BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

A. Hygiene Sanitasi Makanan

Hygiene sanitasi makanan adalah upaya pengendalian terhadap factor makanan, orang, tempat, dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Penerapan hygiene sanitasi yang baik sangat penting dalam memastikan keamanan pangan, terutama di lingkungan sekolah, di mana anak-anak merupakan kelompok rentan terhadap penyakit akibat makanan yang terkontaminasi (Kepmenkes RI, 2003)

Sanitasi adalah upaya pencegahan penyakit yang berfokus pada pemeliharaan kesehatan lingkungan hidup manusia dengan tujuan menciptakan lingkungan yang bersih, sehat, dan bebas dari pencemaran. Kegiatan sanitasi meliputi penyediaan air bersih untuk keperluan sehari-hari, pengelolaan sampah dengan menyediakan tempat penampungan agar tidak dibuang sembarangan, serta menjaga kebersihan makanan, tempat kerja, dan peralatan agar tetap higienis dan bebas dari bakteri, serangga, atau binatang pembawa penyakit. Upaya ini merupakan bagian penting dari kesehatan preventif untuk mencegah penyebaran berbagai penyakit yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan (Pipit Muliyah, 2020).

Higiene dan sanitasi merupakan hal yang penting dalam menentukan kualitas makanan dimana Escherichia coli sebagai salah satu indikator terjadinya pencemaran makanan yang dapat menyebabkan penyakit akibat makanan (food borne diseases). Escherichia coli dalam makanan dan minuman merupakan indikator terjadinya kontaminasi akibat penanganan makanan dan minuman yang kurang baik. Minimnya pengetahuan para penjaja makanan mengenai cara mengelola makanan dan minuman yang sehat dan aman, menambah besar resiko kontaminasi makanan dan minuman yang dijajakannya (Pipit Muliyah 2020).

Penerapan higiene sanitasi merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan mencegah terjadinya kontaminasi makanan oleh mikroorganisme patogen, zat kimia berbahaya, maupun benda asing. Dalam konteks pengolahan makanan, praktik higiene sanitasi meliputi

kebersihan diri penjamah makanan, kebersihan peralatan dan perlengkapan, serta kebersihan lingkungan pengolahan makanan. Penerapan ini sangat penting guna untuk menjamin keamanan serta mutu makanan yang dikonsumsi. (Supri Hartini, 2022)

Berdasarkan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/V1/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, terdapat enam prinsip higiene sanitasi makanan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan matang, pengangkutan makanan dan dan penyajian makanan (Permenkes RI, 2011)

1. Pemilihan Bahan Makanan

   Bahan makanan yang digunakan harus memenuhi syarat kualitas dan keamanan untuk mencegah bahaya kontaminasi sebelum pengolahan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

   penyimpanan bahan makanan dilakukan pada kondisi yang tepat guna menjaga mutu, nilai gizi, dan mencegah pertumbuhan mikroba berbahaya.

3. Pengolahan Makanan

   Pengolahan harus dilakukan secara higienis dengan peralatan bersih dan teknik pengolahan yang benar guna mencegah kontaminasi silang dan memastikan makanan aman.

4. Penyimpanan Makanan Jadi / Rusak

   Makanan yang telah diolah tetapi belum disajikan harus disimpan dalam kondisi yang sesuai sehingga tidak terjadi pembusukan atau kontaminasi ulang.

5. Pengangkutan Makanan

   Selama proses pemindahan makanan dari dapur ke tempat penyajian, makanan harus terjaga kebersihannya dengan wadah tertutup dan suhu yang sesuai agar aman dikonsumsi.

6. Penyajian Makanan

   Penyajian makanan dilakukan secara higienis dengan alat makan bersih, wadah yang tertutup, dan penjamah yang menjaga kebersihan diri untuk menjaga keamanan pangan.

