

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. *Hygiene* Sanitasi Makanan

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia yang harus tersedia setiap saat dan perlu dikelola dengan benar agar memberikan manfaat yang optimal bagi tubuh. Proses pengolahan makanan melibatkan beberapa tahap, mulai dari penerimaan bahan makanan mentah, pencucian, persiapan, pemasakan, hingga menjadi makanan yang siap disajikan. Makanan yang diolah dengan benar akan menghasilkan hidangan yang lezat, bersih, sehat, dan aman. Produk makanan yang sehat, aman, dan berkualitas tinggi ini akan menciptakan citra positif bagi institusi yang menyediakannya. (Widyastuti & Almira, 2019).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) makanan yang baik adalah makanan yang didalamnya terdapat kandungan gizi, bersih, dan terbebas dari bahan 4 berbahaya, makanan adalah salah satu hal terpenting bagi kesehatan manusia, sehingga keamanan pangan yang dikonsumsi perlu terbebas dari kontaminasi baik yang disebabkan oleh bakteri maupun bahan lain. Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan adalah pengendalian 4 faktor penyehatan makanan, yaitu tempat atau bangunan, peralatan yang digunakan, orang yang mengolah, dan bahan yang diolah (Kurniati, 2015).

Hygiene sangat erat kaitannya dengan sanitasi sehingga istilah *hygiene* dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain. Namun, terdapat perbedaan antara *hygiene* dan sanitasi. Menurut Departemen Kesehatan Republik Indonesia dalam (Widyastuti & Almira, 2019), *hygiene* merupakan upaya kesehatan yang bertujuan untuk menjaga dan melindungi kebersihan individu. Sementara itu, sanitasi merupakan suatu upaya pencegahan penyakit yang fokus pada upaya kesehatan lingkungan tempat tinggal manusia.

1. Pengertian *Hygiene* Sanitasi

Hygiene sanitasi makanan adalah salah satu bentuk pencegahan yang berfokus pada langkah-langkah untuk memastikan makanan dan minuman bebas dari bahaya yang dapat merusak kesehatan. Ini mencakup tindakan yang diambil mulai dari produksi makanan, proses pengolahan, penyiapan, pengangkutan, penjualan, hingga saat makanan dan minuman siap dikonsumsi oleh konsumen. (Kemenkes RI, 2015)

Hygiene sangat erat kaitannya dengan sanitasi sehingga istilah tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain. Namun, terdapat perbedaan antara *hygiene* dan sanitasi. *Hygiene* adalah upaya kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan individu, maupun usaha kesehatan pribadi hidup manusia. Sementara itu, sanitasi adalah usaha kesehatan preventif yang menitikberatkan kegiatan kepada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Widyastuti & Almira, 2019)

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

2. Prinsip *Hygiene* Sanitasi Makanan

Prinsip *hygiene* dan sanitasi makanan serta minuman adalah pengendalian terhadap tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan yang dapat atau berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. *Hygiene* sanitasi makanan bertujuan untuk mengatur faktor-faktor seperti tempat, peralatan, orang, dan bahan makanan, guna mencegah terjadinya gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan akibat makanan. (Widyastuti & Almira, 2019)

Hygiene Sanitasi makanan memiliki enam prinsip utama yang sangat penting dalam pengelolaan makanan dan minuman:

- a. Pemilihan Bahan Makanan : Semua bahan makanan harus disimpan dengan baik untuk mencegah kontaminasi atau pencemaran.
- b. Penyimpanan Bahan Makanan : Makanan harus disimpan sedemikian rupa agar kualitasnya tetap terjaga. Kerusakan makanan sering disebabkan oleh pencemaran bakteri (baik alami maupun dari

manusia), enzim (seperti pada pematangan buah), serta faktor mekanis (seperti gesekan atau tekanan).

- c. Pengolahan Makanan : Proses pengolahan biasanya dilakukan di dapur, sehingga kebersihan dapur harus selalu diperhatikan. Hal ini dapat dilakukan dengan mengikuti pedoman Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP).
- d. Penyimpanan Makanan Matang : Makanan yang sudah dimasak adalah campuran bahan yang disukai oleh bakteri. Bakteri dapat berkembang biak dengan cepat di lingkungan yang sesuai, dan beberapa di antaranya dapat menghasilkan racun. Selain itu, sayur dan buah mengandung enzim yang dapat menyebabkan kematangan dan kebusukan.
- e. Pengangkutan Makanan : Pengangkutan bertujuan untuk mencegah pencemaran dan kerusakan bahan makanan. Metode pengangkutan yang baik penting untuk menjaga kualitas makanan.
- f. Penyajian Makanan : Penyajian merupakan tahap akhir dari proses pengolahan makanan. Sebelum disajikan, makanan harus diatur sedemikian rupa agar menarik, meningkatkan selera makan, terhindar dari kontaminasi, dan tetap terjaga sanitasi serta kebersihannya.

