

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Higiene dan Sanitasi Makanan dan minuman

Higiene Sanitasi Makanan (HSM) merupakan tindakan dalam bidang kesehatan yang bertujuan menjaga kebersihan dan mengendalikan berbagai faktor seperti makanan, manusia, lingkungan, serta peralatan yang digunakan agar tidak menjadi sumber penyakit, gangguan kesehatan, atau keracunan. Tujuan dari HSM antara lain adalah memastikan makanan tetap aman dan higienis, mencegah terjadinya wabah penyakit, menghindari peredaran makanan yang dapat membahayakan masyarakat, serta menekan tingkat kerusakan atau pembusukan makanan (Ena Juhaina, 2020).

Sanitasi makanan dan minuman merupakan bentuk pencegahan yang menitikberatkan pada langkah-langkah untuk memastikan bahwa makanan dan minuman aman dari bahaya yang dapat mengganggu kesehatan. Proses ini mencakup seluruh rantai pengolahan, mulai dari produksi, pemrosesan, penyimpanan, distribusi, hingga penyajian kepada konsumen. Tujuan utamanya adalah menjamin mutu dan keamanan pangan, melindungi masyarakat dari ancaman penyakit, mencegah kerugian akibat produk yang tidak layak konsumsi, serta mengurangi pemborosan bahan makanan (Assagaff, 2022).

Terdapat 6 (enam) prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman yang bertujuan untuk mengendalikan faktor tempat, peralatan, individu, dan bahan makanan yang berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan.

1. Pemilihan Bahan Baku

Tahap pemilihan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan dimulai. Penjamah makanan perlu memahami sumber bahan makanan yang berkualitas. Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan dalam memilih bahan makanan antara lain:

- a. Hindari menggunakan bahan makanan dari sumber yang tidak dapat dipastikan keamanannya.
- b. Peroleh informasi atau dokumen terkait asal-usul bahan makanan sebelum pembelian.
- c. Pilih bahan makanan dari tempat penjualan resmi yang diawasi pemerintah, seperti rumah potong hewan, tempat pelelangan ikan resmi, atau pasar yang menerapkan sistem pendingin.
- d. Jangan memilih bahan makanan yang sudah melewati tanggal kedaluwarsa.
- e. Pastikan daging dan unggas yang dibeli tidak tercemar racun atau toksin bakteri.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan yang digunakan dalam proses produksi harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan.

Penyimpanan bahan makanan bertujuan agar bahan makanan tidak mudah rusak dan kehilangan nilai gizinya. Pada dasarnya, kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena :

- a. Tercemar bakteri karena alam atau perlakuan manusia.
- b. Adanya enzim dalam makanan yang diperlukan untuk proses pematangan, seperti pada buah-buahan.
- c. Kerusakan mekanis, seperti gesekan, tekanan, benturan dan lain-lain.

3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan tahapan mengubah bahan makanan mentah menjadi hidangan siap konsumsi. Prinsip-prnsip pengolahan makanan yang baik adalah pedoman umum yang harus diperhatikan ketika seseorang memproduksi makanan, guna menjamin keamanan serta mutu produk yang dihasilkan. Proses ini harus sesuai dengan standar cara produksi makanan yang baik (CPMB) atau Good Manufacturing Practice (GMP).

CPMB adalah serangkaian prosedur yang mengatur cara memproduksi makanan agar aman dikonsumsi, memiliki mutu yang baik, dan layak untuk dimakan. Dalam CPMB terdapat empat komponen utama yang harus diperhatikan dalam pengolahan pangan, yaitu:

- a. Banguna atau fasilitas tempat dimana pengolahan pangan dilakukan
- b. Peralatan yang digunakan untuk pengolahan pangan
- c. Penjamah makanan

