

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Pustaka

A.1 Pengertian Hygiene

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004). Menurut Widyati (2002), hygiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis. Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lain karena erat kaitannya. Misalnya Hygiene sudah baik karena mau mencuci tangan, tetapi sanitasinya tidak mendukung karena tidak cukup tersedianya air bersih, maka mencuci tangan tidak sempurna (Depkes RI, 2004)

Hygiene (suyono,2012) adalah salah satu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan aktifitasnya pada usaha-usaha kebersihan/kesehatan dan keutuhan makanan. Peranan hygiene dan sanitasi makanan sangat penting khususnya apabila telah menyangkut kepentingan umum. Hygiene (berasal dari nama dewi kesehatan Yunani, Hygieia) biasa diartikan sebagai “kebersihan”, tetapi dalam arti luas hygiene mencakup semua keadaan dan praktek, pola hidup, kondisi tempat dan lain sebagainya di sepanjang rantai produksi, yang diperlukan untuk menjamin keamanan pangan

Dalam pengertian tersebut terkandung makna hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Manusia dalam hal ini sebagai penjamah makanan harus memperhatikan keadaan pribadi dan praktik, serta pola hidupnya agar terkondisi sehat sehingga tidak membahayakan makanan yang diproduksinya. Dalam melaksanakan hygiene dan sanitasi pengolahan makanan dapat dipengaruhi oleh tindakan atau praktik hygiene pengolah, perilaku ini dalam upaya kebersihan diri maupun lingkungan. Sesuai dengan syarat praktik hygiene sanitasi menurut PGRS 2013 yaitu dari aspek kebersihan diri, kebiasaan mencuci tangan, penampilan pengolah (penggunaan APD), pelayanan makanan, dan kondisi kesehatan (DepKes, 2013)

A.2 Pengertian Sanitasi

Menurut World Health Organization (WHO), sanitasi adalah suatu usaha yang mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempengaruhi efek, merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu atau merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Depkes RI, 2004).

Menurut Chandra (2007), didalam upaya sanitasi makanan, terdapat beberapa tahapan yang harus diperhatikan, yaitu :

1. Keamanan dan kebersihan produk makanan yang diproduksi.
2. Kebersihan individu dalam pengolahan makanan.
3. Keamanan terhadap penyediaan air.
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran.
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama proses pengolahan, penyajian dan penyimpanan.
6. Pencucian dan pembersihan peralatan dan perlengkapan.

A.3 Prinsip Hygiene Sanitasi

Sanitasi makanan memiliki “6 prinsip utama sanitasi makanan” dimana penting dalam pengelolaan makanan minuman yaitu:

1. Cara Pemilihan Bahan Makanan. Semua bahan makanan disimpan dengan baik sehingga tidak terjadi kontaminasi/pencemaran
2. Cara Penyimpanan Bahan Makanan. Penyimpanan makanan harus memungkinkan makanan tetap terjaga kualitasnya. Kerusakan makanan biasanya diakibatkan oleh cemaran bakteri (alami/perlakuan manusia), adanya enzim (pematangan buah) dan mekanis (gesekan, tekanan, benturan)
3. Cara Pengolahan. Biasanya makanan diolah di dapur. Oleh karena itu, kebersihan dapur harus diperhatikan dan dijaga kebersihannya dengan mengikuti kaidah Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) atau *Good Manufacturing Practice (GMP)*.
4. Cara Penyimpanan Makanan Matang. Makanan masak merupakan campuran bahan yang lunak dan sangat disukai oleh bakteri. Bakteri tumbuh dan berkembang dalam makanan dimana suasananya cocok

untuk hidupnya. Jumlah bakteri dapat bertambah banyak dalam waktu yang singkat. Bakteriada yang menghasilkan racun sedangkan dalam makanan (sayur & buah) terdapat enzim yang membuatnya menjadi matang dan busuk.

5. Cara pengangkutan makanan. Pengangkutan pada dasarnya mempunyai dua tujuan, yaitu agar bahan makanan tidak sampai tercemar dan bahan makanan tidak sampai rusak. Pengangkutan makanan yang sehat berperan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan.
6. Cara penyajian makanan. Tahap penyajian makanan merupakan rangkaian akhir perjalanan makanan yang diolah. Makanan sebelum disajikan harus diatur sedemikian rupa sehingga menarik, menambah selera makan, terhindar dari kontaminasi dan terjaga sanitasinya.

A.4 Pengertian Pedagang makanan

Pedagang makanan di pasar adalah orang yang berjualan makanan dan minuman di pasar. Mereka menawarkan beberapa macam makanan, mulai dari jajanan tradisional hingga makanan siap saji. Dalam sanitasi pengolahan makanan pedagang dapat menimbulkan gejala penyakit baik infeksi maupun keracunan atau terkontaminasi makanan.