(Widyastuti & Almira, 2019)

3. Upaya dan Manfaat *Hygiene* Sanitasi Makanan

Contoh upaya *hygiene* meliputi kegiatan seperti mencuci tangan dengan air dan sabun sebelum menangani makanan, mandi dan menggosok gigi secara teratur, menjaga kebersihan bahan makanan serta makanan yang telah diolah, dan memastikan kebersihan semua peralatan memasak serta wadah makanan. Sedangkan contoh upaya sanitasi antara lain adalah menyediakan tempat sampah untuk membuang sampah pada tempat yang semestinya, menyediakan air bersih untuk mencuci tangan, membuat dan mengatur saluran pembuangan air hujan di tepi jalan, mengelola limbah atau sampah secara baik, teratur, dan berkesinambungan, serta merancang dan mengatur saluran pembuangan limbah rumah tangga, seperti dari dapur dan kamar mandi.

Upaya *hygiene* dan sanitasi makanan memberikan berbagai manfaat, antara lain (Widyastuti & Almira, 2019) :

- a. Menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan nyaman.
- b. Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat membahayakan kesehatan fisik dan mental.
- c. Mencegah penyebaran penyakit menular.
- d. Mencegah terjadinya kecelakaan kerja.

1) Manfaat *Hygiene* Sanitasi Makanan

Manfaat Higiene dan Sanitasi Upaya higiene sanitasi memberikan beberapa manfaat, yaitu:

- Lingkungan menjadi bersih, sehat dan nyaman.
- Melindungi setiap individu dari faktor lingkungan yang dapat merusak kesehatan fisik dan mental.
- Tindakan pencegahan terhadap penyakit menular.
- Tindakan pencegahan terhadap kecelakaan kerja.

2) Ruang Lingkup *Hygiene* dan Sanitasi

- a) Ruang Lingkup *Hygiene* mencakup *hygiene* pribadi individu itu sendiri.
- b) Ruang Lingkup Sanitasi sanitasi mencakup beberapa aspek berikut:
 - Penyediaan air bersih / air minum (*water supply*), yang meliputi:
 - Pengawasan kualitas dan kuantitas air
 - Pemanfaatan air
 - Penyakit yang ditularkan melalui air
 - Proses pengolahan air
 - Pemeliharaan sistem air
 - Pengolahan sampah (*refuse disposal*), yang meliputi:
 - Sistem pembuangan sampah
 - Peralatan pembuangan dan cara penggunaannya
 - Pemeliharaan peralatan pembuangan
 - Pengolahan makanan dan minuman (*food sanitation*), yang mencakup:
 - Pengadaan bahan makanan
 - Penyimpanan bahan makanan
 - Pengolahan bahan makanan

- Pengangkutan makanan
- Penyimpanan makanan
- Penyajian makanan
- Pengendalian serangga dan binatang pengerat, yang mencakup pengendalian vektor.
- Kesehatan dan keselamatan kerja, yang mencakup:
 - Tempat atau ruang kerja
 - Pekerjaan dan cara kerja
 - Tenaga kerja atau pekerja. (Widyastuti & Almira, 2019)

4. Pengertian *Hygiene*

Hygiene merupakan usaha kesehatan pencegahan yang berfokus pada kesehatan individu. Sementara itu, sanitasi berfokus pada kesehatan lingkungan, dengan penekanan pada kebersihan untuk mencapai kesehatan yang lebih baik. *Hygiene* dan sanitasi pengolah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan bahan, pembersihan bahan, pengolahan bahan, pengangkutan sampai dengan penyajian makanan kepada konsumen/pasien. *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.

Penjamah makanan merupakan individu yang terlibat dalam berbagai tahap pengolahan makanan, mulai dari persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, hingga penyajian makanan. Pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah sangat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Selain itu, penjamah makanan juga berisiko menjadi penyebar penyakit, terutama jika mereka terinfeksi penyakit menular dan melakukan kontak langsung dengan makanan atau konsumen sehat, yang dapat menyebabkan kontaminasi. (Widyastuti & Almira, 2019)

Hygiene tenaga penjamah makanan merupakan kebersihan individu dari petugas penjamah makanan itu sendiri. Kebersihan individu dan kesehatan orang yang menangani makanan atau tenaga penjamah makanan adalah kunci untuk memastikan pengolahan makanan yang aman, bersih, sehat dan terhindar dari kontaminasi yang memungkinkan terjadi pada saat pengolahan makanan berlangsung. Tenaga penjamah makanan juga dapat menjadi faktor utama pencemaran makanan, baik dari fisik, kimia, maupun biologis.

Salah satu langkah yang dapat diambil adalah dengan cara menerapkan prinsip-prinsip *hygiene* pribadi, antara lain :

a. Mengetahui sumber pencemaran dari tubuh

Tubuh manusia, selain sebagai alat kerja, juga dapat menjadi sumber pencemaran bagi diri sendiri, orang lain dan lingkungan sekitar, termasuk makanan dan minuman. Sumber pencemaran dari tubuh ini meliputi:

- 1) Sumber cemaran yang berasal dari tubuh manusia yaitu tangan, rambut, mulut, hidung, telinga, dan organ pembuangan (dubur dan organ genital). Salah satu cara agar bisa mengatasi sumber cemaran yang berasal dari tubuh adalah dengan cara menjaga kebersihan diri sendiri. Menjaga kebersihan diri meliputi beberapa cara, antara lain:
 - a) Mandi secara teratur menggunakan sabun dan air bersih dengan cara yang benar.
 - b) Menyikat gigi dengan pasta gigi dan sikat gigi secara teratur yaitu pada saat setelah bangun tidur, sebelum tidur, dan setelah makan.
 - c) Mengenakan pakaian yang bersih.
 - d) Rutin membersihkan hidung, telinga, dan memotong kuku agar tetap pendek dan mudah dibersihkan.
 - e) Membuang kotoran di tempat yang sesuai dengan standar kesehatan, dan mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir setelah buang air.
 - f) Menjaga kebersihan kulit dari penggunaan kosmetik.