- d. Cara pengolahan pangan & pengendaliannya
4. Penyimpanan Makanan Masak
- Penyimpanan makanan masak (jadi) harus memperhatikan beberapa hal sebagai berikut :
- a. Pastikan makanan tidak mengalami kerusakan seperti busuk atau basi, yang dapat dikenali dari perubahan rasa, bau, tekstur berlendir, warna, pertumbuhan jamur, aroma, atau adanya kontaminasi lain.
 - b. Makanan harus memenuhi standar bakteriologis sesuai dengan ketentuan yang berlaku.
 - c. Kandungan bakteri E. coli dalam makanan harus nol per gram contoh makanan.
 - d. Kandungan bakteri E. coli dalam minuman juga harus nol per gram contoh minuman.
 - e. Kandungan logam berat atau residu pestisida dalam makanan tidak boleh melebihi ambang batas yang diizinkan berdasarkan ketentuan yang berlaku.
 - f. Prinsip First In First Out (FIFO) dan First Expired First Out (FEFO) harus diterapkan, yaitu makanan yang lebih dulu disimpan atau mendekati masa kedaluwarsa harus digunakan terlebih dahulu.
 - g. Tempat penyimpanan atau wadah makanan matang harus terpisah untuk setiap jenis makanan, memiliki tutup yang rapat namun tetap berventilasi untuk mengeluarkan uap air.
 - h. Makanan matang tidak boleh dicampur dengan bahan makanan mentah.

- i. Suhu penyimpanan makanan matang harus diperhatikan untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan.

5. Pengangkutan Makanan

a. Pengangkutan Bahan Makanan

- 1) Tidak dicampur dengan bahan berbahaya (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus yang higienis.
- 3) Ditangani dengan hati-hati, tidak diinjak, dibanting, atau diduduki.
- 4) Bahan seperti daging dan susu harus tetap dingin menggunakan alat pendingin.

b. Pengangkutan Makanan Matang

- 1) Tidak dicampur dengan bahan berbahaya (B3).
- 2) Menggunakan kendaraan khusus yang higienis.
- 3) Setiap jenis makanan menggunakan wadah terpisah yang kuat dan berpenutup.
- 4) Wadah tidak boleh terlalu penuh untuk mencegah kondensasi.
- 5) Suhu makanan dijaga: makanan panas di 60°C dan makanan dingin di 40°C.

6. Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan tahap akhir dalam rangkaian proses pengolahan. Makanan yang disajikan harus memenuhi standar kelayakan konsumsi, yang dapat dievaluasi melalui uji organoleptik dan uji biologis. Selain itu, pemeriksaan laboratorium dapat dilakukan

secara insidental apabila terdapat indikasi atau dugaan adanya kontaminasi atau ketidaksesuaian.

B. Pengolah Makanan

Pengolahan makanan adalah serangkaian tahapan yang mengubah bahan mentah menjadi makanan siap saji. Proses ini harus dilaksanakan dengan mematuhi prinsip-prinsip higiene dan sanitasi. Seluruh aktivitas pengolahan sebaiknya dilakukan tanpa kontak langsung dengan tubuh untuk mencegah kontaminasi. Pengolahan yang tepat tidak hanya menjaga kualitas makanan tetapi juga menjamin keamanan konsumsi, sedangkan pengolahan yang kurang benar dapat mengakibatkan kerusakan nutrisi yang signifikan.

Pengelolaan makanan di rumah sakit menuntut penerapan praktik produksi pangan yang baik serta sanitasi yang tepat selama proses pengolahan makanan dan minuman. Tujuan utama dari penerapan tersebut adalah untuk menghasilkan makanan yang berkualitas dan aman dikonsumsi, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan pasien serta mencegah risiko yang dapat memperburuk kondisi kesehatan mereka. Oleh karena itu, kebersihan dan higiene karyawan menjadi aspek krusial yang harus diperhatikan oleh industri pangan guna memastikan produk yang dihasilkan memiliki mutu tinggi dan aman untuk dikonsumsi (Rapiasih et al., 2010).

1. Tenaga Penjamah Makanan dan Minuman

Penjamah makanan merupakan seseorang yang terlibat dalam aktivitas atau bisnis yang berhubungan dengan makanan, baik saat

mempersiapkan maupun menyajikannya, tanpa memperhatikan jenis tugas tertentu yang dijalankan. Perilaku higienis yang baik pada individu dapat tercipta jika pekerja memiliki pemahaman yang kuat mengenai pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan diri (Ena Juhaina, 2020).