Kontaminasi makanan yang diakibatkandari tidak higienisnya penjamah makanan adalah kontaminasi *Escherichia coli*. Kementerian Kesehatan Indonesia menyatakan bahwa kualitas makanan harus baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik yang selalu dipertahankan dan keberadaan *Escherichia coli* dalam makanan merupakan indikator makanan tidak memenuhi syarat untuk dikonsumsi karena *Escherechia coli* tidak diperbolehkan ada atau harus 0/100 ml sampel makanan atau minuman (Cahyaningsih dkk, 2009; Eryando dkk, 2014). Penyakit akibat makanan (*food*

bornediseases) merupakan salah satu penyakit yang diakibatkan oleh *Escherichia coli*, sehingga dapat menyebabkan terjadinya diare, infeksi saluran kemih, saluran empedu, infeksi luka apabila *Escherichia coli* masuk ke dalam saluran pencernaan, melalui makanan atau minuman (Apriany dkk, 2019)

A.5 Pengetahuan

Pengetahuan berasal dari kata “tahu”, dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia kata tahu memiliki arti antara lain mengerti sesudah melihat (menyaksikan, mengalami, dan sebagainya), mengenal dan mengerti. Mubarak (2011), mendefinisikan pengetahuan sebagai segala sesuatu yang diketahui berdasarkan pengalaman manusia itu sendiri dan pengetahuan akan bertambah sesuai dengan proses pengalaman yang dialaminya. Menurut Bloom, Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang (*overt behavior*). Dari pengalaman penelitian tertulis bahwa perilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak didasari oleh pengetahuan (Notoadmojo, 2003; Suwanti dan Aprilin, 2017).

Pengetahuan adalah hasil kegiatan ingin tahu manusia tentang apa saja melalui cara-cara dan dengan alat-alat tertentu. Pengetahuan ini bermacam-macam jenis dan sifatnya, ada yang langsung dan ada yang tak langsung, ada yang bersifat tidak tetap (berubah-ubah), subyektif, dan khusus, dan ada pula yang bersifat tetap, obyektif dan umum. Jenis dan sifat pengetahuan ini pengetahuan ini tergantung kepada sumbernya dan dengan cara dan alat apa pengetahuan itu diperoleh, serta ada pengetahuan yang benar dan ada

pengetahuan yang salah. Tentu saja yang dikehendaki adalah pengetahuan yang benar (Suhartono, 2007; Suwanti dan Aprilin, 2017). Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan pengindraan terhadap suatu objek tertentu. Penginderaan terjadi melalui pancaindra manusia, yakni indra penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2003; Suwanti dan Aprilin, 2017)

Dalam pengelolaan makanan dan minuman penjamah harus dapat mengetahui tata cara pengolahan makanan dan minuman dengan baik, guna mencapai kondisi fisik makanan yang baik. Dimana tingkatan pengetahuan sangatlah penting dan sangat erat kaitannya dalam pengolahan makanan serta penjamah makanan harus dapat mengetahui tentang personal hygiene itu sendiri, Dimana personal hygiene adalah:

1. Dalam mengelola makanan pengolah/penjamah makanan tidak diperbolehkan merokok ataupun makan
2. Tidak dibenarkan memakai perhiasan
3. Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan sehabis dari toilet
4. Selalu menjaga kebersihan badan, tangan dan kuku
5. Menggunakan alat pelindung pencemaran makanan seperti sarung tangan plastic, penjepit makanan, apron, tutup mulut

A.6 Sikap

Sikap adalah tingkah laku atau gerakan-gerakan yang tampak dan ditampilkan dalam interaksinya dengan lingkungan sosial. Interaksi tersebut terdapat proses saling merespon, saling mempengaruhi serta saling menyesuaikan diri dengan lingkungan sosial menurut Miftah Thoha (2014). Selanjutnya menurut Mar'at (2014) sikap adalah tingkatan afeksi (perasaan), baik yang bersifat positif maupun negatif dalam hubungannya dengan objek

psikologi. Dengan demikian perasaan dalam merespon suatu objek dapat positif yaitu perasaan senang, menerima, terbuka dan lain-lain dan dapat negatif yaitu perasaan tidak senang, tidak menerima, tidak terbuka dan lain-lain.

Menurut Sarwono (2014) sikap (attitude) adalah istilah yang mencerminkan rasa senang, tidak senang, atau perasaan biasa-biasa saja (netral) dari seseorang terhadap sesuatu. Sesuatu itu bisa benda, kejadian, situasi, orang-orang atau kelompok, kalau yang timbul terhadap sesuatu itu adalah perasaan senang, maka disebut sikap positif. Sedangkan perasaan tidak senang disebut sikap negatif. Kalau tidak timbul perasaan apa-apa berarti sikapnya netral. Sikap menurut Djaali (2016) adalah kecenderungan untuk bertindak berkenaan dengan objek tertentu.

Sikap merupakan salah satu tanggapan terhadap suatu keadaan atau rangsangan dari luar agar mendapatkan hasil yang lebih baik dalam pengelolaan makanan yang telah diolah. Dimana dalam pengelolaan makanan dan minuman harus berprinsip dan berpegang erat pada kriteria itu adalah :

1. Harus memiliki tempramen yang baik
2. Harus dapat mempengaruhi hygiene persesorangan
3. Berbadan sehat
4. Memiliki pengetahuan dalam personal hygiene dan sanitasi makanan.