- 2) Sumber pencemaran lain yang penting adalah luka terbuka, koreng, bisul, atau nanah, serta ketombe dan kotoran lain yang berasal dari rambut atau kulit kepala.

Dalam upaya menjaga keamanan makanan, perlu diperhatikan hal-hal berikut:

- a) Luka yang teriris harus segera ditutup dengan plester tahan air.
 - b) Koreng atau bisul harus ditutup dengan plester tahan air agar terlindungi.
 - c) Rambut harus ditutupi dengan penutup kepala agar tidak terurai, dan bagi penjamah yang menggunakan hijab pastikan tertutup rapi dan rambut tidak terurai keluar
- 3) Sumber pencemaran berasal dari perilaku termasuk tangan yang kotor, batuk, bersin, atau percikan ludah, serta perhiasan yang dikenakan.
- 4) Sumber pencemaran karena kurangnya pengetahuan.

Ketidaktahuan dapat muncul akibat rendahnya pengetahuan dan kesadaran, yang dapat menyebabkan penyalahgunaan bahan makanan yang berbahaya, seperti:

- a) Penggunaan bahan palsu atau bahan tiruan.
- b) Penggunaan bahan pangan yang rusak atau berkualitas rendah.
- c) Ketidakmampuan membedakan antara bahan pangan dan non-pangan.
- d) Ketidaktahuan mengenai jenis pewarna yang aman dan yang tidak aman untuk ditambahkan pada saat pengolahan makanan.

5) Sumber pencemaran karena kurangnya pengetahuan.

Ketidaktahuan dapat muncul akibat rendahnya pengetahuan dan kesadaran, yang dapat menyebabkan penyalahgunaan bahan makanan yang berbahaya, seperti:

- e) Penggunaan bahan palsu atau bahan tiruan.
- f) Penggunaan bahan pangan yang rusak atau berkualitas rendah.
- g) Ketidakmampuan membedakan antara bahan pangan dan non-pangan.
- h) Ketidapkahaman mengenai jenis pewarna yang aman dan yang tidak aman untuk ditambahkan pada saat pengolahan makanan.

- b. Menerapkan perilaku-perilaku untuk mencegah pencemaran, seperti yang disajikan pada table berikut (Tabel 1):

Tabel 1.
Syarat *hygiene* sanitasi penjamah makanan.

Parameter	Syarat
1. Kondisi kesehatan	• Tidak menderita penyakit mudah menular • Menutup luka terbuka
2. Menjaga Kebersihan Diri	• Mandi teratur dengan sabun dan air bersih • Menggosok gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari. • Membiasakan membersihkan lubang hidung, telinga, dan sela sela jari secara teratur • Keramas secara rutin dua kali seminggu • Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat atau kutek, bebas luka
3. Kebiasaan mencuci tangan	• Sebelum menjamah atau memegang makanan • Sebelum memegang peralatan makan • Setelah keluar dari WC atau kamar kecil • Setelah meracik bahan mentah • Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyetir kendaraan, dan lain-lain
4. Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan	• Tidak menggaruk- garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku • Tidak merokok • Tidak meludah sembarangan diruangan pengolahan • Tidak menyisir rambut sembarangan terutama di ruang persiapan dan pengolahan. • Menutup mulut saat bersin atau batuk • Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan • Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
5. Penampilan Penjamah Makanan	• Selalu bersih dan rapi, memakai celemek • Memakai tutup kepala • Memakai alas kaki yang tidak licin • Tidak memakai perhiasan • Memakai sarung tangan, jika diperlukan

Sumber : Kemkes RI, (2013)

5. Pengertian Sanitasi

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Jadi, dalam hal ini, istilah sanitasi ditujukan kepada lingkungannya.

Menurut (Kemenkes RI, 2011) tentang persyaratan higiene dan sanitasi, terdapat beberapa ketentuan yang harus dipenuhi untuk tempat pengolahan makanan, antara lain:

a. Lokasi

Lokasi tempat pengolahan makanan harus ditempatkan jauh dari sumber pencemaran, seperti tempat sampah umum, toilet umum, atau sumber pencemaran lainnya.

b. Konstruksi

Bangunan tempat pengolahan makanan harus kokoh, aman, dan selalu dalam kondisi bersih, bebas dari barang-barang yang tidak diperlukan atau sisa-sisa yang tidak teratur. Ruang pengolahan makanan tidak boleh berhubungan langsung dengan toilet/jamban, peturasan dan kamar mandi. Peralatan di ruang pengolahan makanan minimal harus ada meja kerja, lemari/ tempat penyimpanan bahan dan makanan jadi yang terlindung dari gangguan serangga, tikus dan hewan lainnya.