Kebersihan penjamah makanan merupakan elemen penting dalam menjamin proses pengolahan makanan yang higienis dan aman dikonsumsi. Praktik sanitasi dan higiene yang kurang baik dapat menurunkan mutu makanan yang diberikan kepada konsumen, sehingga berpotensi mengganggu kesehatan mereka. Kurangnya kebersihan dalam penanganan makanan sering kali menjadi faktor utama timbulnya gangguan kesehatan (Suryani & Astuti, 2019 dalam Hartini, 2022).

Terdapat persyaratan teknis hygiene dan sanitasi tenaga/karyawan penjamah pangan (untuk DAM sering disebut operator DAM) menurut Permenkes RI No. 2 tahun 2023 tentang tentang Kesehatan Lingkungan, yaitu:

- a. Harus sehat dan terbebas dari penyakit menular (contohnya : diare, tifoid, hepatitis A, dan lain-lain).
- b. Penjamah pangan yang sedang sakit tidak diperbolehkan mengolah pangan untuk sementara waktu sampai sehat kembali.
- c. Menggunakan perlengkapan pelindung (celemek, masker dan tutup kepala) dan alas kaki/sepatu tertutup, terbuat dari bahan yang kuat dan tidak licin serta menutup luka tangan (jika ada) dengan penutup tahan air dan kondisi bersih.
- d. Menggunakan pakaian kerja yang hanya digunakan di tempat kerja

- e. Berkuku pendek, bersih dan tidak memakai pewarna kuku.
- f. Selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum dan secara berkala saat mengolah pangan.
- g. Tidak menggunakan perhiasan dan aksesoris lain (cincin, gelang, bros dan lain-lain) ketika mengolah pangan.
- h. Tidak merokok, bersin, meludah, batuk dan mengunyah makanan saat mengolah pangan.
- i. Tidak menangani pangan setelah menggaruk-garuk anggota badan tanpa melakukan cuci tangan atau penggunaan sanitizer terlebih dahulu.
- j. Mengambil pangan matang menggunakan sarung tangan atau alat bantu (contohnya sendok, penjepit makanan).
- k. Melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala minimal 1 (satu) kali setahun di fasilitas Pelayanan Kesehatan.
 - l. Memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji.
 - m. Pengelola/pemilik/penanggung jawab memiliki sertifikat Pelatihan Keamanan Pangan Siap
 - n. Khusus jasa boga golongan C dan restoran hotel, penjamah pangan melakukan pemeriksaan kesehatan di awal masuk kerja.
 - o. Penjamah Pangan untuk TPP yang kewajibannya label pengawasan cukup mendapatkan Penyuluhan Keamanan Pangan Siap saji dan dapat dikeluarkan sertifikat.

Syarat hygiene penjamah makanan (Kemenkes RI, 2013) :

a. Kondisi Kesehatan

- 1) Tidak menderita penyakit mudah menular batuk, pilek, influenza, diare, penyakit menular lainnya.
- 2) Menutup luka (luka terbuka, bisul, luka lainnya).

b. Menjaga kebersihan diri

- 1) Mandi teratur dengan sabun dan air bersih, menggosok gigi dengan pasta dan sikat gigi secara teratur, paling sedikit dua kali dalam sehari, yaitu setelah makan dan sebelum tidur.
- 2) Membiasakan membersihkan lubang hidung, lubang telinga, dan sela sela jari secara teratur.
- 3) Mencuci rambut/keramas secara rutin dua kali dalam seminggu.
- 4) Kebersihan tangan: kuku dipotong pendek, kuku tidak di cat atau kutek, bebas luka.

c. Kebiasaan mencuci tangan

- 1) Setelah makan dan sebelum tidur.
- 2) Sebelum menjamah atau memegang makanan.
- 3) Sebelum memegang peralatan makan setelah keluar dari wc atau kamar kecil.
- 4) Setelah meracik bahan mentah seperti daging, ikan, sayuran dan lain lain.
- 5) Setelah mengerjakan pekerjaan lain seperti bersalaman, menyentir kendaraan, memperbaiki peralatan, memegang uang dan lain-lain

Tidak menggaruk garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku.