B. Makanan Jajanan

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual bagi umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan/restoran, dan hotel (Kepmenkes RI, 2003). Makanan jajanan merupakan jenis makanan atau minuman yang dijual oleh pedagang di area umum seperti lingkungan sekolah, pasar, taman, atau sepanjang jalan yang ramai. Jajanan ini biasanya disajikan secara praktis sehingga dapat langsung dikonsumsi tanpa proses pengolahan tambahan. Makanan jajanan menjadi pilihan banyak orang karena harganya terjangkau, mudah diperoleh, dan memiliki variasi yang beragam. Makanan jajanan juga dapat diartikan sebagai makanan dan minuman yang disiapkan atau dimasak terlebih dahulu, kemudian disajikan dan dijual di pinggir jalan atau lokasi penjualan dekat sekolah.

1. Jenis Makanan Jajanan

a. Makanan sepinggan Makanan sepinggan merupakan kelompok makanan utama, yang dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan. Contoh makanan sepinggan seperti: gado-gado, nasi uduk, siomay, bakso,mi ayam, lontong sayur dan lain-lain.

b. Makanan camilan Makanan camilan adalah makanan yang dikonsumsi diantara dua waktu makan. Makanan camilan terdiri dari : Makanan camilan basah, seperti pisang goreng, lemper, lumpia, risoles, dan lain-lain. 9 Makanan camilan ini dapat disiapkan di rumah terlebih dahulu atau disiapkan di tempat penjualan.

c. Makanan camilan kering, seperti produk ekstrusi (brondong), keripik, biskuit, kue kering, dan lain-lain. Makanan camilan ini umumnya diproduksi oleh industri pangan baik industri besar, industri kecil, dan industri rumah tangga.

d. Minuman Kelompok minuman yang biasanya dijual meliputi :

    1) Air minum, baik dalam kemasan maupun yang disiapkan sendiri
    2) Minuman ringan dibagi menjadi dua yaitu dalam kemasan, misalnya teh, minuman sari buah, minuman berkarbonasi, dan

minuman ringan yang disiapkan sendiri oleh kantin, misalnya es sirup dan teh. Minuman campur, seperti es buah, es cendol, dan es doger.

2. Foodborne Disease

a. Makanan jajanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi dapat menyebabkan berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne diseases). Beberapa penyakit yang umum terjadi meliputi:

b. Diare: Merupakan penyakit yang paling umum terkait dengan makanan terkontaminasi. Penyebab utamanya adalah bakteri seperti Escherichia coli, Salmonella, dan Shigella. Gejalanya meliputi tinja cair, nyeri perut, dehidrasi, dan kelemahan tubuh.

c. Keracunan Makanan: Biasanya terjadi karena bakteri Staphylococcus aureus atau Clostridium perfringens yang mengeluarkan racun dalam makanan. Gejalanya termasuk mual, muntah, diare, dan nyeri perut dalam beberapa jam setelah mengonsumsi makanan terkontaminasi.

d. Tifus: Disebabkan oleh bakteri Salmonella typhi, yang sering ditemukan dalam makanan atau minuman yang tercemar tinja manusia. Gejala tifus meliputi demam tinggi, sakit kepala, lemah, sembelit atau diare, serta ruam pada kulit.

e. Hepatitis A: Virus hepatitis A ditularkan melalui makanan atau air yang terkontaminasi kotoran manusia. Gejalanya mencakup sakit kuning, kelelahan, mual, muntah, dan nyeri perut.

f. Kolera: Penyakit yang disebabkan oleh bakteri Vibrio cholerae. Kolera menyebabkan diare akut dan dehidrasi berat, yang jika tidak ditangani segera dapat menyebabkan kematian.

g. Listeriosis: Disebabkan oleh bakteri Listeria monocytogenes. Infeksi ini biasanya menyerang individu dengan sistem kekebalan tubuh yang lemah, ibu hamil, atau bayi baru lahir. Gejalanya meliputi demam, nyeri otot, dan diare.

Penyakit-penyakit ini dapat dicegah dengan penerapan hygiene dan sanitasi makanan yang baik, seperti menjaga kebersihan diri, menggunakan bahan makanan segar dan bersih, serta memasak makanan hingga matang sempurna.