a. Lantai

Lantai harus rata, kedap air, dengan kemiringan yang cukup untuk pembuangan air, tidak menyerap, mulus tapi tidak licin, mudah dibersihkan, dan tahan terhadap karat.

b. Atap

Atap harus rapat, tidak bocor, cukup landai, serta tidak menjadi tempat sarang tikus atau serangga.

c. Langit-langit

Langit-langit harus menutupi seluruh atap dan terbuat dari bahan yang rata, kedap air, cukup landai, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang, dan tidak menjadi sarang tikus atau serangga. Tinggi langit-langit minimal 2,4 meter dari lantai.

d. Dinding

Permukaan dinding bagian dalam harus rata, tidak lembab, mudah dibersihkan, dan berwarna terang. Dinding yang sering terkena percikan air harus dilapisi dengan bahan kedap air hingga setinggi dua meter dari lantai, permukaannya harus halus, tidak menyerap debu, dan berwarna terang.

e. Pintu dan jendela

Pintu pengolahan makanan harus dapat membuka ke luar dan menutup dengan sendirinya (*self-closing*), serta dilengkapi dengan perangkat penghalau serangga, seperti kasa atau tirai.

f. Pencahayaan

Pencahayaan harus cukup agar pekerjaan seperti pemeriksaan, pembersihan, dan kegiatan lainnya dapat dilakukan dengan efektif. Setiap ruang pengolahan makanan dan tempat cuci tangan harus memiliki pencahayaan minimal 20 *foot-candle* (fc) atau 200 lux pada ketinggian 90 cm dari lantai. Pencahayaan tidak boleh menimbulkan silau dan harus didistribusikan merata untuk menghindari bayangan.

g. Ventilasi / Penghawaan

Tempat pengolahan makanan harus dilengkapi dengan ventilasi untuk memastikan sirkulasi udara yang baik. Ventilasi berguna untuk menghindari udara panas di dalam ruangan, mencegah kondensasi atau penumpukan uap air dan lemak pada lantai, dinding, dan langit-langit, serta membuang bau dan asap.

h. Penyediaan air bersih

Air bersih harus tersedia dalam jumlah yang cukup dan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, seperti tidak berwarna, tidak berasa, dan tidak berbau. Dapur juga harus dilengkapi dengan fasilitas cuci tangan, tempat mencuci peralatan, dan tempat mencuci bahan makanan yang terbuat dari bahan yang kuat, aman, tidak berkarat, dan mudah dibersihkan.

i. Tempat sampah

Tempat sampah harus memisahkan sampah basah (organik) dan sampah kering (anorganik). Tempat sampah harus tertutup, tersedia dalam

jumlah cukup, dan ditempatkan dekat dengan sumber sampah, namun harus dijauhkan dari area makanan untuk menghindari kontaminasi

j. Pembuangan air limbah

Sistem pembuangan air limbah harus baik dan menggunakan saluran yang kedap air serta tertutup, dilengkapi dengan *grease trap* (penangkap lemak).

k. Kualitas air bersih

Air bersih yang digunakan harus memenuhi persyaratan kualitas, dengan ciri-ciri sebagai berikut:

- 1) Tampilan air harus jernih dan tidak keruh (Air harus tampak bening tanpa kekeruhan)
- 2) Tidak berwarna (Air minum seharusnya tidak memiliki warna apapun, warna pada air bisa disebabkan oleh adanya logam berat (seperti besi atau mangan), bahan organik, atau limbah. Warna menunjukkan kemungkinan adanya pencemaran)
- 3) Tidak berasa (Air bersih tidak boleh memiliki rasa, baik asin, asam, pahit, atau rasa lain. Rasa pada air menandakan adanya kandungan kimia tertentu, seperti mineral berlebihan, logam, atau bahan pencemar lainnya)
- 4) Tidak berbau (Air harus bebas dari bau menyengat atau tidak sedap. Bau bisa menandakan kontaminasi bahan organik, bakteri, atau bahan kimia seperti klorin, amonia, atau limbah)
- 5) Tidak meninggalkan endapan (Setelah air didiamkan, tidak boleh muncul endapan seperti pasir, lumpur, atau kerak)

B. Pengetahuan Penjamah Makanan

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan berasal dari kata "tahu". Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, "tahu" memiliki beberapa arti, antara lain memahami setelah melihat, menyaksikan, atau mengalami, serta mengenal dan mengerti.

Pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan atau pemahaman seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya. Selama proses penginderaan tersebut, intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek sangat memengaruhi terbentuknya pengetahuan. Sebagian besar pengetahuan diperoleh melalui indera pendengaran (telinga) dan penglihatan (mata). Tingkat pengetahuan seseorang terhadap suatu objek dapat bervariasi, tergantung pada intensitas atau tingkat penginderaan yang dialami.

Pengetahuan (*knowledge*) adalah hasil tahu dari manusia, yang sekadar menjawab pertanyaan "*what*", misalnya apa air, apa manusia, apa alam, dan sebagainya. Sedangkan ilmu (*science*) bukan sekadar menjawab "*what*", melainkan akan menjawab pertanyaan "*why*" dan "*how*", misalnya mengapa air mendidih bila dipanaskan, mengapa bumi berputar, mengapa manusia bernafas, dan sebagainya. Pengetahuan hanya dapat menjawab pertanyaan apa sesuatu itu. Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan melalui pengisian angket atau wawancara tentang materi yang akan diukur pada subjek penelitian atau yang biasa disebut responden (Notoatmodjo, 2012).

