

BAB II

TINJAUAN TEORI

A. Pengetahuan dan Sikap Hiegene Sanitasi

1. Definisi Pengetahuan

Pengetahuan adalah hasil tau dari manusia, yang sekedar menjawab pertanyaan “what”, misalnya apa air, apa manusia, apa alam dan sebagainya. Pengetahuan yang tadinya dari tidak tahu menjadi tahu, dari tidak dapat menjadi dapat. Pengetahuan merupakan hasil tahu dari manusia, yang sekedar menjawab pertanyaan apa sesuatu itu. Pengetahuan sering sering dikaitkan dengan ilmu dan filsafat. Ilmu science bukan sekedar menjawab “what” , melainkan akan melainkan akan menjawab pertanyaan “why dan how” (Notoadmojo, 2010)

Pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi melalui proses sensoris terutama mata dan telinga pada objek tertentu. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku. (Notoadmojo, 1997). Ada beberapa factor yang dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan yaitu pendidikan, keikutsertaan penyuluhan atau pelatihan, lama bekerja , tempat tinggal dan sumber informasi (Notoadmojo,1993)

2. Definisi Sikap

Sikap merupakan organisasi pendapat, keyakinan seseorang mengenai objek atau situasi yang relative ajeg, yang disertai dengan adanya perasaan tertentu yang memberikan dasar pada orang tersebut untuk membuat respon atau perilaku dalam cara tertentu yang dipilihnya (bimo walgito, 2001). Sikap (attitude) didefinisikan sebagai pernyataan evaluatif, baik yang menyenangkan maupun tidak menyenangkan terhadap objek, individu, atau peristiwa. Hal ini mencerminkan bagaimana perasaan seseorang tentang sesuatu (Robbins, 2007)

Menurut Notoatmojo (1993) sikap dibagi menjadi beberapa tingkat yaitu :

- a. Menerima (receiving), yakni subyek mau dan memperhatikan stimulus yang diperhatikan stimulus yang diberikan obyek
- b. Merespon (responding) yakni memberikan jawaban apabila ditanya serta mengerjakan dan menyelesaikan tugas yang diberikan. terlepas dari jawaban itu benar atau salah adalah berarti orang mau menerima ide tersebut.
- c. Menghargai (valuing) yakni mengajak orang lain untuk mendiskusikan terhadap suatu masalah

- d. Bertanggung jawab (responsible) yakni bertanggung jawab atas segala sesuatu yang telah dipilihnya merupakan tingkat sikap yang penting.

Adapun factor yang berperan dalam sikap, antara lain :

- a. Lingkungan

Rumah (keluarga, tetangga) ; Sekolah (teman, guru) ; Pekerjaan (atasan, rekan kerja) ; media (koran, majalah, radio) ; tradisi dan lain-lain

- b. Pengalaman

Peristiwa-peristiwa dalam kehidupan mempengaruhi pola pikir seseorang seperti kesuksesan dan kegagalan.

- c. Pendidikan

Formal (sekolah) ; non formal (orang tua)

3. Definisi Hiegene

Hygiene adalah upaya kesehatan dengan cara memeriksa dan melindungi kebersihan subjeknya (Depkes RI, 2004).Higiene menurut Depkes adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk melindungi kebersihan tangan, cuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Higene pangan merupakan semua kondisi dan ukuran yang diperlukan untuk menjamin keamanan dan kesesuaian pangan pada semua tahap rantai makanan. Selain itu higene bisa juga sebagai tindakan yang diperlukan pada seluruh rantai produksi makanan, mulai dari pemeliharaan, produksi, penyimpanan sampai konsumsi, untuk menjamin keamanan, kebersihan dan kelayakan makanan (Aryanti, 2012).