- d. Perilaku penjamah makanan dalam melakukan kegiatan pelayanan penanganan makanan Tidak merokok.
- e. Penampilan Penjamah Makanan.

2. Tempat Pengolahan Makanan (TPM) dan Peralatan Pengolahan Makanan

Tempat pengelolaan makanan meliputi bangunan permanen serta peralatan yang digunakan untuk memproses dan menyajikan makanan serta minuman kepada kelompok masyarakat tertentu pada waktu tertentu. Tempat ini berpotensi menjadi sumber penyakit bawaan makanan jika tidak dikelola sesuai dengan standar kesehatan yang berlaku. Makanan yang diolah tanpa memperhatikan prinsip higiene yang baik dapat terkontaminasi, yang meningkatkan risiko penyakit pada manusia (McSwane, 2000; Yousif, 2013 dalam Firdani et al., 2022). Oleh karena itu, diperlukan tindakan pengendalian untuk meminimalkan risiko kontaminasi dari tempat, peralatan, maupun lingkungan pengelolaan makanan.

Peralatan pengolahan makanan mencakup berbagai alat atau perlengkapan yang digunakan dalam proses pembuatan makanan. Kualitas makanan yang diolah sangat dipengaruhi oleh kualitas peralatan yang digunakan, termasuk dalam hal pencucian, disinfeksi, dan penyimpanan alat tersebut. Oleh karena itu, sangat penting untuk

menyiapkan dan memilih peralatan yang sesuai dengan kebutuhan serta fungsinya.

Persyaratan peralatan pengelolaan makanan berkaitan dengan bangunan meliputi (Permenkes no 2 tahun 2023) :

- a. Terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang, celah atau retakan.
- b. Terbuat dari bahan tara pangan (food grade) peralatan masak dan makan sekali pakai tidak dipakai lagi.
- c. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vector dan binatang pembawa penyakit.
- d. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
- e. Peralatan masak dibedakan untuk pangan mentah dan pangan matang seperti talenan dan pisau.
- f. Memiliki tempat penyimpanan pangan beku, dingin dan hangat sesuai dengan peruntukannya.
- g. Khusus jasa boga golongan B dan C, memilih termometer yang berfungsi dan akurat.
- h. Lemari pendingin dan freezer dijaga pada suhu yang benar.
- i. Peralatan personal, peralatan kantor dan lain-lain yang tidak diperlukan tidak diletakkan di area pengolahan pangan.
- j. Wadah/pengangkut peralatan makan dan minum kotor terbuat dari bahan yang kuat, tertutup dan mudah dibersihkan.

- k. Memiliki dokumentasi/jadwal pemeliharaan peralatan seperti pengecekan suhu alat pendigin (kalibrasi).
- l. Memiliki meja atau rak untuk persiapan bahan pangan. Permukaan meja yang kontak dengan bahan pangan harus rata dan dilapisi bahan kedap air yang mudah dibersihkan menggunakan disinfektan, sebelum dan sesudah digunakan.

Persyaratan tempat pengelolaan makanan berkaitan dengan bangunan meliputi :

- a. Lokasi tidak berdekatan atau berhubungan langsung dengan berbagai sumber pencemaran.
- b. Kontruksi bangunan kokoh, aman dan kuat serta terjaga kebersihannya dari sampah, debu dan sisa-sisa bahan makanan.
- c. Lantai kedap air, rata, tidak retak, tidak licin, kemiringan cukup sehingga mudah untuk dibersihkan dan tidak menimbulkan genangan air.
- d. Dinding memiliki permukaan yang rata, tidak lembab, berwarna terang dan mudah dibersihkan.
- e. Langit-langit harus menutupi seluruh atap bangunan,terbuat dari bahan yang permukaannya rata, mudah dibersihkan, tidak menyerap air, berwarna terang dan tiggi langit-langit minimal 2,4 meter diatas lantai.
- f. Pintu dibuat membuka ke arah luar dan dapat menutup sendiri (self closing), pintu dan jendela dilengkapi peralatan anti serangga/alat seperti kassa, pintu rangkap dan lain-lain yang mudah dibersihkan.