Ciri-ciri sikap menurut Sherif (2019), yaitu: sikap itu bukan merupakan faktor hereditas atau tidak di bawa manusia sejak lahir, akan tetapi terbentuk dan di pelajari seiring dengan perkembangan hidup yang terjadi pada diri manusia tersebut dalam hubungannya dengan objek. Karenanya sikapnya yang non hereditas tersebut, maka sikap dapat saja berubah-ubah bila syarat-

syarat yang dapat mendukung terjadinya perubahan itu ada, oleh karena berubah-ubah maka *attitude* tersebut dapat di pelajari oleh orang dan sebaliknya. Sikap tidak semata-mata berdiri sendiri melainkan selalu berhubungan dengan objek, atau dengan kata lain attitude itu terbentuk, dipelajari atau berubah selalu berkenaan dengan objek tertentu. Objek sikap tidak hanya merupakan satu hal tertentu saja, akan tetapi juga dapat merupakan suatu Kumpulan dari hal-hal tersebut, atau dengan kata lain yang lebih singkat objek yang terdapat dalam sifat itu tidak hanya satu tapi juga berkenaan dengan sederetan objek-objek yang serupa. Pada sikap pada umumnya mempunyai segi motivasi dan emosi atau perasaan, sikap ini lah yang membedakan antara sikap dengan kecakapan ataupun pengetahuan yang di miliki seseorang.

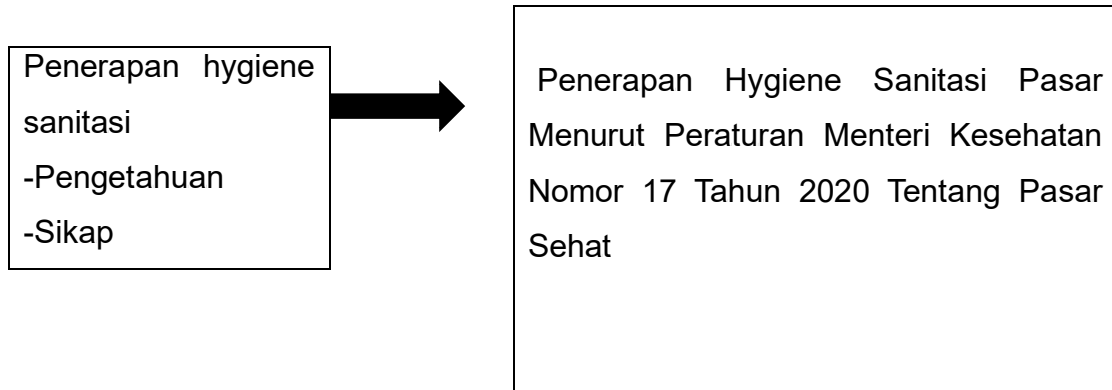
A.7 Pengertian Penjamah Makanan

Menurut WHO (2004), penjamah makanan adalah seorang yang terlibat dalam suatu rangkaian proses pengolahan makanan mulai dari persiapan, pemasakan, pendinginan, penyimpanan, pemanasan kembali dan penyajian makanan. Dalam proses pengolahan makanan seseorang penjamah makanan dituntut untuk menerapkan personal hygiene yang baik agar tidak terjadi kontaminasi pada makanan yang diolah. Pada kebanyakan kasus, makanan terkontaminasi bukan secara sengaja tetapi karena perilaku kecerobohan penjamah makanan, penjamah makanan tidak menerapkan personal hygiene dan sanitasi selama bekerja. Selain itu, kurang memadainya pendidikan atau pelatihan dalam hal keamanan makan.

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) 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.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2.1 Kerangka Konsep

C. Defenisi Operasional

Tabel 2.1 Defenisi Oprasional

No	Variabel	Defenisi	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
1	Pengetahuan	Segala sesuatu yang diketahui Penjamah makanan mengenai hygiene dan sanitasi makanan	Kuesioner	- Baik bila mampu menjawab pertanyaan sebanyak 13-20 dengan benar - Cukup bila mampu menjawab pertanyaan sebanyak 7-12 dengan benar - Kurang bila mampu menjawab pertanyaan sebanyak 1-6 dengan benar	Ordinal
2	Sikap	Tanggapan mengenai suatu pandanga yang telah di pahami penjamah makanan yang	Kuesioner	- Baik bila mampu menjawab pertanyaan sebanyak 13-	Ordinal

dinyatakan dalam bentuk pertanyaan mengenai penerapan hygiene sanitasi makanan

20 dengan benar

- Cukup bila mampu menjawab pertanyaan sebanyak 7-12 dengan benar
- Kurang bila mampu menjawab pertanyaan sebanyak 1-6 dengan benar

3	Penerapan hygiene sanitasi	Segala penerapan yang diwujudkan oleh penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi makanan	Cheklis	Memenuhi syarat jika 70%-100% Tidak memenuhi syarat apabila <70%	Ordinal
---	----------------------------	--	---------	---	---------