4. Definisi Sanitasi

Sanitasi adalah usaha pencegahan penyakit dengan cara menghilangkan dan mengatur factor-faktor lingkungan yang berkaitan dengan rantai-rantai perpindahan penyakit tersebut. Secara luas, ilmu sanitasi merupakan penerapan dari prinsip-prinsip yang akan membantu memperbaiki, mempertahankan atau mengembalikan kesehatan yang baik pada manusia (jenie, 1996)

Sanitasi merupakan bagian terpenting dalam proses pengolahan pangan yang harus dilaksanakan dengan baik. Beraitan dengan pengolahan pangan, sanitasi merupakan penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang ditimbulkan oleh makanan (Lebensky dkk, 1994)

5. Prinsip Higene Sanitasi

Menurut Depkes RI (1994) prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan meliputi :

a. Pemilihan Bahan Makanan

Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan, penampilan dan kesehatan. Penjamah makanan dalam memilih bahan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memperhatikan ciri-ciri bahan yang baik.

Beberapa hal yang harus diingat tentang pemilihan bahan makanan:

- 1) Hindari penggunaan bahan makanan yang berasal dari sumber yang tidak jelas.
- 2) Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
- 3) Mintalah informasi atau keterangan asal-usul bahan yang dibeli.
- 4) Belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu seperti : rumah potong pemerintah atau tempat potong resmi yang diawasi pemerintah, tempat pelelangan ikan resmi dan pasar bahan dengan sistem pendingin.
- 5) Tidak membeli bahan makanan yang sudah kadaluwarsa atau membeli daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan, khususnya organ dalam (jeroan) yang potensial mengandung bakteri.
- 6) Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

b. Penyimpanan Bahan Makanan

Menurut Depkes RI (2004), dalam penyimpanan bahan makanan hal-hal yang diperhatikan adalah sebagai berikut :

- 1) Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus yang bersih dan memenuhi syarat
- 2) Barang-barang harus diatur dan disusun dengan baik, sehingga mudah untuk mengambilnya, tidak menjadi tempat bersarang/bersembunyi serangga dan tikus, tidak mudah membusuk dan rusak, dan untuk bahan-bahan yang mudah membusuk harus disediakan tempat penyimpanan dingin
- 3) Setiap bahan makanan mempunyai kartu catatan agar dapat digunakan untuk riwayat keluar masuk barang dengan system FIFO (First In First Out).

c. Pengolahan Makanan

Persyaratan pengolahan makanan meliputi :

1) Cara Pengolahan Makanan

Persyaratan pengolahan makanan menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989 adalah: semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah

dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan jadi dilakukan dengan: sarung tangan, penjepit makanan, sendok, garpu dan sejenisnya. Dan setiap tenaga pangolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/menguyah.

2) Tempat Pengolahan Makanan

Tempat pengolahan makanan, dimana makanan diolah sehingga menjadi makanan jadi biasanya disebut dengan dapur, menurut Depkes RI (1994) perlu diperhatikan kebersihan tempat pengolahan tersebut serta tersedianya air bersih yang cukup.

3) Perlengkapan/Peralatan dalam Pengolahan Makanan

Prinsip dasar persyaratan perlengkapan/peralatan dalam pengolahan makanan adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan. Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.

4) Penyimpanan Makanan

Menurut Depkes RI (1994) penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama. Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu, dimana terdapat

titik-titik rawan untuk perkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

5) Pengangkutan Makanan

Makanan yang telah selesai diolah di tempat pengolahan, memerlukan pengangkutan untuk selanjutnya disajikan atau disimpan. Bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya, kemungkinan pengotoran dapat terjadi sepanjang pengangkutan (Depkes RI, 1994).

6) Penyajian Makanan

Menurut Permenkes No.304/Menkes/Per/IX/1989, persyaratan penyajian makanan adalah sebagai berikut:

- a. Harus terhindar dari pencemaran
- b. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya
- c. Harus diwadahi dan dijamah dengan peralatan bersih
- d. Penyajian dilakukan dengan perilaku yang sehat dan pakaian yang bersih

Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan berikut:

1. Di tempat yang bersih
2. Meja ditutup dengan kain putih atau plastic
3. Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan
4. Peralatan makan dan minum yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

B. Penjamah Makanan

1. Pengertian Penjamah Makanan

Penjamah makanan atau food handler merupakan semua orang yang menangani, menyiapkan atau menghidangkan makanan tanpa peduli apakah orang tersebut merupakan ibu rumah tangga, pembantu rumah tangga, penjamah makanan professional seperti orang yang bekerja di jasa boga atau catering, industry makanan atau penjamah makanan yang ada di rumah sakit.