2. Tingkat Pengetahuan

Menurut (Notoatmodjo, 2012) pengetahuan terdiri dari enam tingkatan yang termasuk dalam domain kognitif, yaitu:

a. Tahu (*Know*)

Tahu berarti mengingat kembali materi yang sudah dipelajari sebelumnya. Pada tingkat ini, pengetahuan meliputi kemampuan untuk mengingat informasi spesifik yang telah dipelajari atau rangsangan yang telah diterima.

b. Memahami (*Comprehension*)

Memahami berarti kemampuan untuk menjelaskan dengan benar mengenai objek yang sudah diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut dengan tepat. Seseorang yang memahami materi harus bisa menjelaskan, memberikan contoh, menarik kesimpulan, memprediksi, dan lain-lain tentang materi yang dipelajari.

c. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi berarti kemampuan untuk menerapkan materi yang telah dipelajari kedalam situasi nyata. Hal ini mencakup penggunaan hukum, rumus, metode, prinsip dalam konteks atau kondisi yang berbeda.

d. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah kemampuan untuk memecah materi atau objek menjadi bagian-bagian yang lebih kecil, namun tetap dalam kerangka organisasi yang saling terkait. Kemampuan ini terlihat dari penggunaan kata-kata kerja seperti menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e. Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis adalah kemampuan untuk menghubungkan atau menyusun bagian-bagian menjadi sebuah kesatuan yang baru. Dengan kata lain, sintesis adalah kemampuan untuk merumuskan konsep atau ide baru dari elemen-elemen yang sudah ada.

f. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi berhubungan dengan kemampuan untuk menilai atau memberikan penilaian terhadap suatu materi atau objek berdasarkan kriteria yang ditentukan, baik kriteria yang sudah ada maupun yang ditetapkan sendiri.

3. Faktor-Faktor yang mempengaruhi pengetahuan

(Notoatmodjo, 2012) menyatakan bahwa terdapat beberapa faktor yang memengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu:

a. Pendidikan

Pendidikan merupakan upaya untuk mengembangkan kepribadian dan kemampuan, baik di dalam maupun di luar sekolah, yang berlangsung sepanjang hidup. Pendidikan berperan penting dalam proses belajar; semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang, semakin mudah dia dalam menerima informasi. Pengetahuan sangat terkait dengan pendidikan, di mana diharapkan seseorang dengan pendidikan yang lebih tinggi akan memiliki pengetahuan yang lebih luas.

b. Media Massa / Informasi

Informasi yang diperoleh, baik melalui pendidikan formal maupun non-formal, dapat memberikan dampak langsung (*immediate impact*) yang mempengaruhi perubahan atau peningkatan pengetahuan seseorang.

c. Sosial Budaya dan Ekonomi

Kebiasaan dan tradisi yang dilakukan oleh masyarakat sering kali dilakukan tanpa mempertimbangkan baik atau buruknya. Dengan demikian, seseorang akan memperoleh pengetahuan meskipun tanpa melakukan analisis secara mendalam. Selain itu, status ekonomi seseorang juga mempengaruhi ketersediaan fasilitas yang dibutuhkan untuk kegiatan tertentu, sehingga status sosial ekonomi ini turut mempengaruhi pengetahuan individu.

d. Lingkungan

Lingkungan mencakup segala sesuatu yang ada di sekitar individu, termasuk lingkungan fisik, biologis, dan sosial. Lingkungan memiliki pengaruh terhadap bagaimana pengetahuan masuk dan diterima oleh individu yang berada dalam lingkungan tersebut.

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan melalui pengisian angket atau wawancara tentang materi yang akan diukur pada subyek penelitian atau yang biasa disebut responden (Notoatmodjo, 2012)

Tingkat pengetahuan dikategorikan berdasarkan nilai sebagai berikut :

1. Kurang bila subjek mampu menjawab dengan benar 40% - 55% dari seluruh pertanyaan

2. Cukup bila subjek mampu menjawab dengan benar 56% – 75% dari seluruh pertanyaan
3. Baik jika subjek mampu menjawab dengan benar 76% - 100% dari seluruh pertanyaan

Dengan menggunakan rumus perhitungan sebagai berikut:

Presentase = $\frac{\text{Jumlah nilai yang benar}}{\text{jumlah soal}} \times 100\%$

C. Sikap Penjamah Makanan

1. Definisi Sikap

Sikap merupakan respons seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu yang melibatkan faktor pendapat dan perasaan, seperti senang atau tidak senang, setuju atau tidak setuju, baik atau buruk, dan sebagainya. Sikap adalah predisposisi untuk memberikan tanggapan terhadap rangsang lingkungan yang dapat memulai atau membimbing tingkah laku orang tersebut. Secara definitif sikap berarti suatu keadaan jiwa dan keadaan berfikir yang disiapkan untuk memberikan tanggapan terhadap suatu objek yang di organisasikan melalui pengalaman serta mempengaruhi secara langsung atau tidak langsung pada praktik atau tindakan. Sikap sebagai suatu bentuk evaluasi atau reaksi perasaan.