- g. Intensitas pencahayaan cukup untuk melaksanakan fungsi hygiene dan sanitasi serta melakukan pekerjaan secara efektif dan tidak menyilaukan mata penjamah makanan.
- h. Adanya ventilasi untuk kepentingan sirkulasi udara, syarat luas ventilasi adalah sama dengan 20% dari luas bangunan.

Salah satu penyebab kontaminasi makanan adalah penggunaan peralatan makan yang tidak bersih, yang dapat menjadi media penularan bakteri penyebab penyakit. Kondisi ini dikenal sebagai foodborne disease, yaitu penyakit yang muncul akibat konsumsi makanan yang telah terkontaminasi mikroorganisme. Mikroba yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan tersebut dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan, termasuk infeksi pada sistem pencernaan (Assagaff, 2022).

C. Karakteristik Penjamah Makanan

1. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan mengacu pada tahapan pendidikan di Indonesia yang disusun secara sistematis dan berada di bawah kewenangan Kementerian Pendidikan Nasional. Pendidikan di Indonesia diklasifikasikan ke dalam empat jenjang utama yaitu, pendidikan anak usia dini, pendidikan dasar, pendidikan menengah, dan pendidikan tinggi. Tingkat pendidikan adalah proses jangka panjang yang menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir, di mana tenaga kerja manajerial mempelajari pengetahuan konseptual dan teoritis untuk berbagai tujuan umum.

Tingkat pendidikan karyawan berperan penting dalam meningkatkan daya saing perusahaan serta menunjang perbaikan kinerja organisasi. Melalui pendidikan, individu memperoleh pengetahuan dan wawasan yang lebih luas, sehingga mereka yang memiliki jenjang pendidikan lebih tinggi umumnya memiliki pemahaman yang lebih mendalam dibandingkan dengan mereka yang berpendidikan lebih rendah (Aprivia dan Yulianti, 2021).

2. Tingkat Pengetahuan

Pengetahuan penjamah makanan mencakup pemahaman mengenai cara memilih bahan makanan yang baik serta metode pengolahan makanan yang tepat. Pengetahuan ini memiliki peran penting dalam menjaga kebersihan makanan. Penjamah makanan yang tidak memahami prosedur pengolahan dan pemilihan bahan makanan dengan benar dapat menjadi perantara penularan penyakit melalui makanan. Pengetahuan tersebut dapat diperoleh melalui pelatihan atau kursus terkait higiene dan sanitasi makanan (Bugissa, 2011).

Menurut Notoatmodjo (2012) dalam Alini (2021), Pengetahuan atau aspek kognitif merupakan salah satu domain yang sangat berpengaruh dalam pembentukan tindakan seseorang (overt behavior). Berdasarkan berbagai pengalaman dan hasil penelitian, diketahui bahwa perilaku seseorang umumnya dipengaruhi oleh tingkat pengetahuannya. Dalam domain kognitif, terdapat enam tingkatan pengetahuan yang mencerminkan kedalaman pemahaman individu, yaitu:

a. Tahu (Know)

Tahu berarti kemampuan untuk mengingat kembali informasi atau materi yang pernah dipelajari sebelumnya. Pada tingkat pengetahuan ini, seseorang dapat mengingat (recall) informasi spesifik dari keseluruhan materi atau rangsangan yang pernah diterima.

b. Memahami (Comprehension)

Pemahaman diartikan sebagai kemampuan untuk menjelaskan dengan tepat tentang suatu objek yang diketahui serta mampu menginterpretasikan materi tersebut dengan benar. Seseorang yang sudah memahami suatu objek atau materi harus mampu menjelaskan, memberikan contoh, membuat kesimpulan, serta meramalkan hal-hal terkait objek yang dipelajari.

c. Aplikasi (Application)

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

d. Analisis (Analysis)

Adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih dalam suatu struktur organisasi, dan masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata-kata

kerja: dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan, mengelompokkan dan sebagainya.

e. Sintesis (Synthesis)

Sintesis merupakan pada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain sintesis itu suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada.

f. Evaluasi (Evaluation)

Berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini berdasarkan suatu kriteria yang ditentukan sendiri, atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada.