2. Syarat Penjamah Makanan

Depkes RI, 2005 dalam penyelenggaraan makanan penjamah makanan tidak lepas dari hiegene dan sanitasi makanan. Secara umum syarat standar yang harus dipenuhi oleh pengolah/penjamah makanan sebagai berikut:

1. Kebiasaan mencuci tangan

Pencucian tangan petugas sebelum melakukan pekerjaan pengolahan makanan adalah mutlak dilaksanakan. Seperti diketahui tangan tidak pernah bebas dari berbagai macam kuman, baik yang berasal dari kontaminasi benda atau alat yang terkontaminasi, maupun yang tinggal secara menetap pada tangan. Pencucian tangan perlu dilakukan kembali setelah menggunakan kamar kecil ataupun setelah kontak dengan cairan tubuh ketika batuk atau bersin. Erman (2007) yang mengatakan bahwa, untuk mengatasi kuman dibutuhkan pengertian akan pentingnya kebiasaan mencuci tangan oleh siapapun. Bukan hanya sekedar mencuci tangan saja melainkan juga menggunakan sabun dan dilakukan di bawah air yang mengalir karena sabun bisa mengurangi atau melemahkan kuman yang ada di tangan.

Menurut Iswara (2007), mencuci tangan dalam upaya peningkatan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) sangatlah penting dan mudah dilakukan. Hal ini dilakukan untuk mewujudkan Indonesia Sehat 2010. Mencuci tangan menjadi penting jika ditinjau dari:

- a. Kulit tangan banyak kontak dengan berbagai aktivitas, benda dan lingkungan.

- b. Kuman dapat terdapat di kulit jari, sela kuku, kulit telapak tangan.
 - c. Kontak mulut dan tangan saat makan / minum.
 - d. Dapat menimbulkan penyakit saluran cerna
2. Kuku terpotong pendek, dirawat baik, dan bersih

Mengingat RS merupakan tempat berkumpulnya segala macam penyakit, baik menular maupun tidak menular, maka bukan hal yang mustahil keadaan tersebut dapat mencemari makanan yang dapat berakibat buruk terhadap kesehatan, terutama pasien.

3. Penggunaan tutup kepala

Penggunaan tutup kepala pada tenaga pengolah makanan dimaksudkan untuk mencegah jatuhnya rambut ke dalam makanan yang sedang diolah. Selain mencegah terkontaminasinya makanan oleh rambut, yang secara estetika sering menunjukkan cara penanganan makanan yang kurang bersih, penggunaan tutup kepala juga dapat mencegah rambut dan kulit kepala petugas dari pengaruh buruk uap panas, uap lemak, dan tepung.

4. Tidak memakai cincin, gelang dan jam tangan

Cincin di jari tangan dan jam tangan pada waktu melakukan pekerjaan pengolahan makanan harus dilepas. Penggunaan barang tersebut dapat mencemari makanan. Penggunaan cincin pada jari tangan petugas tingkat kebersihannya kurang terjamin mengingat kemungkinan tersimpan kotoran atau sisa makanan pada sela antara cincin dan jari tangan sehingga dapat mengkontaminasi makanan.

5. Pembersihan Peralatan Masak/Makan

Dalam pencucian peralatan makan pasien seperti piring, gelas, dan sendok umumnya dipisah. Untuk penanganan peralatan makan bekas pasien penyakit menular dilakukan disinfeksi, dengan cara direbus atau dibilas dengan air panas, dan sisanya hanya dicuci dengan air biasa. Pencucian peralatan bekas makan menggunakan air panas dilakukan selain untuk mem bunuh bakteri, juga untuk membersihkan sisa-sisa makanan atau lemak yang menempel.

C. Rumah Sakit

1. Definisi Rumah Sakit

Pemenkes No 147/Menkes/per/I/2010 rumah sakit adalah sebuah intitusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap ,

rawat jalan dan gawat darurat. Institusi rumah sakit merupakan salah satu tempat umum yang memberikan pelayanan kepada masyarakat (Depkes, 2007).