Menurut Depkes RI 2006 (Hafni andayani, 2020) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya:

1) Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki.
2) Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya.
3) Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, 11 hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan kerusakan karena tekanan, pemasakan dan pengeringan.
4) Bebas dari mikroorganisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan.

C. Hygiene Penjamah Makanan

1. Pengertian Hygiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan jajanan adalah individu yang terlibat dalam seluruh proses penanganan makanan, baik secara langsung maupun tidak langsung, dengan tujuan menjaga kualitas serta kebersihan makanan yang disajikan. Tanggung jawabnya meliputi semua tahapan, mulai dari persiapan bahan baku, pembersihan bahan dan peralatan, pengolahan makanan, transportasi ke tempat penyajian, hingga tahap penyajian akhir kepada konsumen. Pada setiap tahap tersebut, penjamah makanan diwajibkan menerapkan prinsip-prinsip kebersihan dan keamanan pangan agar makanan tetap higienis, sehat, dan layak dikonsumsi masyarakat.

Penjamah makanan harus mentaati standar personal higiene yang tinggi saat berhubungan dengan makanan. Penjamah makanan dapat menjadi penyebab terdapatnya penyakit makanan karena ada beberapa sebab berikut :

a. Penjamah makanan sebagai pembawa penyakit (carrier). Penjamah dapat bertindak sebagai pembawa kuman atau penyakit dan berpotensi menularkannya kepada konsumen. Seorang *carrier* merupakan individu

yang menjadi sumber penyakit bagi orang lain meskipun dirinya sendiri tidak menunjukkan gejala sakit.

b. Penjamah makanan sebagai sumber kontaminasi silang. Kontaminasi silang terjadi ketika bakteri berpindah dari sumber yang sudah terkontaminasi ke sumber yang sebelumnya bersih, sehingga bakteri mulai berkembang pada sumber yang awalnya tidak terkontaminasi. Sumber yang terkontaminasi biasanya berasal dari :
   1) Pemakaian peralatan seperti pisau atau talenan yang sama untuk bahan makanan yang sudah diolah dan yang masih segar tanpa dibersihkan terlebih dahulu.
   2) Tangan penjamah makanan yang tidak dicuci ketika berpindah dari menangani satu jenis makanan ke jenis makanan lainnya.
   3) Menyimpan makanan yang sudah dimasak bersama dengan makanan yang masih segar dalam satu lemari atau tempat penyimpanan.

c. Penjamah makanan yang sedang menderita penyakit, seperti influenza atau batuk, berpotensi menularkan penyakit tersebut kepada orang lain, baik secara langsung maupun melalui makanan yang diolah. Oleh karena itu, penjamah yang sedang sakit tidak diperkenankan menangani makanan secara langsung atau bersentuhan dengan konsumen.

2. Prinsip-Prinsip Personal Hygiene

Penjamah makanan jajanan harus memenuhi standar higiene dan sanitasi dalam setiap kegiatan pelayanan dan penanganan makanan, dengan tujuan untuk memastikan kualitas serta keamanan makanan yang disajikan (Kepmenkes RI, 2003). Persyaratan tersebut meliputi:

a. Kesehatan Fisik: Penjamah makanan tidak boleh mengalami penyakit menular seperti batuk, pilek, influenza, diare, atau gangguan perut lainnya yang dapat menular melalui makanan.
b. Penanganan Luka: Luka terbuka, bisul, atau jenis luka lainnya harus ditutup dengan perban atau pelindung yang bersih dan higienis.
c. Kebersihan Diri: Menjaga kebersihan tangan, rambut, kuku, serta pakaian yang digunakan saat menangani makanan.

d. Penggunaan Pakaian Pelindung: Mengenakan celemek dan penutup kepala yang bersih untuk mencegah kontaminasi makanan.
e. Cuci Tangan: Mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum dan setelah menangani makanan.
f. Penggunaan Peralatan: Disarankan menggunakan alat bantu seperti sendok, penjepit, sarung tangan, atau alas tangan saat menangani makanan.
g. Kebiasaan yang Tidak Higienis: Dilarang merokok atau melakukan tindakan seperti menggaruk anggota tubuh (telinga, hidung, mulut, atau bagian lain) selama menangani makanan.
h. Etika Bersin dan Batuk: Tidak diperkenankan batuk atau bersin di dekat makanan, kecuali menggunakan pelindung seperti masker atau menutup mulut dan hidung dengan tisu maupun lengan bagian dalam baju.