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan seseorang dipengaruhi oleh berbagai faktor yang dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu faktor internal dan eksternal (Hendrawan et al., 2019) :

a. **Faktor Internal**

1) Pendidikan

Pendidikan merupakan proses pembinaan yang bertujuan membantu perkembangan individu agar dapat mencapai tujuan hidupnya. Pendidikan berperan penting dalam meningkatkan kemampuan seseorang untuk menerima dan memahami berbagai informasi, termasuk yang berkaitan dengan kesehatan dan peningkatan kualitas hidup. Tingkat pendidikan seseorang

mempengaruhi pola pikir dan perilakunya, individu dengan pendidikan lebih tinggi biasanya lebih mudah dalam menerima, memahami, dan mengolah informasi, serta berkontribusi dalam pembangunan.

2) Pekerjaan

Pekerjaan adalah kegiatan yang membantu memenuhi kebutuhan hidup individu dan keluarganya. Walaupun sering dipandang sebagai rutinitas yang membosankan, pekerjaan memiliki pengaruh penting terhadap kehidupan, terutama bagi ibu rumah tangga.

3) Umur

Usia adalah jumlah tahun yang telah dilalui seseorang sejak kelahirannya hingga ulang tahun terakhir. Seiring bertambahnya usia, seseorang cenderung mengalami perkembangan dalam kematangan berpikir dan bertindak. Individu yang lebih dewasa umumnya memperoleh kepercayaan lebih dari masyarakat karena dinilai memiliki pengalaman hidup yang lebih banyak serta kestabilan emosional yang lebih matang.

b. Faktor Eksternal

1) Lingkungan

Lingkungan, sebagaimana dijelaskan oleh Ann Mariner yang dikutip oleh Nursalam, meliputi seluruh kondisi yang ada di sekitar manusia yang dapat memengaruhi perkembangan dan perilaku individu maupun kelompok.

2) Sosial Budaya

Struktur sosial dan budaya dalam suatu komunitas dapat memengaruhi bagaimana individu menerima dan memproses informasi.

3. Perilaku dan Sikap Penjamah Makanan

Perilaku higiene pada tenaga pengolah makanan merupakan Tindakan atau kebiasaan yang dilakukan oleh tenaga pengolah itu sendiri, yang dapat diamati secara langsung dan berkaitan dengan upaya menjaga kesehatan, baik dirinya maupun orang lain, terutama dalam hal penanganan bahan makanan selama proses penyelenggaraan makanan (Adam dan Yosvita Maria, 2011).

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, namun bukanlah pelaksanaan dari motif tertentu. Sikap belum dianggap sebagai suatu tindakan atau aktivitas, melainkan sebagai kecenderungan awal untuk melakukan suatu perilaku. Dalam proses berpikir, komponen emosi dan keyakinan turut berperan (Rahmayani, 2018).

Sikap seseorang tidak langsung terlihat dalam bentuk Tindakan. Agar sikap tersebut menjadi Tindakan nyata, dibutuhkan faktor-faktor pendukung. Tindakan merupakan wujud dari pengalaman dan sikap yang direalisasikan dalam perbuatan nyata. Selain itu, tindakan juga merupakan respon seseorang terhadap rasngsangan dalam bentuk praktik yang dapat diamati dengan mudah oleh orang lain.

Perilaku seseorang dipengaruhi oleh berbagai karakteristik individu, seperti jenis kelamin, usia, kecerdasan, emosional, pendidikan, dan

lainnya. Selain itu, karakteristik individu juga mencakup kemampuan dan keterampilan, pengalaman, serta latar belakang demografis, seperti usia, jenis kelamin, status pernikahan, dan masa kerja. Perilaku penjamah makanan dalam melaksanakan tugas terkait pelayanan dan penanganan makanan dapat dijelaskan sebagai berikut :