Sikap dapat dianggap sebagai respons yang muncul hanya ketika individu dihadapkan pada suatu stimulus. Sikap seseorang terhadap suatu objek mencerminkan perasaan mendukung atau memihak (favorable), serta perasaan tidak mendukung atau tidak memihak (unfavorable) terhadap objek tersebut. Sikap ini berfungsi sebagai bentuk kesiapan untuk bereaksi terhadap objek dalam lingkungan tertentu, sebagai suatu bentuk penghayatan terhadap objek tersebut. (Notoatmodjo, 2012)

2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Sikap

Menurut (Notoatmodjo, 2012) Faktor-faktor yang mempengaruhi pembentukan sikap antara lain :

a. Pengalaman Pribadi

Sikap yang terbentuk melalui pengalaman pribadi akan memberikan pengaruh langsung terhadap perilaku selanjutnya. Pengaruh tersebut dapat berupa kecenderungan untuk bertindak dengan cara tertentu, yang hanya akan terwujud apabila kondisi dan situasi mendukung.

b. Orang Lain

Seseorang cenderung mengadopsi sikap yang sejalan dengan sikap orang-orang yang dianggap berpengaruh dalam hidupnya, seperti orang tua, teman dekat, atau teman sebaya.

c. Kebudayaan

Kebudayaan tempat seseorang tinggal memiliki pengaruh besar dalam pembentukan sikap. Nilai-nilai budaya yang ada dalam masyarakat akan memengaruhi cara individu melihat dan merespons berbagai objek dan situasi.

d. Media Massa

Media massa, sebagai saluran komunikasi, seperti televisi, radio, surat kabar, dan internet, memainkan peran dalam menyebarkan pesan-pesan yang dapat mempengaruhi sikap seseorang. Melalui pesan dan sugesti yang disampaikan, media dapat membentuk opini yang pada gilirannya membentuk sikap seseorang.

e. Lembaga Pendidikan dan Lembaga Agama

Lembaga pendidikan dan agama memiliki pengaruh dalam pembentukan sikap karena keduanya memberikan dasar moral dan pemahaman mengenai mana yang baik dan buruk, serta apa yang boleh atau tidak boleh dilakukan. Konsep-konsep ini diperoleh melalui ajaran dari kedua lembaga tersebut.

f. Faktor Emosional

Tidak semua sikap dipengaruhi oleh lingkungan atau pengalaman pribadi. Terkadang, sikap seseorang bisa dipicu oleh emosi, berfungsi sebagai saluran untuk melampiaskan frustrasi atau mekanisme pertahanan ego. Sikap yang dipengaruhi emosi bisa bersifat sementara, namun juga bisa bertahan lama jika emosi tersebut terus berlanjut.

Selain itu, sikap memiliki berbagai tingkatan, yaitu:

- a. Menerima, yang berarti seseorang bersedia dan ingin menerima stimulus yang diberikan.
- b. Menanggapi, yang berarti seseorang mampu memberikan respons atau tanggapan terhadap objek yang dihadapi
- c. Menghargai, yang berarti seseorang mampu memberikan nilai positif terhadap objek tersebut dengan tindakan atau pemikiran tertentu.
- d. Bertanggung jawab, yang berarti seseorang siap mengambil risiko dan konsekuensi dari tindakan atau pemikirannya, meskipun terdapat perbedaan.

Pengukuran sikap diukur dengan menggunakan skala likert. Menurut, (Sugiyono, 2012) skala liker memiliki dua pernyataan yaitu pernyataan positif yang dimaksudkan untuk mengukur sikap positif, dan pernyataan negatif yang dimaksudkan untuk mengukur sikap negatif responden. Untuk mendapatkan nilai akhir maka total seluruh skor ditambahkan.

Pengukuran sikap diklasifikasikan menjadi 2 kategori, yaitu:

1. Sikap positif, jika $\geq$ median/mean
2. Sikap negative, $<$ median/mean

D. Perilaku Penjamah Makanan

Perilaku merupakan respons psikologis seseorang terhadap lingkungannya. Dari definisi ini, dapat dijelaskan bahwa respons tersebut dapat muncul dalam berbagai bentuk, yang pada dasarnya dibedakan menjadi dua jenis, yakni pasif (tanpa tindakan nyata atau konkret) dan aktif (dengan tindakan nyata atau konkret). Perilaku mencerminkan pola tertentu dalam aspek perasaan (afeksi), pemikiran (kognisi), dan kecenderungan tindakan (konasi) seseorang terhadap lingkungan sekitarnya. Secara umum, perilaku merujuk pada segala tindakan yang dilakukan oleh makhluk hidup. Perilaku adalah bentuk aksi dan reaksi organisme terhadap lingkungan, yang hanya akan terwujud ketika ada rangsangan yang memicu respons. Oleh karena itu, setiap rangsangan akan menghasilkan perilaku tertentu sebagai tanggapannya.