Penerapan persyaratan tersebut sangat penting agar makanan yang dijual tetap aman, higienis, dan sesuai standar kesehatan bagi konsumen.

Peralatan yang digunakan dalam pengolahan dan penyajian makanan jajanan harus sesuai fungsi dan memenuhi standar hygiene serta sanitasi. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi yang dapat memengaruhi kualitas dan keamanan makanan (Kepmenkes RI, 2003).

1) Pembersihan Peralatan: Peralatan yang telah digunakan perlu dibersihkan dengan sabun dan air bersih untuk menghilangkan sisa makanan dan kotoran yang menempel.
2) Pengeringan Peralatan**:** Setelah dicuci, peralatan harus dikeringkan menggunakan alat pengering atau kain bersih agar tidak ada kelembapan yang dapat memicu pertumbuhan bakteri.
3) Penyimpanan Peralatan: Peralatan yang sudah bersih dan kering harus disimpan di tempat yang bersih, tertutup, dan aman dari risiko kontaminasi.

Selain itu, peralatan sekali pakai tidak boleh digunakan kembali. Hal ini dilakukan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang dan memastikan kebersihan tetap terjaga selama proses pengolahan hingga penyajian makanan.

Dengan penerapan prosedur ini, diharapkan makanan jajanan tetap aman dan higienis bagi konsumen.

D. Pengetahuan

1. Pengertian Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari proses penginderaan manusia atau hasil mengetahui seseorang terhadap suatu objek melalui pancaindra yang dimilikinya, seperti mata, hidung, telinga, dan indera lainnya.. Proses penginderaan hingga terbentuknya pengetahuan sangat dipengaruhi oleh tingkat perhatian dan persepsi individu terhadap objek tersebut. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui indera pendengaran dan indera penglihatan (Ade Irawan, 2022).

Pengetahuan kognitif merupakan domain yang sangat berperan dalam pembentukan tindakan seseorang (overt behavior). Berdasarkan pengalaman dan hasil penelitian, perilaku yang didasari oleh pengetahuan yang baik cenderung lebih bertahan lama dibandingkan dengan perilaku yang tidak didukung oleh pengetahuan yang memadai. Dalam domain kognitif, pengetahuan memiliki 6 tingkatan (Ade Irawan, 2022), yaitu:

a. Tahu (Know)

   Tahu merupakan kemampuan seseorang untuk mengingat kembali materi yang telah dipelajari sebelumnya.

b. Memahami (Comprehension)

   Memahami adalah kemampuan seseorang untuk menjelaskan serta menginterpretasikan suatu objek atau materi dengan benar.

c. Aplikasi (Application)

   Aplikasi adalah kemampuan seseorang untuk menerapkan materi yang telah dipelajari dalam situasi atau kondisi nyata.

d. Analisis (Analysis)

   Analisis adalah kemampuan untuk memecah suatu materi atau objek menjadi komponen-komponennya, tetap mempertahankan struktur dan hubungan antar bagian.

e. Sintesis (Syntesis)

Sintesis adalah kemampuan untuk menggabungkan bagian-bagian menjadi suatu keseluruhan baru.

f. Evaluasi (Evaluation)

Evaluasi adalah kemampuan untuk menilai atau memberikan justifikasi terhadap suatu materi atau objek.

E. Tindakan

1. Defenisi Tindakan

Tindakan adalah kemampuan melakukan pola tingkah laku yang kompleks dan tersusun rapi secara mulus dan sesuai dengan keadaan untuk mencapai tujuan tertentu.