2. Fungsi Rumah Sakit

Rumah sakit mempunyai fungsi utama yaitu menyelenggarakan upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit pada pasien serta penyelenggaraan kesejahteraan bagi petugas tersebut. Upaya penyembuhan dan pemulihan penyakit melalui penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat. Dalam penyelenggaraan makanan dari perencanaan hingga distribusi diawasi oleh petugas ahli gizi (Pemenkes RI No.647/Menkes/Per/V/2010)

D. Keamanan Pangan

1. Definisi Keamanan Pangan

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis kimia dan benda lain yang merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Aspek-aspek keamanan pangan harus diperhatikan dengan cara :

- a) Mencegah tercemarnya makanan olahan dari cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu , merugikan dan membahayakan kesehatan.

- b) Mencegah atau mematikan jasad renik pathogen dan jasad renik lainnya.
- c) Mengendalikan proses antara lain bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan dan pengangkutan.

2. Skor Keamanan Pangan

Skor keamanan pangan merupakan suatu proses kegiatan pengawasan terhadap proses pengolahan makanan (persiapan hingga distribusi) dalam upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia dengan menggunakan skor keamanan pangan. Skor keamanan pangan dihitung dengan cara pemberian skor terhadap 4 peubah keamanan pangan yaitu :

a) Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan (PPB)

Pemilihan bahan makanan segar yang baik, suhu penyimpanan dan lama penyimpanan yang tepat.

b) Hiegene pemasak (HGP)

Pemasak atau pengolah makanan adarah orang yang secara langsung mengolah makanan mulai dari persiapan bahan hingga penyajian makanana, sehingga kebersihan pengolah merupakan

kunci keberhasilan dalam mengolah makanan yang sehat dan aman. Hal yang paling penting pada pengolah atau pemasak :

- 1) Mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan
- 2) Sebelum dan selama bekerja tidak memegang rambut, muka, hidung, dan bagian tubuh lain
- 3) Alihkan muka dari makanan dan alat makan jika batuk/bersin
- 4) Menggunakan masker
- 5) Mengikuti prosedur pengolahan
- 6) Selalu menggunakan alat bantu saat mengolah seperti sendok, garpu atau penjepit
- 7) Selalu menjaga kebersihan (Anonim, 2012).

c) Pengolahan bahan makanan (PBM)

Kontaminasi makanan harus dihindari seperti pada tahap pencucian, meracik dan memasak, karena pengolahan bahan makanan adalah proses mengubah bentuk makanan menjadi makanan siap santap (Purnawijayanti,2009)

d) Distribusi makanan (DMP)

Pendistribusian dari pengolahan kepenyajian.

Penilaian skor keamanan pangan (SKP) dilakukan menggunakan formulir yang akan diisi kriteria yang ada. Nilai dari setiap kriteria

dijumlahkan masing-masing kelompok peubah dan hasil dari setiap peubah dimasukan kedalam rekapitulasi hasil penelitian (Mujajanto, 1999)

3. Kerusakan Pangan Hewani

Pangan hewani adalah bahan-bahan makanan yang berasal dari hewan atau olahan-olahan yang bahan dasarnya dari hasil hewan. Pangan hewani sangatlah mudah mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar air yang sangat tinggi, serta banyak mengandung vitamin dan mineral. Pangan hewani merupakan sumber gizi utama untuk pertumbuhan, namun produk ini berbahaya bagi kesehatan jika tidak aman dikonsumsi (Gustini, 2009)

a. Daging dan produk olahannya

Daging merupakan bahan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi karena daging mengandung protein yang cukup tinggi namun daging mudah sekali mengalami kerusakan mikrobiologi karena kandungan gizi dan kadar airnya yang tinggi, serta banyak mengandung vitamin dan mineral.