- a. Tidak merokok
- b. Menutup mulut saat bersin atau batuk
- c. Tidak meludah sembarangan diruangan pengolahan makanan
- d. Tidak menyisir rambut sembarangan terutama di ruangan persiapan dan pengolahan makanan
- e. Tidak memegang, mengambil, memindahkan dan mencicipi makanan langsung dengan tangan (tanpa alat)
- f. Tidak memakan permen dan sejenisnya pada saat mengolah makanan
- g. Selalu bersih dan rapi, memakai celemek
- h. Memakai tutup kepala
- i. Memakai alas kaki yang tidak licin
- j. Tidak memakai perhiasan

Menurut Lawrence Green (1980), seperti yang dijelaskan oleh Darmawan (2016) perilaku kesehatan seseorang dipengaruhi oleh tiga jenis faktor utama: faktor predisposisi, faktor pendukung, dan faktor pendorong.

a. Faktor Predisposisi (Predisposing Factors).

Faktor ini mencakup berbagai hal yang dapat memengaruhi kecenderungan seseorang terhadap perilaku kesehatan, seperti tingkat pengetahuan, sikap, dan perilaku masyarakat terkait kesehatan. Selain itu, tradisi, kepercayaan, nilai-nilai budaya, sistem sosial yang dianut, tingkat pendidikan, dan status sosial ekonomi masyarakat juga menjadi bagian dari faktor ini.

b. Faktor Pendukung (Enabling Factors)

Faktor pendukung berhubungan dengan ketersediaan fasilitas dan sarana kesehatan yang dapat digunakan oleh masyarakat. Hal ini meliputi akses terhadap air bersih, tempat pembuangan tinja yang memadai, makanan bergizi, serta fasilitas kesehatan seperti puskesmas, rumah sakit, posyandu, polindes, dokter, atau bidan praktek. Ketersediaan sarana ini memudahkan masyarakat untuk melakukan tindakan kesehatan.

c. Faktor Pendorong (Reinforcing Factors)

Faktor pendorong mencakup sikap dan perilaku pihak-pihak yang memiliki pengaruh di masyarakat, seperti tokoh agama, tokoh masyarakat, dan petugas kesehatan. Selain itu, kebijakan, undang-undang, serta peraturan yang dikeluarkan oleh pemerintah pusat maupun daerah juga berperan penting dalam mendukung perilaku kesehatan masyarakat.

Perilaku belum tentu terwujud dalam tindakan, sebab untuk terwujudnya tindakan perlu faktor lain diantaranya, fasilitas,

sarana, dan prasarana. Praktek atau tindakan dibedakan menjadi tiga tingkatan menurut kualitasnya, yakni:

1. Tingkat prilaku kategori kurang jika nilainya <60%
2. Tingkat prilaku kategori cukup jika nilainya 60-79%
3. Tingkat prilaku kategori baik jika nilainya 80-100%
4. Persentase = $\frac{\text{jumlah nilai yang benar}}{\text{Jumlah soal}} \times 100\%$

Jumlah soal

4. Lama Bekerja

a. Pengertian Lama bekerja

Lama kerja mengacu pada periode waktu selama seorang tenaga kerja di suatu tempat. Periode ini dimulai sejak seseorang mulai bekerja sebagai karyawan disebuah perusahaan hingga waktu tertentu. Lama kerja merupakan durasi yang telah dijalani seseorang sejak ia menjalani pekerjaannya. Semakin lama seseorang bekerja dalam sebuah organisasi, maka pengalaman yang dimilikinya akan bertambah, sehingga keterampilan kerjanya pun akan semakin meningkat.

b. Faktor Yang Mempengaruhi Lama Bekerja

Faktor-faktor yang mempengaruhi lama bekerja, diantaranya :