Perilaku manusia mencakup segala aktivitas atau tindakan yang dilakukan oleh individu, baik yang dapat diamati secara langsung maupun yang tidak terlihat dari luar. Menurut Skinner, perilaku adalah reaksi atau respons seseorang terhadap rangsangan eksternal. Berdasarkan jenis respons terhadap stimulus, perilaku dapat dikategorikan menjadi dua jenis (Notoatmodjo, 2012), yaitu:

- a. Perilaku tertutup terjadi apabila respon dari suatu stimulus belum dapat diamati oleh orang lain secara jelas. Respon seseorang terhadap stimulus ini masih terbatas pada perhatian, perasaan, persepsi, pengetahuan dan sikap terhadap stimulus tersebut.
- b. Perilaku terbuka apabila respon terhadap suatu stimulus dapat diamati oleh orang lain. Respon terhadap stimulus tersebut sudah jelas dalam suatu tindakan atau praktik yang dapat dengan mudah diamati oleh orang lain.

Menurut Lawrence Green (1980) dalam Notoatmodjo (2014), bahwa perilaku kesehatan dipengaruhi oleh 3 faktor, yaitu :

1. Faktor predisposisi (*predisposing factors*)

Faktor ini mencakup pengetahuan, sikap dan perilaku masyarakat terhadap kesehatan, tradisi dan kepercayaan masyarakat terhadap hal-hal yang berkaitan dengan kesehatan, sistem yang dianut masyarakat, tingkat pendidikan, tingkat sosial ekonomi dan sebagainya.

2. Faktor pendukung (*enabling factors*)

Faktor ini mencakup ketersediaan sarana dan prasarana atau fasilitas kesehatan bagi masyarakat, misalnya air bersih, tempat pembuangan tinja, ketersediaan makanan bergizi, dan sebagainya. Termasuk juga fasilitas pelayanan kesehatan seperti puskesmas, rumah sakit (RS), poliklinik, pos pelayanan terpadu (posyandu), pos poliklinik desa (Polindes), pos obat desa, dokter atau bidan praktek swasta dan sebagainya.

3. Faktor pendorong (*reinforcing factors*)

Faktor ini meliputi faktor sikap dan perilaku tokoh masyarakat, tokoh agama, sikap dan perilaku para petugas kesehatan. Termasuk juga disini undang-undang, Peraturan-peraturan dari pusat maupun dari pemerintah daerah, yang terkait dengan kesehatan.

Kategori tingkat pengetahuan seseorang menjadi tiga tingkatan yang didasarkan pada nilai presentase yaitu sebagai berikut (Maria, 2011) :

- a) Tingkat perilaku kategori kurang jika nilainya $< 60\%$
- b) Tingkat perilaku kategori cukup jika nilainya $60-79\%$
- c) Tingkat perilaku kategori baik jika nilainya $\geq 80-100\%$

Hasil pengamatan = jumlah soal benar : jumlah soal x 100%

E. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan makanan mentah menjadi hidangan yang siap dikonsumsi. Prinsip pengolahan makanan yang baik adalah pedoman umum yang harus diperhatikan dalam produksi makanan untuk memastikan keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Proses pengolahan yang baik harus mengikuti standar Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP). CPMB adalah prosedur yang mengatur cara memproduksi makanan agar aman, berkualitas, dan layak dikonsumsi. Dalam CPMB, terdapat beberapa komponen utama dalam pengolahan makanan, yaitu (Widyastuti & Almira, 2019):

1. Fasilitas atau tempat pengolahan makanan

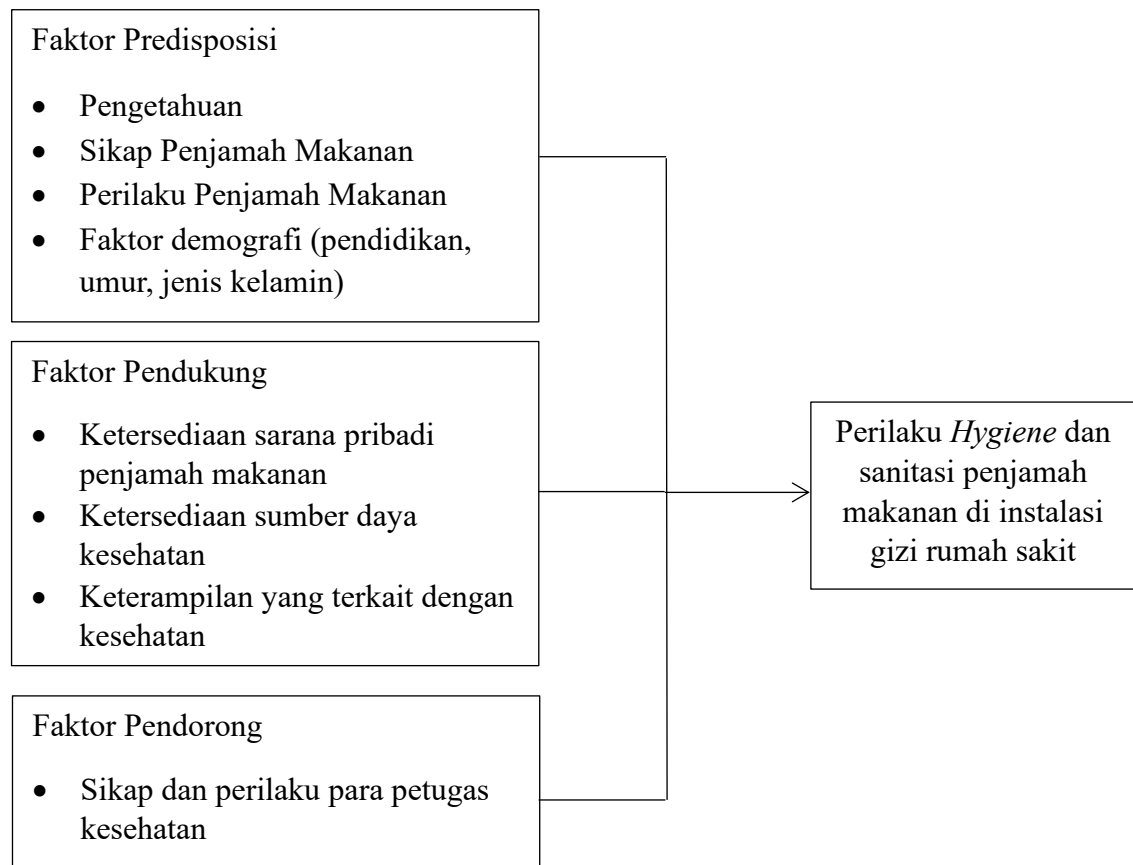
Tempat pengolahan makanan, seperti dapur, harus memenuhi standar teknis higiene dan sanitasi untuk mencegah risiko kontaminasi makanan serta menghindari masuknya serangga, tikus, atau hewan lain yang dapat mencemari makanan.

