkutan/membawa makanan ke konsumen yang terhindar dari pencemaran (harus tertutup dan bersih), pengisian wadah pengangkutan (nampan, troli) tidak sampai penuh supaya tersedia udara untuk ruang gerak	Pengamatan	Checklist	Skor > 2,5 = Memenuhi syarat Skor ≤ 2,5 = Tidak memenuhi syarat	Nominal
6.	Penyajian makanan	Proses atau cara penyajian (wadah/tempat/peralatan) harus terhindar dari pencemaran dan bersih	Pengamatan	Checklist	Skor > 2 = Memenuhi syarat Skor ≤ 2 = Tidak memenuhi syarat	Nominal

Sumber: Permenkes No.1096, 2011.