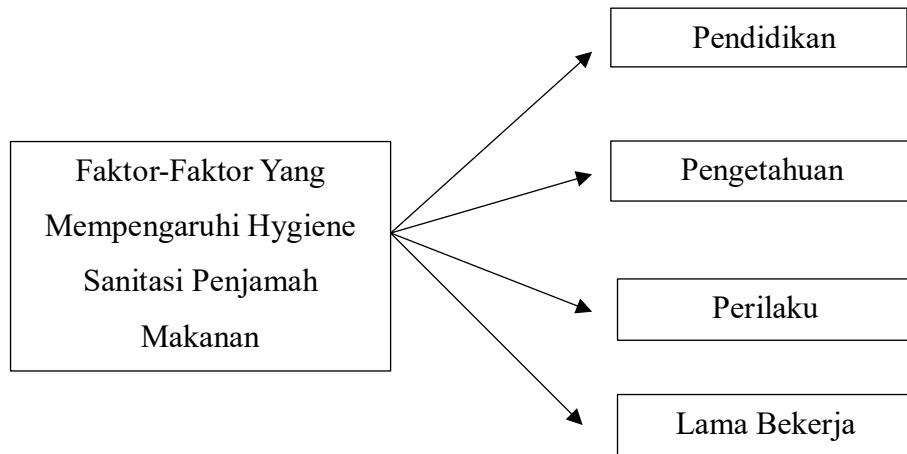
1. Tingkat kepuasan kerja karyawan
2. Stress lingkungan kerja karyawan
3. Pengembangan karir karyawan
4. Kompensasi hasil kerja yang diberikan kepada karyawan

c. Klarifikasi lama bekerja

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

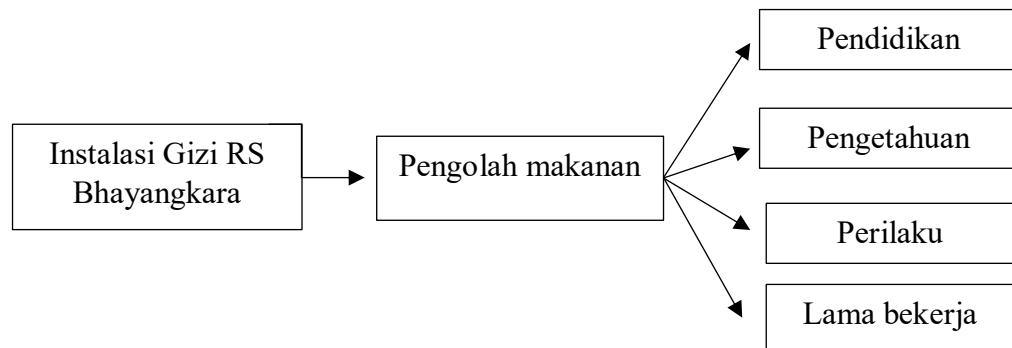
1. Lama bekerja Lama bekerja kategori baru : 0-1 tahun
2. Lama bekerja kategori sedang : 1-4 tahun
3. Lama bekerja kategori lama : >4 tahun

D. Kerangka Teori



Gambar 1. Kerangka Teori
(Mulyaningsih, 2016 dalam Noor, 2024)

E. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep

F. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Pengetahuan	Tingkat kemampuan responden dalam menjawab berbagai pertanyaan terkait higiene dan sanitasi pengolah makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung.	Kuesioner	Angket	1. Kurang jika skor< 60% 2. Cukup: jika skor 60-80% 3. Baik: apabila skor > 80% (Maru, 2018)	Ordinal
2	Perilaku	Sebagai tindakan atau kebiasaan yang dilakukan oleh penjamah makanan dalam menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi selama proses pengolahan makanan di Instalasi Gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung.	Checklist	Observasi	1. Kurang jika skor< 60% 2. Cukup: jika skor 60-80% 3. Baik: apabila skor > 80% (Pemenkes RI, 2023)	Ordinal

3	Pendidikan	Proses pembelajaran untuk menghimpun dan meningkatkan pengetahuan, yang memiliki indikator pendidikan, pengetahuan dan ketrampilan terkait higiene sanitasi pengolah makanan di instalasi gizi RS Bhayangkara Kota Bandar Lampung	Kuesioner	Wawancara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rendah : tidak sekolah dan SD 2. Menengah : SMP dan SMA/SMK 4. Tinggi : perguruan tinggi (Notoatmodjo, 2010) 	Ordinal
4	Lama bekerja	Seberapa lama pegawai penjamah makanan di instalasi gizi RS Bhayangkara	Kuesioner	Wawancara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lama bekerja kategori baru : 0-1 tahun 2. Lama bekerja kategori sedang : 1-4 tahun 3. Lama bekerja kategori lama : >4 tahun 	Rasio