2. Peralatan pengolahan makanan

Peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan makanan, seperti pisau, sendok, wajan, dan sebagainya, harus memenuhi standar keamanan untuk kesehatan. Keamanan tersebut mencakup bahan yang digunakan dan desain peralatan yang sesuai untuk menjaga kualitas dan kebersihan makanan.

F. Kerangka Teori

Kerangka teori adalah ringkasan dari tinjauan pustaka yang digunakan untuk mengidentifikasi variabel-variabel yang akan diteliti berkaitan dengan konteks ilmu pengetahuan yang digunakan untuk mengembangkan kerangka konsep penelitian (Notoatmodjo 2012).



Gambar 1

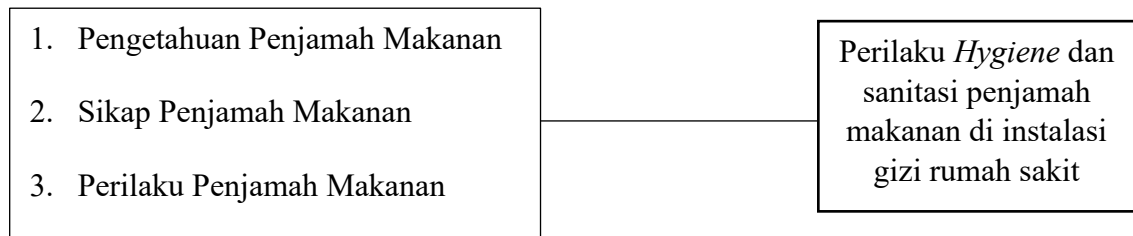
Kerangka Teori

Sumber : Teori Lawrence Green (Notoatmodjo, 2014)

G. Kerangka Konsep

Menurut (Notoatmodjo, 2012) Agar memperoleh gambaran secara jelas ke arah mana penelitian itu berjalan, atau data apa yang dikumpulkan, perlu dirumuskan kerangka konsep penelitian. Kerangka konsep penelitian pada hakikatnya adalah suatu uraian dan visualisasi konsep-konsep serta variabel-variabel yang akan diukur (diteliti).

Kerangka konsep penelitian yaitu kerangka hubungan antara konsep-konsep yang akan diukur atau diamati melalui penelitian yang akan dilakukan. Diagram dalam kerangka konsep harus menunjukkan hubungan antara variabel-variabel yang akan diteliti.



Gambar 2
Kerangka Konsep

H. Definisi Operasional

Tabel 2
Definisi Operasional

No	Varibel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala
1.	Pengetahuan	Tingkat pemahaman penjamah makanan tentang <i>hygiene</i> dan sanitasi penjamah makanan	Kuisisioner	Wawancara	1. Kurang: apabila skor 40% - 55% 2. Cukup: apabila skor 56% - 75% 3. Baik: apabila skor 76% - 100% (Notoatmodjo, 2012)	Ordinal
2.	Sikap	Reaksi psikologi positif atau negative yang timbul dan menggerakkan seseorang setelah mendapatkan pengetahuan dalam penerapan <i>hygiene</i> sanitasi penjamah makanan	Kuisisioner	Wawancara	1. Sikap kurang baik, jika jumlah skor responden ($< \text{mean } 80,3$) 2. Sikap baik, jika jumlah skor responden ($\geq \text{mean } 80,3$) (Sugiyono, 2012)	Ordinal
3.	Perilaku	Tindakan penjamah makanan dalam menerapkan <i>hygiene</i> dan sanitasi penjamah makanan	Check List	Observasi	1. Perilaku kategori kurang jika nilainya $< 60\%$ 2. Perilaku kategori cukup jika nilainya 60-79% 3. Perilaku kategori baik jika nilainya $\geq 80-100\%$ (Maria, 2011)	Ordinal