Tindakan merupakan sebuah perilaku yang di pengaruhi oleh beberapa faktor menurut teori Lawrence Green menyatakan bahwa faktor perilaku manusia terbagi atas tiga faktor yaitu faktor predisposisi (predisposing factors) yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan nilai-nilai, faktor pendukung (enabling factors) yang berwujud dalam lingkungan fisik, tersedia atau tidak tersedianya fasilitas atau sarana kesehatan, misalnya puskesmas, obat-obatan, alat kontrasepsi, jamban, dan sebagainya, faktor pendorong (reinforcing factors) yang terwujut dalam sikap dan perilaku petugas kesehatan atau petugas lain yang merupakan kelompok referensi dari perilaku masyarakat.

2. Tingkat Tindakan

a. Respon terpimpin (guided response)

Mampu melaksanakan suatu kegiatan sesuai dengan urutan yang benar dan mengikuti contoh yang diberikan merupakan indikator dari tingkat praktik awal.

b. Mekanisme (mechanism)

Jika seseorang mampu melaksanakan suatu kegiatan dengan benar secara otomatis atau kegiatan tersebut telah menjadi kebiasaan, maka ia telah mencapai tingkat praktik kedua.

c. Adopsi (adoption)

Adopsi merupakan suatu tindakan atau praktik yang telah berkembang dengan baik, di mana tindakan tersebut dapat dimodifikasi atau disesuaikan tanpa mengurangi keaslian atau kebenarannya.

3. Kriteria Tindakan

Kriteria tindakan adalah tingkatan atau indikator kualitas tindakan yang dilakukan individu. Menurut literatur, tindakan dapat dibedakan menjadi beberapa tingkat (Candrawati, 2023), yaitu:

a. Praktik Tingkat Pertama (Guided Practice)
    1) Individu dapat melakukan tindakan sesuai urutan yang benar dan mengikuti contoh.
    2) Masih membutuhkan pengawasan atau bimbingan.
b. Praktik Tingkat Kedua (Mechanism / Habitual)
    1) Tindakan dilakukan secara otomatis karena sudah menjadi kebiasaan.
    2) Individu tidak lagi perlu mengikuti contoh, tetapi tetap melakukan dengan benar.
c. Praktik Tingkat Ketiga (Adopsi / Adapted Practice)
    1) Tindakan telah dimodifikasi atau disesuaikan sesuai kondisi tanpa mengurangi prinsip atau kebenaran tindakan.
    2) Menunjukkan pemahaman mendalam dan kemampuan adaptasi individu terhadap situasi baru.

F. Definisi Operasional

Gambaran Pengetahuan dan Tindakan Pedagang mengenai hygiene sanitasi makanan, dan Siswa kelas IV dan V memilih jajanan (Arikunto, 2008)

Variabel	Definisi	Alat Ukur	Hasil	Skala
Pengetahuan Pedagang Makanan	Kemampuan pedagang untuk mengetahui tentang hygiene sanitasi meliputi pengertian dan penerapan hygiene sanitasi makanan.	Kuesioner	1.Baik: 8-10(76%-100%) 2.Cukup: 5 - 7 (56%-75%) 3.Kurang: 0-4 (≤55%)	Ordinal
Pengetahuan Siswa kelas IV dan V	Kemampuan siswa kelas IV dan V untuk mengetahui tentang pemilihan jajanan yang bersih dan sehat	Kuesioner	1.Baik: 8-10(76%-100%) 2.Cukup: 5 - 7 (56%-75%) 3.Kurang: 0-4 (≤55%)	Ordinal
Tindakan Pedagang Makanan	Tindakan yang dilakukan oleh Pedagang dalam penerapan hygiene sanitasi makanan berdasarkan pengetahuan yang diperoleh.	Form Cheklist	1.Baik: 8-10(76%-100%) 2.Cukup: 5 - 7 (56%-75%) 3.Kurang: 0-4 (≤55%)	Ordinal
Tindakan Siswa kelas IV dan V	Tindakan siswa kelas IV dan V dalam memilih, membeli, dan mengonsumsi jajanan yang memenuhi aspek kebersihan di lingkungan sekolah	Form Cheklist	1.Baik: 8-10(76%-100%) 2.Cukup: 5 - 7 (56%-75%) 3.Kurang: 0-4 (≤55%)	Ordinal