Menurut Muchtadi (2010) kerusakan pada daging ditandai dengan perubahan bau dan timbulnya lender. Kerusakan mikrobiologi pada daging terutama disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk, selain itu kerusakan pada daging dapat dikenal karena tanda-tanda sebagai berikut:

- 1) adanya perubahan bau menjadi tengik atau bau busuk
 - 2) terbentuknya lender
 - 3) adanya perubahan warna
 - 4) adanya perubahan rasa menjadi asam,
 - 5) tumbuhnya kapang pada bahan/dendeng kering.
- b. Ikan dan produk olahannya
- Ikan dan produk olahannya merupakan bahan pangan yang sangat mudah rusak sehingga memerlukan penanganan khusus untuk mempertahankan mutunya. Kerusakan pada ikan dan produk-produk ikan terutama disebabkan oleh pertumbuhan bakteri pembusuk.
- Tanda-tanda kerusakan pada ikan karena mikroba adalah:
- 1) adanya bau busuk karena gas amonia, sulfida atau senyawa busuk lainnya, perubahan bau busuk (anyir) ini lebih cepat terjadi pada ikan laut dibandingkan dengan ikan air tawar.
 - 2) terbentuknya lendir pada permukaan ikan,
 - 3) adanya perubahan warna, yaitu kulit dan daging ikan menjadi kusam atau pucat,
 - 4) adanya perubahan daging ikan menjadi tidak kenyal lagi

(Muchtadi, 2010)

3. Telur dan produk olahannya

Sebagai bahan pangan hewani, telur mempunyai arti penting oleh karena mengandung bahan-bahan yang bernilai gizi tinggi, dan mengandung asam amino esensial. Telur meskipun masih utuh dapat mengalami kerusakan, baik kerusakan fisik maupun kerusakan yang disebabkan oleh pertumbuhan mikroba. Telur beresiko tinggi terhadap cemaran mikroba yang berbahaya bagi kesehatan (afifah, 2013)

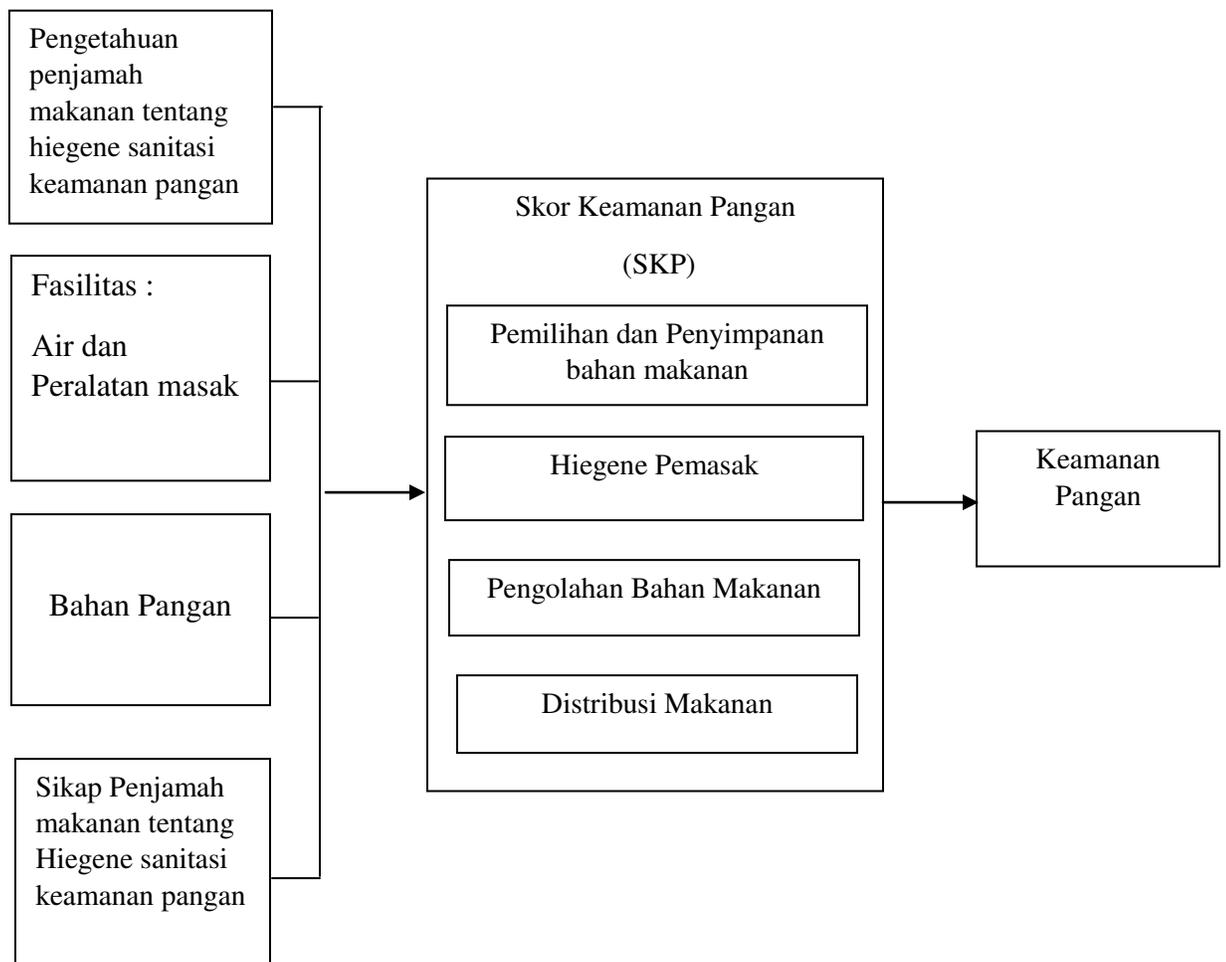
Tanda-tanda kerusakan yang sering terjadi pada telur adalah sebagai berikut:

- 1) adanya perubahan fisik seperti penurunan berat karena airnya menguap,
- 2) pembesaran kantung telur karena sebagian isi telur berkurang,
- 3) Bulukan, disebabkan oleh tumbuhnya kapang perusak telur,
- 4) Keluarnya bau busuk karena pertumbuhan bakteri pembusuk.

Ciri telur yang baik dapat dilihat dari bentuk luarnya, antara lain:

- 1) Bentuk telur harus normal, yaitu bulat telur
- 2) Telur dalam keadaan bersih,
- 3) Kulit telur rata,
- 4) Isi dalam telur tidak berbunyi jika digoncang

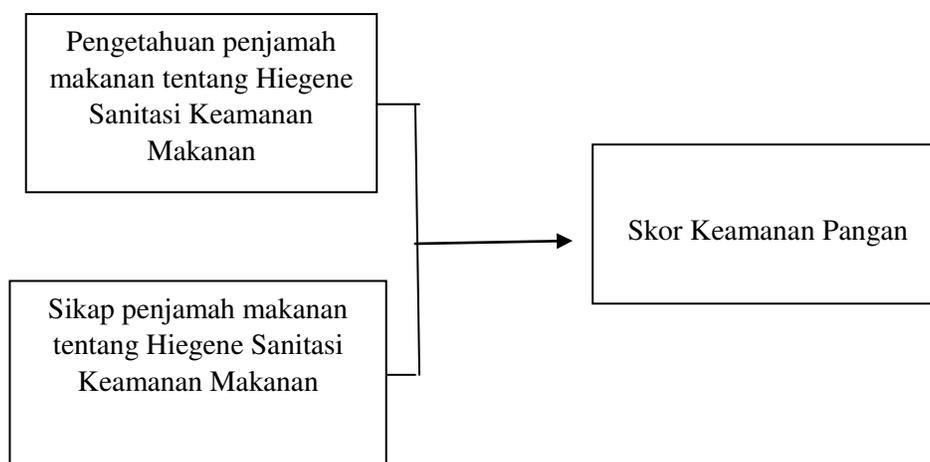
E. Kerangka teori



Modifikasi : Rauf (2013) dan Hardono (2011)

Gambar 1. Kerangka Teori Pengetahuan dan Sikap Penjamah makanan tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Makanan

F. Kerangka Konsep



Gambar 2. Kerangka Konsep Pengetahuan dan Sikap Penjamah makanan tentang Hiegene Sanitasi Keamanan Makanan

G. Pertanyaan

1. Bagaimana Tingkat Pengetahuan Hiegene sanitasi keamanan pangan penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Bethesda Lempuyangwangi ?
2. Bagaimana Tingkat Sikap Hiegene sanitasi keamanan pangan penjamah makanan di instalasi gizi RSUD Bethesda Lempuyangwangi ?
3. Bagaimana Skor Keamanan Pangan pada produk pangan hewani di instalasi gizi RSUD Bethesda Lempuyangwangi ?